# gelato 12k


en INSTRUCTION BOOK Pag. 4

fr MODE D'EMPLOI Pag. 23

es INSTRUCCIONES PARA EL USO Pag.

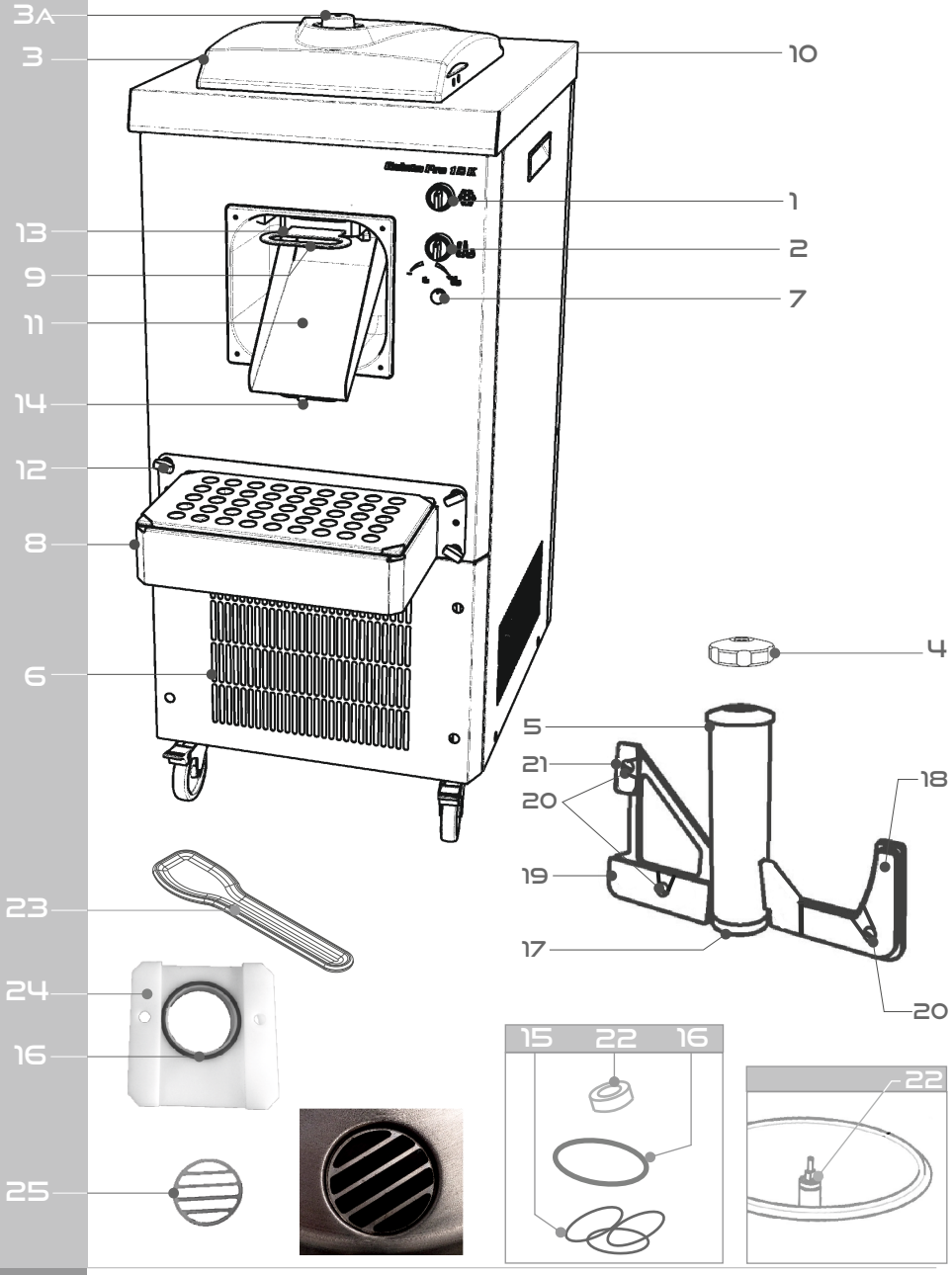





www.nemox.com

NEMOX® PROFESSIONAL CLASS

# gelato 12k



**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

Nemox International s.r.l. reserves the right to carry out all modifications which might be considered necessary.
Nemox International s.r.l. se réserve le droit d'apporter toute modification qui se rend nécessaire.
Nemox International s.r.l. se reserva el derecho de hacer toda modificaciòn que cree necesaria.

# 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 20A, 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).** Refrigeration system knob.
**2).** Mixing paddle and rotation sense knob.
**3).** Transparent lid.
**3a).** Ingredients adding cap with hole.
**4).** Paddle locking nut.
**5).** Mixing paddle with inserts.
**6).** Ventilation slot.
**7).** Speed adjusting knob.
**8).** Support frame for tray.
**9).** Extrusion flat gate with handle.
**10).** Power switch.
**11).** Ice cream chute.
**12).** Support frame fixation screws.
**13).** Flat gate fixation screws.
**14).** Chute fixation screw.
**15).** Paddle plastic sleeve gasket set.
**16).** Extrusion gate gasket set.
**17).** Paddle plastic sleeve.
**18).** Vertical scraper.
**19).** Horizontal scraper.
**20).** Interlocking buffer.
**21).** Small vertical scraper.
**22).** Oil seal.
**23).** Spatula.
**24).** Plastic extrusion flange.
**25).** Extgrusion grid.

**Congratulations!**
You have purchased a latest generation NEMOX ice cream machine.
The operation of the compressor and paddle are independent so as to make the most of your experience.
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.

## FIRST USE

- Place **GELATO 12K** 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.
- Hygiene is extremely important when dealing with food. Carefully follow the provisions of hygiene standards applicable in your country (HACCP or equivalent). Wash thoroughly all parts coming in contact with ice cream (bowl, paddle, lid, chute and flat gate).
- Mount the chute (11) and fix it in position by the appropriate screws (14).
- Mount the metal frame and fix it in position by the appropriate screws (12). Place in position the tray and the cover grid.
- Insert the flat gate in the appropriate seat and verify that there is no leaking when in closed position.

## 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 2.5kg of mixture**, in order to allow for proper volume increase while mixing.
- 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.

## METHOD OF OPERATION

- Check that voltage on the rating plate corresponds to the voltage of the mains. Connect the plug to an electrical socket.
- Power on the machine by rotating the general power switch (10).
- Insert the mixing paddle (5) in the container, turning it clockwise until it is correctly positioned on the bottom.
- Fit the retainer (4) to ensure that the mixing paddle is locked in position.
- Verify that the flat gate (9) is in closed position.
- Pour the ice-cream mixture previously prepared intothe bowl.
- Turn on the knob (1) to start cooling.

**IMPORTANT:** if the appliance switches off, due to a temporary power blackout, or because the refrigeration switch was accidentally turned

off, wait five minutes before restarting. The refrigeration circuit has a special safety device preventing the compressor to restart until cool, as to avoid damages to the unit.

- Close the transparent lid (3) over the bowl.
- To start the paddle movement, rotate the knob (2) clockwise. Set the rotating speed near the half of maximum by rotating the knob (7). Preparation time varies according to quantity, temperature of the mix, type of ice cream (cream-style or sherbet), and room temperature.

**IMPORTANT:** Movement of the mixing paddle is completely independent from the freezing system. A safety device stops automatically the paddle when the lid is not in closed position.

- Depending on the quantity of ingredients and recipe used you will have a delicious fresh ice cream in 10/15 minutes.
- By the opening (3a) on the cover, you can add some ingredients during the preparation of the ice cream.
- When the ice cream has reached the desired consistency, is now possible to proceed with the extrusion operation.

## EXTRUSION OF THE ICE CREAM

Proceed as described:

- Prepare the ice cream tray on the bracket (8).
- Turn off the freezing plant by rotating the knob (1).
- Open the extrusion system by pull out the flat gate (9).
- Rotate counterclockwise the knob (2). The paddle will turn clockwise starting the extrusion process.
- When the quantity of the ice cream in the bowl decrease, you can increase the rotating speed of the paddle by turnig the knob (7).
- In order to extrude the last portion of ice cream, stop the paddle by operating the knob (2), lift the cover (3) and patch the residual ice cream on the bottom of the bowl. Proceed again with the extrusion procedure.
- Once the extrusion process is terminated, close the extrusion gate with the handle (9).

**ATTENTION!** The extrusion time strictly depends from the ice cream hardness. An hard ice cream will thake longer time to extrude. Under certain circumstances, the power required to start the extrusion process may cause the motor thermal protection trip. In this case, power off the motor, wait a few minutes in order to allow to the ice cream becoming softer and power on the motor again: the extrusion process will restart.

## HELPFUL HINTS

- Ingredients should preferably be pre-chilled to refrigerator temperature; this will shorten ice-cream making times.
- For better results, start refrigeration by turning the knob (1) 5 minutes before pouring in the ingredients.
- To allow volume to increase of the mixture, **do not fill the container to more than half its capacity (use max. 2,5 Kg of ingredients).**
- The **GELATO 12K** ice-cream maker has a powerful refrigeration system. Do not leave the ice cream in the container for too long with the refrigeration on, you might find it frozen!

## CLEANING THE BOWL

Cleaning the bowl of **GELATO 12K** is very easy. Proceed as follows:

- Turn off the cooling system, remove the paddle and pour at least 2 litres of hot water and allow to pour at least 2 litres of hot water
- 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 chute (11).
- Open the extrusion system by pulling out the flat gate (9); the water will flow on the container below.
- Repeat the operation using hot, clean water + low-foaming detergent solution and rinse thoroughly.
- When the pot is empty, clean the extrusion system using an appropriate tool previously cleaned. An hard bristle brush can be used.
- Clean the gate (9) and the chute (11) with a wet sponge. Refully closed the gate (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.

## APPLIANCE CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that the machine is switched off (power switch (10) in OFF position) and unplugged.
- Remove the inserts (18), (19) and (21) by pulling them from the paddle.
- Remove the steel pin and remove the transparent lid (3) from the machine.
- The paddle (5), the paddle inserts (18), (19) and (21), the transparent lid (3), the transparent lid cap (3a) with his silicon cap and the locking ring (4) can be washed in the dishwasher or in soapy hot water with suitable detergent solution.
- If the inserts are worn out, they must be replaced to prevent the mixing action from becoming less effective. These parts are available from all authorised service centres.
- By unscrewing the aprropriate screw (14) remove the chute (11) and wash it in a soapy hot water with suitable detergent solution. Dry it with a disposable towel. Before remounting clean carefully the machine surrounding area. **ATTENTION:** when mounting the pieces, the screws must be tightened by hands.
- By unscrewing the aprropriate screws (12) remove the frame (8) with the grid and his basket and wash them in a soapy hot water with suitable detergent solution. Dry it with a disposable towel. Before remounting. Clean carefully the surrounding area.

  **ATTENTION:** when mounting the pieces, the screws must be tightened by hands.
- By unscrewing the appropriate screws (13), remove the the extrusion flange (24) and pull out the grid (25). Carefully clean the gate (9), the flange (24), the grid (25) and the gasket (16) between the plastic flange and the bottom of the pot and the surrounding zone. Check the integrity of the gaskets: an excessive wear can cause a mixture leakage during ice cream making operations. Carefully clean the bottom of the pot where are the mounting screws.

  **ATTENTION:** when mounting the pieces, the screws must be tightened by hands.
- Clean the body of the appliance and non-removable parts with a specific product given in the SANITIZATION paragraph.

**IMPORTANT: never wash the appliance 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.

- Before storing the appliance, clean it with an absorbent cloth.
- Clean the ventilation grids (6) also on the rear part of the machine at least once a year.
- Regularly (at least once every 3 months) check the oil seal (22) on top of the transmission shaft: if necessary replace or lubricate with H1 category grease or higher. A specially designed grease can be purchased at any Authorized Service Center. Avoid seal damage when replacing it. Grease supplied with seal (22) is suitable for food contact.
- Proceed with the sanitization (see the SANITIZATION chapter) in order to avoid any bacteria growth at least ine 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 proceduces 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, to dissolve grease and facilitate its removal, but below 60°C to avoid "cooking" proteins, sugar or fat and make them stick even firmly to the surfaces subjected to cleaning.
- Remove the coarse dirt mechanically from the pot. Use an appropriate tool or an hard bristle brush previously cleaned. Avoid use any metal tool. **Rinse the cleaning tool with the hot water (between 45°c and 60°C) eavery time you complete a single clensing 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. After any operation, the cleaning tool must be carefully rinsed with warm water.
- Pull out the gate (9) and let the water+detergent flows out. Repeat the operation with a new hot water + detergent solution.
- Finally rinse the pot 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 they must rest fully immersed for at least 15 minutes.
- Pull out the scrapers (18), (19) and (21) (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). Pay attention to the internal side of the paddle sleeve and to the areas near the interlocking buffers (20) hole.
- By using an hard bristle brush or any other appropriate tool, carefully clean the body and the recessed and/or hidden areas of the inserts (18), (19) and (21), especially the gate where the metal blade of the paddle gets stuck. Leave them all fully 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 an hard bristle brush or any other appropriate tool, carefully clean the body and the recessed and/or hidden areas of the bush (17) like the OR gasket throats.
- Pull out the OR gasket from the ring (4). Leave them fully immersed in the basket with the solution prepared above for the time required then, by using an hard bristle brush or any other appropriate tool, carefully clean the ring and his 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 then, by using an hard bristle brush or any other appropriate tool, carefully clean the body and the recessed and/or hidden areas. Careful to not scratch the lid.
- By unscrewing the aprropriate screw (14) remove the chute (11) and leave them fully immersed in the basket with the solution prepared above for the time required, then, by using an hard bristle brush or any other appropriate tool, carefully clean the body and the recessed and/or hidden areas.
- By unscrewing the aprropriate screws (12) remove the frame (8) with the grid and his basket and leave them fully immersed in the basket with the solution prepared above for the time required, then, by using an hard bristle brush or any other appropriate tool, carefully clean the body and the recessed and/or hidden areas.
- By unscrewing the appropriate screws (13), remove the the extrusion flange (24) and pull out the small grid (25). Separate the

gasket (16) and the second sealing gasket from the flange (24). Leave them fully immersed in the basket with the solution prepared above for the time required, then, by using an hard bristle brush or any other appropriate tool, carefully clean the flange and his recessed and/or hidden areas. Pay attention in particular to the gaskets sites and to the rails where the gate (9) gets stuck.

- With an hard bristle brush wet with the water + detergent solution or any other appropriate tool, caefully clean the surrounding machine area where the flange hooks up. Pay attention to the zone around the extrusion opening and to the threads under the pot.
- Final rinsing all the removable parts with water at tap temperature for at least 5 minutes fully immersed. **ATTENTION: when mounting the pieces, the screws must be tightened by hands.**
- Rinse carefully the cleaning tool in the clensing 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 disinfecting 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 liter) water diluted solution for at least 5 minutes surface contact time). Carefully read the instructions 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 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 wearing sanitary gloves.**
  - Place 1-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 rotating the knob (2) clockwise, set the half speed paddle and agitate for 2 minutes. Drain rinse water. Switch to "off" position. Repeat rinsing procedure until water is clear.
  - Dissolve 1-Oz. (half packet) Stera-Sheen Green label, in 1-gallon of warm water. Pour the solution into the bowl. Brush clean bowl and outlet hole and gate (25).
  - Turn on the paddle by rotating the knob (2) clockwise to agitate for at least 5-minutes. Drain all solution by pulling the gate (9). Switch to "Off" position. Switch off the machine by rotating the power switch (10) and unplug from the mains.
  - Leave out the paddle (5) and the ring (4) from the pot 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 terminal part of the shaft (where the ring (4) is screwed) and on the extrusion bowl opening. 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 an har bristle brush 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).

- Pull out the scrapers (18), (19) and (21) (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), and from the ring (4).
- By unscrewing the aprropriate screw (14) remove the chute (11).
- By unscrewing the aprropriate screws (12) remove the frame (8) with the grid and his basket.
- Remove the grid (9) and, by unscrewing the appropriate screws (13), remove the extrusion flange (24) and pull out the small grid (25). Separate the gasket (16) and the other sealing gasket from the flange (24).
- 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), (19) and (21), the buffers (20), the gate (9), the ring (4), the flange (24), the small grid (25) the spoon (23), the lid (3), the lid cap (3a) and his rubber small cap and all the ORs gaskets and the screws (13) and (12).
- By using an hard bristle brush 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 an hard bristle brush or any other appropriate tool, carefully clean the body and the recessed and/or hidden areas of the bush (17). Pay utmost attention in cleaning the ORs gaskets throats. Leave it fully immersed in the second basket with the solution prepared above for the time required (no less than 5 minutes).
- By using an hard bristle brush 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 an hard bristle brush or any other appropriate tool, carefully clean the body and the recessed and/or hidden areas of the inserts (18), (19) and (21), especially the zone where they meet the operation paddle. Fully immerse the goods 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 an hard bristle brush or any other appropriate tool, carefully clean the chute (11) and his recessed and/or hidden areas. Leave it fully immersed in the second basket with the solution prepared above for the time required (no less than 5 minutes).
- By using an hard bristle brush or any other appropriate tool, carefully clean the frame (8), the grid and the basket and their recessed and/or hidden areas. 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 an hard bristle brush or any other appropriate tool, carefully clean the extrusion flange (24) and the small grid (25) and his recessed and/or hidden areas. Pay attention in particular to the gaskets sites and to the rails where the gate (9) gets stuck.
- By using the wet cloth previously immersed in the sanitizing solution, carefully clean all the ORs gaskets, the interlocking buffers (20), the gate (9), the screws (12) and (13), 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 clean the

bottom of the bowl where the extrusion flange is assembled and the surrounding area. Leave the disinfecting agent to act for the contact 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).
- 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 the suggested Stera-Sheen™ Green Label sanitizer as per suggested dosage (see the paragraph of the DISINFECTION section) you can avoid to rinse. 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 disposable towel. Remount all the gasket and reposition the pieces on the machine. **ATTENTION:** when mounting the pieces, the screws must be tightened by hands.
- 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.
- **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.
  - The ice cream was too hard and the motor has stalled. A safety system has stopped the motor in order to prevent any damage. Turn off the paddle motor by turning the knob (2), let the mixture become softer (turn off the freezing plant) and restart.
- **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.
- **Extrusion procedure is very slow:**
  - The ice cream is too hard. Turn off the freezing plant, wait a few minutes and try again.
- **The extrusion discharge gate leaks:**
  - Replace the gasket. Two additional gaskets sets (16) are provided with the machine.
- **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), (19) and (21) 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.

# 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 utensiles 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 20A, 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, debrancher et retirer le cordon.
  4. Acheminer la filerie fixe d'arrivée en passant par l'orifice te par une canalisation pour eviter toute pli.
  5. Installer les bornes de connection 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 dispersée, 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).** Interrupteur de refroidissement.
**2).** Interrupteur pale mélangeuse et rotation.
**3).** Couvercle transparent.
**3a).** Buchon avec trou pour ingrédients supplémentaires.
**4).** Ecrou de fixage pale.
**5).** Pale mélangeuse.
**6).** Grille d'aération.
**7).** Poignée pour régler la vitesse de la pale.
**8).** Plateau.
**9).** Poignée de la vanne.
**10).** Interrupteur général.
**11).** Goulotte.
**12).** Vis fixage du plateau.
**13).** Vis fixage de la vanne d'extrusion.
**14).** Vis fixage de la goulotte.
**15).** Set joints pour douille pale mélangeuse.
**16).** Set joints système extrusion.
**17).** Douille pale mélangeuse.
**18).** Insert vertical.
**19).** Insert horizontal.
**20).** Tampon de verrouillage.
**21).** Insert supérieur.
**22).** Joint.
**23).** Spatule.
**24).** Bride d'extrusion
**25).** Grille

## Félicitations!

Vous avez acheté une turbine à glace NEMOX de dernière génération.
Le fonctionnement du compresseur et de la pelle sont indépendants pour exploiter au mieux votre expérience.
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.

## MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

- Placez votre **GELATO 12K** sur une surface plate vérifiez que rien ne puisse obstruer les grilles d'aération (6) et laissez un espace suffisant pour assurer une circulation correcte de l'air.
- 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.
- Pour la préparation de la glace, le nettoyage et l'hygiène ont une importance primordial. Avant d'employer l'appareil laver soigneusement toutes les parties qui entrent en contact avec la glace, tels que: le bol, la pale et le couvercle, la goulotte et la vanne. Suivre scrupuleusement les prescriptions de la réglementation hygiénique applicable (HACCP ou correspondant).
- Monter la goulotte (11) et la fixer avec sa vis (14).
- Monter la corniche de support, la fixer avec les vis (12) et y positionner le plateau (8) et la grille. Positionner la vanne jusqu'au fond de sa siège et contrôler qu'elle fais une tenue hermétique..

## 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 2.5kg de mélange**, afin de permettre une augmentation correcte de volume pendant le mélange.
- 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 .

## FONCTIONNEMENT

- Contrôler que le voltage indiqué sur la

plaque des caractéristiques techniques corresponde à celui du réseau.
- Brancher la fiche à la prise de courant et tourner l'interrupteur général (10).
- Introduire la pale mélangeuse (5) dans le bol en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'emboîte correctement sur le fond.
- Visser l'écrou de fixation prévu à cet effet (4) de façon à éviter que la pale mélangeuse s'échappe de son logement.
- Contrôler que la vanne (9) soit en position fermée.
- Verser dans le bol le mélange à glace préparé précédemment.
- Appuyer sur le bouton (1) de refroidissement. L'appareil commencera la production de froid dans le bol.

**IMPORTANT:** en cas d'arrêt de l'appareil dû à une coupure de courant temporaire et imprévue ou à une manœuvre erronée avec les boutons d'allumage de la partie réfrigérante, attendre cinq minutes avant de le remettre en marche. En effet, le circuit de création du froid est muni d'un dispositif de sécurité qui, afin d'éviter tout dommage au compresseur, interdit la remise en marche de l'appareil avant que le temps nécessaire au refroidissement de cet élément se soit écoulé.
- Placer le couvercle transparent (3) sur le bol.
- Tourner la poignée (2) dans le sense des aiguilles d'une montre pour mettre en marche la pale et procéder avec la préparation de la glace. Régler la vitesse de la pale à la moitié du maximum en agissant sur la poignée (7). Le temps de préparation change en fonction de la quantité de mélange, de la température des ingrédients, du type de glace (crème glacée ou sorbet) et de la température ambiance.

**IMPORTANT:** le mouvement de la pale est complètement indépendant de la production de froid à l'intérieur du bol. Un dispositif de sûreté arrête automatiquement le moteur de la pale au moment ou le couvercle vient se lever.
- Au bout d'un temps allant de 10 à 15 minutes selon la recette et la quantité d'ingrédients, vous pourrez goûter votre glace!
- En utilisant l'ouverture sur le bouchon (3a) sur le couvercle c'est possible d'ajouter des ingrédients supplémentaires (es. pour barioler la glace dans le dernier moment de la préparation).
- Lorsque la glace aura atteint la consistance désirée ce sera possible de procéder avec l'extrusion.

## EXTRUSION DE LA GLACE

Procéder de la façon suivante:
- Préparer la bac pour la glace en position sur le plateau (8).
- Arrêter la prodcution du froid de la machine en éteignant l'interrupteur de refroidissement (1).
- Ouvrir le passage d'extrusion en extrayant la vanne (9).
- Tourner la poignée (2) dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre. La pale renversera le sens de rotation et commencera le procès d'extrusion.
- Lorsque la quantité de glace dans le bol va diminuer, tourner la poignée (7) en augmentant la vitesse dela pale au maximum.
- Pour la dernière portion de glace arrêter la pale en tournant la poignée (2), soulever le couvercle (3) et distribuer la glace sur le fond du bol. Procéder avec le procès d'extrusion.
- Lorsque le procès d'extrusion sera terminé, fermer le passage d'extrusion avec la vanne (9).

**ATTENTION!** Les temps employés pour l'extrusion sont liés à la consistance de la glace. Une glace dure nécessitera des temps plus longs. Dans certains cas, l'effort trop grand pour commencer le procès d'extrusion pourrait causer l'intervention de la protection thermique du moteur. Dans ce cas là, attendre quelque minute que la glace devient plus moelleux, arrêter et démarrer le moteur de la pale avec l'interrupteur (2).

## MEILLEURE REUSSITE DE LA GLACE

- Utilisez de préférence des ingrédients préalablement refroidis au réfrigérateur; le

temps de préparation de la glace sera plus bref.
- Pour un meilleur résultat, appuyer sur le bouton (1) du système de refroidissement 5 minutes avant de verser les ingrédients.
- Pour assurer une augmentation correcte de volume lors du mélange, **ne pas remplir le bol d'ingrédients au-delà de la moitié de sa capacité (utiliser 2,5 kg max. d'ingrédients).**
- La sorbetière **GELATO 12K** dispose d'un système frigorifique puissant. Evitez de laisser la glace trop longtemps dans le bol avec la sorbetière en marche: vous pourriez la retrouver gelée!

## NETTOYAGE DU BOL

La turbine à glace **GELATO 12K** a un dispositif qui permet de laver la cuve très facilement. Procédez de la façon suivante:
- Retirer la pale mélangeuse, éteignez l'interrupteur de refroidissement et versez dans le bol 2 litres d'eau tiède.
- Laver le bol avec une éponge. **Ne pas utiliser d'objets ou outils coupants à l'intérieur du bol.**
- Positionnezr un récipient de au moins 3 litres sous le goulotte (11).
- Ouvrir la vanne (9) le bol commencera à se vider en déchargeant l'eau.
- Répéter l'opération avec une solution de détergent faiblement moussant + eau tiède. Rincer abondamment.
- Lorsque la cuve est vide, nettoyer le fond du bol et le système d'extrusion de la glace avec un outil suitable comme une brosse.
- Nettoyer la vanne (9) et la goulotte (11) à l'aide d'une éponge mouillée. Remonter la vanne (9) et fermer la vanne.
- Répéter le cycle jusqu'au nettoyage complet du bac.
- Sécher avec du papier absorbant.
- Procédez avec le nettoyage du reste de la machine.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA MACHINE

- Avant de commencer les opérations de nettoyage, veillez à ce que l'appareil soit éteint (interrupteur général (10) sur OFF) et débranché de la prise de courant.
- Enlever les inserts (18), (19) et (21) 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), (19) et (21), 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. Les pièces détachées sont disponibles auprès de tous les centres après-vente agréés.
- En dévissant la vis (14), retirer la goulotte (11) et la nettoyer à l'eau tiède. Sécher avec du papier absorbant. Nettoyer soigneusement aussi les environs. **ATTENTION:** dans l'opération de remontage fermer la vis à l'aide des mains. Ne pas user des outils.
- En dévissant les visses (12), retirer la corniche et le plateau avec la grille (8) et les nettoyer à l'eau tiède savonneuse (en solution avec le détergent). Sécher avec du papier absorbant. Nettoyer soigneusement aussi les environs. **ATTENTION:** dans l'opération de remontage fermer la vis à l'aide des mains. Ne pas user des outils.
- En devissant les visses de fixage (13), démonter la bride d'éxtrusion (24) et retirer la grille (25). Nettoyer soigneusement le joint du système d'extrusion et les environs. Vérifier l'integrité du joint pou éviter de pertes pendant la fabrication de la glace. Nettoyer soigneusement le fond de la cuve et les environs où les visses sont vissées. **ATTENTION:** dans l'opération de remontage fermer les visses à l'aide des mains. Ne pas user des outils.
- 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.

- Sécher avec du papier absorbant.
- Au moins une fois par an, nettoyer les grilles d'aération (6).
- 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.
- Procédez avec la désinfection (par. ASSANISSEMENT) pour éviter la prolifération des bactéries au moins une fois par semaine.

## 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 fédéral, 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 une brosse à soies dures 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, la vanne (9) et la bague de fixation (4) en utilisant un outil approprié ou une brosse à soies dures préalablement nettoyé. Rincer l'outil à l'eau chaude toute fois une opération de lavage est terminée.
- Extraire la vanne (9). L'eau + détergent dans la cuve commencera à fluer. Répétez l'opération avec une nouvelle solution d'eau chaude + détergent.
- Rinçage final à l'eau chaude.
- 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), (19) et (21) 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. 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 un outil approprié, nettoyer soigneusement le corps et les parties cachées des inserts (18), (19) et (21), 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 un outil approprié, nettoyer soigneusement le corps et les parties cachées (comme la gorge des joints OR) de la douille (17).
- 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 un outil approprié, 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 outil approprié, nettoyer soigneusement le corps et les parties cachées. Faire attention à ne pas grincer le couvercle.
- En dévissant la vis (14), retirer la goulotte (11) et laisser-la immergée dans le récipient préparé précédemment pour le temps indiqué (au moins 15 minutes). En utilisant une brosse à soies en plastique dure ou outil approprié, nettoyer soigneusement le corps et les parties cachées.
- En dévissant les visses (12), retirer le plateau (8) et laisser-le immergé avec la grille et la corniche dans le récipient préparé précédemment pour le temps indiqué (au moins 15 minutes). En utilisant une brosse à soies en plastique dure ou outil approprié, nettoyer soigneusement le corps et les parties cachées.
- En dévissant les visses (13), retirer la bride d'extrusion (24) et la petite grille (25). Séparer le joint (16) et la garniture intérieure de la bride. Laisser-les immergées dans le récipient préparé précédemment pour le temps indiqué (au moins 15 minutes). En utilisant une brosse à soies en plastique dure ou outil approprié, nettoyer soigneusement le corps et les parties cachées de la bride. En particulier, faire attention à les gorges ou les joints s'engagent et à la glissière de la vanne (9).
- A l'aide d'une brosse à soies en plastique dure ou d'un outil approprié, nettoyer soigneusement la zone où la bride se raccorde. Faire attention à les environs de l'ouverture de l'extrusion de la glace.
- Rinçage final à l'eau à température de robinet, pendant au moins 5 minutes d'immersion de toutes les pièces détachables de la machine.
- Rincer soigneusement les brosses 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. **ATTENTION: dans l'opération de remontage fermer les visses à l'aide des mains. Ne pas user des outils.**
- **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 chiffon et tous outils 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 single opération de désinfection. Remonter toutes les pièces désinfectées dans la machine en portant des gants hygléniques.**
- Remplir la cuve de la machine avec 1 gallon d'eau et nettoyer la cuve avec une brosse.
- Brancher la machine et actionner l'interrupteur général (10). Sélectionner une vitesse moyenne, démarrer la pale en tournant la poignée (2) dans le sens des aiguilles d'une montre et agiter pendant 5 minutes. Écouler l'eau de la cuve. Arrêter la pale. Répéter la le procès jusqu'à l'eau devient claire.
- Ajouter 1Oz (demi-paquet) de Stera-Sheen Green Label dans 1gallon d'eau tiède et verser la solution dans la cuve de l'extrusion et la grille (25) à l'aide d'une brosse.
- Démarrer la pale en tournant la poignée (2) dans le sens des aiguilles d'une montre et agiter pendant min. 5 minutes. Écouler l'eau de la cuve en retirant la vanne (9). Arrêter la pale. Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur général (10) et débrancher la prise de courant.
- Retirer la pale (5), l'écrou de fixage (4), la vanne (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 et à l'ouverture pour l'extrusion de la glace. S'assurer que toutes les parties, les surfaces et les zones cachées qui ont soient contactées par l'agent désinfectant. Utilisez aussi un goupillon ou d'outres outils précédemment désinfectés pour faciliter l'opération. Laisser l'agent désinfectant pendant le temps nécessaire (au moins 5 minutes).
- Retirer les inserts (18), (19) et (21) 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 de la douille (17) et de la bague de fixation (4).
- En dévissant la vis (14), retirer la goulotte (11) .
- En dévissant les visses (12), retirer le plateau (8) avec la grille et la corniche.
- En dévissant les visses (13), retirer la bride d'extrusion (24) et la petite grille (25).

Séparer le joint (16) et la garniture intérieure de la bride.

- 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), (19) et (21), les tampons de verrouillage (20), la vanne (9), la bague de fixation (4), la grille (25), la spatule (23), le couvercle (3), le bouchon (3a) avec son insert (12) et (13), tous les joints OR et les visses (12) et (13).
- À l'aide d'une brosse à soies en plastique dure 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 d'une brosse à soies en plastique dure ou d'autre outil, nettoyer soigneusement le corps et toutes parties cachées de la douille (17). En particulier, faire attention à la gorge de montage des joints OR. Laisser-la complètement immergée dans la seconde cuve pour le temps de contact spécifié (au moins 5 minutes).
- À l'aide d'une brosse à soies en plastique dure 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 d'une brosse à soies en plastique dure ou d'autre outil, nettoyer soigneusement le corps et toutes parties cachées des inserts (18) (19) et (21). 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).
- À l'aide d'une brosse à soies en plastique dure ou d'autre outil, nettoyer soigneusement la goulotte (11). Laisser-la complètement immergée dans la seconde cuve pour le temps de contact spécifié (au moins 5 minutes).
- À l'aide d'une brosse à soies en plastique dure ou d'autre outil, nettoyer soigneusement le plateau (8), la corniche et la grille. Nettoyer soigneusement le corps et les parties cachées. Laisser-les complètement immergées dans la seconde cuve pour le temps de contact spécifié (au moins 5 minutes).
- À l'aide d'une brosse à soies en plastique dure ou d'autre outil, nettoyer soigneusement la bride d'extrusion (24) et la petite grille (26). Nettoyer soigneusement le corps et les parties cachées, en particulier, faire attention à les gorges ou les joints s'engagent et à la glissière de la vanne (9). 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), les visses (12) et (13) 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, nettoyer soigneusement le fond de la cuve où il-y a le système d'extrusion et la bride s'engage. Laisser le désinfectant agir 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 doivent être nettoyées avec une serviette jetable et ensuite avec la serviette 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.

**ATTENTION: dans l'opération de remontage fermer les visses à l'aide des mains. Ne pas user des outils.**

- 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.

## PROBLEMES EVENTUELS ET SOLUTIONS

**• L'appareil ne produit pas de froid:**

- Vérifier si la fiche d'alimentation est branchée correctement et si l'appareil est alimenté en énergie électrique. Remettre la la turbine à glace en marche.
- Le dispositif de sécurité du compresseur s'est déclenché; attendre 5 - 10 minutes avant de remettre l'appareil en marche. Les tentatives répétées et continues de remise en marche ne font que prolonger la période d'inactivité de l'appareil.
- Vérifier que la machine soit placée correctement - c'est à dire sur un plan horizontal - avec les rainures d'aération libres de tout obstacle.

**• La pale ne tourne pas:**

- Vérifier que la pale soit emboîtée correctement sur le fourreau et bloquée par l'écrou de fixation (4) prévu à cet effet.
- Vérifier qu'elle soit libre d'obstacles susceptibles d'entraver sa rotation.
- Assurez-vous que le couvercle soit fermé correctement: un dispositif de securité ferme la pale si le couvercle est levé.

**• L'appareil fait du bruit:**

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

**• Le procès d'extrusion est très lent:**

- La glace est trop dure. Éteindre la production du froid avec l'interrupteur (1), attendre quelque minute et répéter le procès d'extrusion.

**• La vanne d'extrusion a une fuite:**

- Remplacer le joint. La machine est livrée avec 2 sets additionnels de joints (16).

**• 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), (19) et (21) 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.

# 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 daños al aparato, no hacerlo con las manos, pelo, ropa, espátulas u otros utensilios durante el 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.

# Español

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.**

- En todas las áreas del mundo, el equipo debe ser instalado de acuerdo 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 reparación. El incumplimiento de esta instrucción puede causar lesiones personales o muerte por choque eléctrico o partes móviles peligrosas, así como daños de equipo.

**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 l 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).** Interruptor de enfriamiento.
**2).** Selector pala mezcladora y inversión la rotación.
**3).** Tapa transparente.
**3a).** Grifo con apertura por ingredientes adicionales.
**4).** Contera de fijación.
**5).** Pala mezcladora.
**6).** Rejilla de ventilación.
**7).** Manivela para regular la velocidad de la pala.
**8).** Meseta.
**9).** Portilla extracciòn helado con punado.
**10).** Interruptor general.
**11).** Salida.
**12).** Tuercas fijación de la meseta.
**13).** Tuercas fijación de la portilla d'extrusión.
**14).** Tuerca fijación por salida del helado.
**15).** Kit de juntas para brújula pala.
**16).** Junta para brida extracciòn helado.
**17).** Brújula pala.
**18).** Inserto vertical.
**19).** Inserto horizontal.
**20).** Tornillos de fijación de los insertos.
**21).** Inserto superior.
**22).** Retén.
**23).** Espátula.
**24).** Brida de extrusión en plástico.
**25).** Rejilla de extrusión.

## ¡Enhorabuena!

Ha comprado un mantecador NEMOX de última generación.
El funcionamiento del compresor y la pala son independientes, para aprovechar de la mejor manera su experiencia. 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.

## PRIMER USO

- Colocar **GELATO 12K** 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 entrada y 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.
- 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).
- Monte la rampa por el lugar por donde sale el helado y asegurarla con las tuercas (14).
- Monte el soporte de la bandeja, y asegurelo con las tuercas (12) y ponga la cesta con su red encima.
- Inserte la portilla hasta el final y verifique que esté bien cerrado y que no se salga el helado.

## PREPARACIÓN DE LA MEZCLA

Elija una de las recetas que se encuentra en el libro adjunto e prepare los ingredientes según las instrucciones. Preste también atención a:

- 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 2,5kg de mezcla,** para permitir un aumento correcto de volumen durante la mezcla.
- 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.

## FUNCIONAMIENTO

- Controle que el voltaje indicado en la placa sea igual al de la red.
- Conecte el enchufe a la corriente y aprete el interruptor general (10).
- Inserte la pala mezcladora (5) en el recipiente y gírela en el sentido horario hasta encajarla correctamente en el fondo.
- Enrosque el tope correspondiente (4) para impedir que la pala mezcladora salga de su alojamiento.
- Compruebe que la portilla (9) de donde sale el helado esté cerrada antes de poner la mezcla.
- Eche la mezcla preparada anteriormente en el recipiente para helado.
- Encienda el sistema de refrigeración a través del interruptor (1).

**IMPORTANTE:** En caso de que se apague el aparato debido a cortes del suministro eléctrico temporales, imprevistos o una maniobra errónea con los botones de encendido de la parte refrigerante, esperar 5 minutos antes de volver a ponerlo en marcha. En efecto, el circuito de suministro del frío está provisto de un dispositivo de seguridad especial que para evitar daños en el compresor impide un nuevo encendido antes de que haya transcurrido el tiempo necesario para el enfriamiento del compresor.

- Cierre la tapa transparente (3).
- Gire el selector (2) a la derecha para iniciar el funcionamiento de la pala y empezar a preparar helado. Usted puede ajustar la velocidad de rotación de la pala moviendo el selector (7). El tiempo de preparación varia según la cantidad y la temperatura inicial de la mezcla (del tipo del helado o sorbete) y de la temperatura ambiente.

**IMPORTANTE:** El movimiento de la pala es completamente independiente de la producción de frío dentro del recipiente. Un dispositivo de seguridad para automáticamente el motor de la pala cuando la tapa se levanta.

- Pasado un tiempo de 10 a 15 minutos según la receta y la cantidad de producto, ¡podrá saborear su helado!
- A través de la apertura (3a) en la tapa, se puede agregar ingredientes adicionales (por ejemplo, un helado variegado durante la última fase de preparación).
- Cuando el helado alcance la consistencia deseada, es posible sacar el helado .

## EXTRACCIÓN DEL HELADO

Cuando crea que el helado está listo para ser extraído, siga estos pasos:

- Coloque la cesta arriba del estante (8).
- Apague el compresor girando la manivela (1).
- Tire de la manivela (9).
- Gire a la izquierda la manivela (2). La pala girara en el sentido horario y empezara el proceso de sacar el helado.
- Cuando la cantidad de helado de la cesta empieza a disminuir es posible aumentar la velocidad de la pala operando en la manivela (7).
- Para la ultima porcion de helado, pare la pala con el boton (2), levante la tapa transparente (3) y distribuya el helado que ha quedado sobre el fondo del contenedor. Proceda otra vez a sacar el helado.
- Cuando haya terminado de sacar el helado, cierre la tapa (9).

**ATENCION!** El tiempo que tarda en sacar el helado depende de la consistencia del helado. Un helado duro se tardara mas tiempo en sacar. En algunas circunstancias, el esfuerzo pedido a la pala para sacar el helado puede provocar la intervencion de la proteccion termica para salvaguardar el motor. Si esto sucede, espere algunos minutos para que el helado se ponga mas suave. Apague y reencienda el motor de mantecacion a traves del interruptor (2). El proceso de sacar el helado se realizara de nuevo.

## CONSEJOS PARA CONSEGUIR UN HELADO MEJOR

- Utilizce preferiblemente ingredientes enfriados previamente en la nevera; este proceso bajara el tiempo necesario para la preparación del helado.
- Para un mejor resultado, apretar el botón (1) para poner en marcha el proceso de enfriamiento 5 minutos antes de echar los ingredientes.
- Al fin de conseguir un incremento de volumen correcto durante la mezcla, **no llenar el recipiente con los ingredientes por encima de la mitad de su capacidad (utilizar al máximo 2,5 kg de ingredientes).**
- La heladera **GELATO 12K** está provista de un potente equipo frigorífico. No deje el helado demasiado tiempo dentro del recipiente con la heladera encendida: ¡podría encontrárselo helado!

## LIMPIEZA DEL RECIPIENTE

La limpieza de la cesta con **GELATO 12K** es un procedimiento simple. Proceda de la siguiente manera:

- Apague el aparato enfriador, quite la pala mezcladora y eche por lo menos 2 litros de agua caliente en la cubeta.
- Limpie la cubeta con una esponja. **No utilice instrumentos cortantes dentro de la cubeta.**
- Ponga un recipiente vacío de al menos 3 litros bajo la salida del helado (11).
- Tire la manivela (9) y el agua sucia va a fluir en la bandeja de salida.
- Repetir la operación con agua caliente y limpia para llevar a cabo un cuidadoso aclarado.
- Cuando la cubeta esté vacía, limpiar la salida (11) con una escobilla lavada anteriormente.
- Limpiar la manivela (9) y la salida (11) con una esponja húmeda. Volver a colocar la manivela (9) hasta el cierre de la salida de la cubeta.
- 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 DEL APARATO

- Antes de ponerse a limpiar el aparato, compruebe que está apagado y desenchufado de la corriente y que el interruptor (10) sea en OFF.
- Quitar los insertos (18), (19) y (21) de la pala jalándolos hacia el externo.
- Retirar el perno de acero y quitar la tapa transparente (3) de la máquina.
- Lave la pala (5), los insertos (18), (19) y (21) de la pala, la tapadera transparente (3), el grifo (3a) con su tapa de silicona y tope de fijación (4) con jabón en agua tibia.
- Si los elementos estan desgastados o rotos, reemplazacelos para evitar que la pala deje de funcionar correctamente. Los repuestos o recambios están disponibles en todos los centros de asistencia autorizados.
- Desenroscar el tornillo (14) y retirar la corredera (11). Limpie con jabón en agua tibia. Limpiar a fondo alrededor también. Secar con un paño. **ADVERTENCIA:** para remontar las piezas no tire demasiados las tuercas.
- Desenroscar los tornillos (12) y retirar la meseta (8) y la rejilla y su cesta. Limpie con jabón en agua tibia. Limpiar a fondo alrededor también. Secar con un paño. **ADVERTENCIA:** para remontar las piezas no tire demasiados las tuercas.
- Limpiar la boca de extrusión (24) y la rejilla (25) también desmontando la parte en plastico de soporte de la portilla (9) mediante el desmontaje de las tuercas especiales (13). Limpie bien los sellos (16) y sus alrededores. Revise los sellos que sean intactos, el utilizo excesivo puede provocar la pérdida de la mezcla durante la preparación de helados. **ADVERTENCIA:** para remontar las piezas no tire demasiados las tuercas.

- Limpie el cuerpo del aparato y las partes que no se pueden desmontar con el producto especificado en el capítulo MANTENIMIENTO.

**IMPORTANTE: no lavar nunca la máquina con chorros de agua! Contiene partes eléctricas.**

**ATENCIÓN:** 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.

- Antes de guardar la máquina, secarla con un trapo absorbente para evitar que se formen depósitos de cualquier tipo.
- Por lo menos una vez al año, limpie la rejilla de ventilación (6) en la parte inferior de la máquina.
- Periódicamente (al menos una vez cada 3 meses) comprobar el retén (22) en la cabeza del eje de transmisión: sustituir si es necesario o lubricar 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 (22) está provisto con la máquina.
- Proceder con la desinfección (capitulo desinfección) para evitar cualquier riesgo de proliferación bacteriana.

**DESINFECCIÓN**

Los procesos 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 específico que viene con la máquina. **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 o

un utensilio apropiado.

- Una vez terminada la operación de limpieza, el utensilio usado tiene que ser enjuagados en agua caliente.
- Extraer la portilla (9) y descargue la solución con el detergente.
- Efectuar un enjuague final de la cubeta 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), (19) y (21) (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 a sumergido en el contenedor con 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 una escobilla o una cepilló con cerdas duras. Tener mucha atención con la limpieza de las partes interiores del cilindro y de las áreas circundadas al agujero de encastre de los tampones (20).
- Utilizando una escobilla u otro utensilio apropiado, limpiar minuciosamente el cuerpo y las áreas ocultas o de difícil acceso de los insertos (18), (19) y (21) 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 una escobilla 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 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 una escobilla 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 una escobilla u otro utensilio apropiado, limpiar cuidadosamente el cuerpo e las áreas ocultas o de difícil acceso. **Atención a non rayar la tapa transparente.**
- Desenroscar el tornillo (14) y retirar la corredera (11). Dejar las piezas completamente sumergidas en un recipiente con la solución preparada anteriormente por el tiempo requerido y con la ayuda de una escobilla u otro utensilio apropiado, limpiar cuidadosamente el cuerpo e las áreas ocultas o de difícil acceso.
- Desenroscar los tornillos (12) y retirar la meseta (8) y la rejilla y su cesta. Dejar las piezas completamente sumergidas en un recipiente con la solución preparada anteriormente por el tiempo requerido y con la ayuda de una escobilla u otro utensilio apropiado, limpiar cuidadosamente el cuerpo e las áreas ocultas o de difícil acceso.
- Desenroscar las tuercas especiales (13) y retirar la boca de extrusión (24) y la rejilla (25). Separar la junta (16) y la segunda

junta de sellado de la brida (24). Dejar las piezas completamente sumergidas en un recipiente con la solución preparada anteriormente por el tiempo requerido y con la ayuda de una escobilla u otro utensilio apropiado, limpiar cuidadosamente el cuerpo de la brida e las áreas ocultas o de difícil acceso. Preste atención a la zona alrededor de la abertura de extrusión ya las roscas debajo de la olla. Retirar las partes desmontadas de la boca de salida (9) se atasca.

- Utilizando una escobilla mojada con la solución de agua + detergente u otro utensilio apropiado, limpie cuidadosamente el área circundante debajo del recipiente donde la brida se conecta. Preste atención a la zona alrededor de la abertura de extrusión ya las roscas debajo de la olla.
- Efectuar un enjuague final con agua a la temperatura del grifo de todas las partes desprendibles completamente sumergidas por al menos 5 minutos.
- Enjuague minusionamente 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. **ADVERTENCIA: para remontar las piezas no tire demasiados las tuercas.**

## • 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 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 vez que se termina una cualquier proceso desinfección repetir el saneamiento de 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 corriente eléctrica, pulsar el interutor general (10) y activar la pala girando el selector (2). Dejar girar por 2 minutos. Descargar el agua en el contenedor extrayendo la portilla (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 la rejilla de extrusion (25).
- Activar la pala pulsando el tasto (2). Dejar girar por 5 minutos. Descargar toda la solución extrayendo la portilla (9). Parar la pala. Apagar la maquina a través el interuptor (10) y desconectar el enchufe da la corriente eléctrica.
- Destornillar el anillo (4) y extraer la pala (5) da la cubeta, extraer la portilla (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 extrusion. 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 una escobilla o un utensilio usado anteriormente desinfectado para favorecer la operación. Dejar actuar el desinfectante por el tiempo requerido (no inferior a 5 minutos).
- Separar de la pala, simplemente jalándolos, los insertos (18), (19) y (21), 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) y del anillo de fijación (4).
- Desenroscar el tornillo (14) y retirar la corredera (11).
- Desenroscar los tornillos (12) y retirar la meseta (8) y la rejilla (25) su cesta.
- 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), (19) y (21), los tampones de goma (20), la portilla (9), el anillo de fijación (4), la brida de extrusiòn (24), la rejilla (25), la espátula (23), la tapa transparente (3) con el tapón dosificador (3a) su tapa en silicona, todas la guarniciones OR y las tuercas (12), (14) y (13).
- Utilizando una escobilla u otro utensilio apropiado, limpiar minuciosamente el cuerpo de la pala (5) y las áreas ocultas o encajas. Tener particular atención dentro el cilindro, a los brazos y a las áreas circunstantes a los orificios de encastre de los tampones en goma (20). Dejarlos inmersos en el segundo recipiente anteriormente preparado por el tiempo requerido (no inferior a 5 minutos).
- Utilizando una escobilla u otro utensilio apropiado, limpiar minuciosamente el cuerpo y las áreas ocultas o encajadas de la brújula (17). 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 una escobilla 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 una escobilla u otro utensilio apropiado, limpiar minuciosamente el cuerpo y las áreas ocultas o encajadas de los insertos (18), (19) y (21) 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).

- Utilizando una escobilla u otro utensilio apropiado, limpiar minuciosamente el cuerpo y las áreas ocultas o encajadas de la salida (11). Dejarla inmersa en el segundo recipiente anteriormente preparado por el tiempo requerido (no inferior a 5 minutos).
- Utilizando una escobilla u otro utensilio apropiado, limpiar minuciosamente el cuerpo y las áreas ocultas o encajadas de la meseta (8) y la rejilla y su cesta . Dejarlas inmersas en el segundo recipiente anteriormente preparado por el tiempo requerido (no inferior a 5 minutos).
- Utilizando una escobilla u otro utensilio apropiado, limpiar minuciosamente el cuerpo y las áreas ocultas o encajadas de la brida de extrusiòn (24) y da la rejilla (25). Prestar atención en particular a los sitios de las juntas ya los raíles donde la portilla (9) se atasca. Dejarlas inmersas en el segundo recipiente anteriormente preparado por el tiempo requerido (no inferior a 5 minutos).
- Utilizando el paño mojado anteriormente sumergido en la solución desinfectante, limpiar las guarniciones OR, los tampones en goma (20), la portilla (9), las tuercas (12), (13) y (14), 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).
- Utilizando el paño mojado anteriormente sumergido en la solución desinfectante, limpiar minuciosamente el área circundante debajo del recipiente donde la brida se conecta. Preste atención a la zona alrededor de la abertura de extrusión ya las roscas debajo de la olla. Dejar el desinfectante en contacto por el tiempo requerido (no inferior a 5 minutos).
- Utilizando 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 arriba hacia abajo, terminando con 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 embebido con la solución desinfectante.
- Después de la aplicación del desinfectante eliminar los residuos con un enjuague final con agua potable. Se si utiliza el producto sugerido Stera-Sheen Green Label con la dosis recomendada (consulte el parágrafo DESINFECCIÓN), el enjuague puede ser evitado. Repetir la operación de desinfección 2 veces para evitar cualquier riesgo de proliferación bacteriana.
- 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

- **El aparato no produce frío:**
  - Comprobar que el aparato está enchufado y recibe suministro eléctrico. Vuelva a poner en marcha la heladera.
  - El dispositivo de seguridad del compresor se ha activado: espere 5 - 10 minutos antes de volver a poner el aparato en marcha. Intentos bruscos y demasiado frecuentes de puesta en marcha del aparato solo hacen que se prolongue el periodo de inactividad del mismo aparato.
  - Comprobar que el aparato está colocado correctamente -es decir, encima de un plano horizontal- con las rejillas de ventilacion libres de todo obstáculo.
- **La pala no gira:**
  - Comprobar que la pala está enganchada correctamente al manguito y sujeta mediante la tuerca de sujección (4) correspondiente.
  - Comprobar que está libre de obstáculos que le puedan impedir su rotación correcta.
  - Asegúrese de que la tapa transparente esté cerrada en la posición correcta. Un sistema automatico de parada se activara cuando la tapa esté abierta.
- **El aparato hace ruido:**
  - Es normal que el aparato produzca cierto ruido durante su funcionamiento; no obstante, si dicho ruido fuera excesivo contacte con un centro de asistencia para evitar problemas futuros más graves.
- **La extrusión es muy lenta:**
  - La mezcla es demasiado dura para ser sacada con éxito. Apagar el sistema de frío (interruptòr (1)) y esperar unos minutos y vuelva a intentarlo.
- **La portilla extracciòn helado (9) pierde**:
  - Reemplace la junta. Con la máquina se proporcionan 2 kit de juntas adicionales (16).
- **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), (19 ) y (21) 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.

# NOTE

COD.: 519724

CERTIFIED
ISO 9001:2008

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