GELATO 10K CREA NTC
i-Green

Made in Italy

EN	INSTRUCTION BOOK	Pag. 2
FR	MODE D'EMPLOI	Pag. 25
ES	INSTRUCCIONES PARA EL USO	Pag. 49

www.nemox.com

NEMOX®
PROFESSIONAL CLASS

English

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

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

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

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

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

IMPORTANT:

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

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

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

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

Made in Italy by NEMOX® PROFESSIONAL CLASS

IMQ CERTIFIED QUALITY MANAGEMENT SYSTEM ISO 9001:2015

IQNET RECOGNIZED CERTIFICATION

R 290

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions carefully.
- To protect against risk of electric shock, do not put the main body of appliance in water or any other liquid.
- This appliance has not been designed to be used by persons (including children) with physical, sensory or mental impairments or who are lacking in experience or knowledge, unless they have been given the necessary supervision and prior instructions about how to use this appliance by a person responsible for their safety. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to an authorised Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

- An authorised service representative should perform any servicing other than cleaning and user maintenance. Authorised service personnel only should do repair.
- After removing the appliance from the packaging, check it for damage. If in doubt, do not use the appliance and contact an authorised service centre.
- Plastic bags, polystyrene, nails, etc. must not be left within reach of children as they are potentially dangerous.
- The appliance's manufacturer and vendor reject any responsibility for failure to comply with the instructions provided in this user manual.
- Check that the voltage shown on the rating plate corresponds to the voltage of the mains.
- Do not use sharp utensils inside the bowl! Sharp objects will scratch and damage the inside of the bowl. A rubber spatula or metal spoon may be used, when the appliance is in the "OFF"or "0" position.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Do not place or use the appliance on or near hot surfaces, such as stoves, hotplates, or near open gas flames.
- Do not unplug the unit by pulling on the cord.
- The appliance must be connected to an electrical system and power supply socket with a minimum capacity of 16A, equiped with an efficient earth contact. The manufacturer is not responsible for damages to things or people in the event that the prescribed safety norms have not been respected.
- Before carrying out any maintenance or cleaning operations, make sure that the appliance has been disconnected from the electrical mains by removing the plug from the power supply socket.
- Never wash the appliance using water jets or place it in water!
- This appliance is suitable for use with 43°C max. ambient temperature (climatic 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.

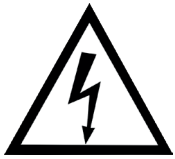
Site Preparation

- 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:
  - Be sure the machine is electrically disconnected.
  - Remove the appropriate panel and locate the electrical connection where the supply cord is connected.
  - Remove the connection tabs and the strain relief hook. Remove the factory installed cord.
  - Route incoming permanent wiring through the hole and a conduit in order to avoid any folding.
  - 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.
  - Be sure the unit is properly grounded before applying power.
  - This manual can be downloaded in PDF format at www.nemox.com/download

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL WARNING FOR APPLIANCES CONTAINING R290 GAS.

WARNING: Keep ventilation openings of the appliance enclosure or in the built-in structure clear of obstruction.
WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
This appliance contains a small quantity of R290 refrigerant gas which is flammable. The refrigerant quantity contained in this appliance is marked on the rating plate of the appliance.
Do not allow any sharp objects to come into contact with the refrigeration system.
During transportation and installation, ensure that the piping of the refrigerant circuit is not damaged: leaking refrigerant can ignite and may damage the eyes.
In case of damages to the refrigerant circuit, do not use electric items or fire equipment nearby, and open the windows to ventilate the room. Contact the Authorized Service Center.
In the event any damage does occur, avoid exposure to open fires and any device which creates a spark and disconnect the appliance from the mains power.

- Thoroughly ventilate the room in which the appliance is located for several minutes.

CAUTION:
Risk of fire

R 290

CONTAINMENT RING AND A PLUG-IN DEFLECTOR GUIDE

KIT COMPOSITION

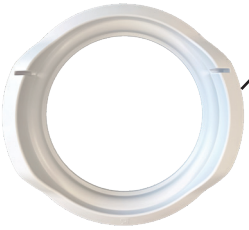


Fig. 1 CONTAINMENT RING

Fig. 2 DEFLECTOR

Fig. 3 GASKET

Installation Guide

STEP 1

Insert the gasket into the ring, ensuring it is properly seated.

STEP 2

Place the containment ring with the indicated symbol aligned with the drain.

STEP 3

Press down the containment ring until it locks into the pot.

STEP 4

Place the plug-in deflector onto the containment ring as shown in the image.

OTHER LANGUAGES

EN - FR - DE - ES - DK

VIDEO GUIDE

1. INSTALLATION

Insert the gasket (fig. 3) into the containment ring (fig. 1), ensuring it is properly seated along the entire groove to guarantee a correct seal during operation (step 1).
Place the containment ring (fig. 1) onto the edge of the bowl (step 2). This will prevent the gelato from overflowing from the machine's bowl during the freezing process as air is incorporated.

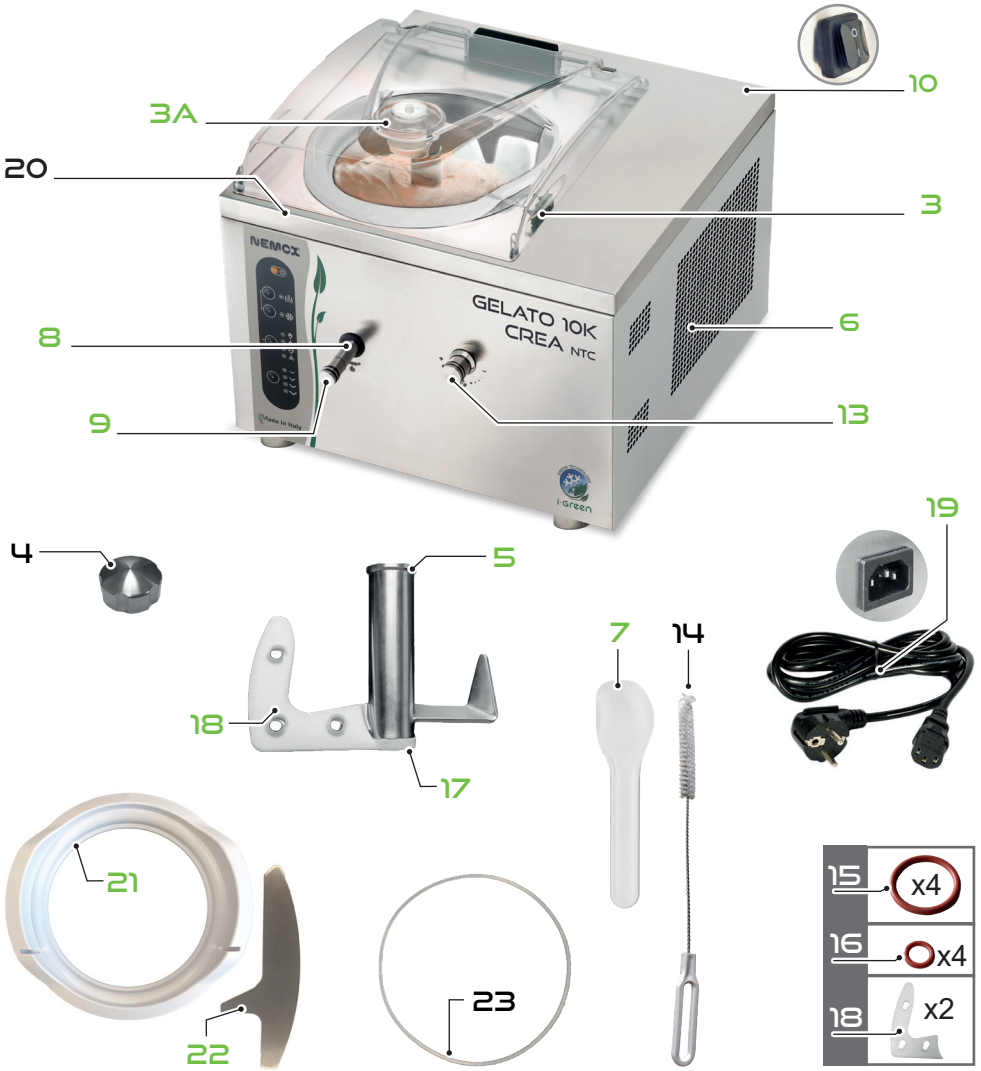
Important: position the containment ring with the handles as shown in step 3, and ensure that the slot for the deflector is facing the rear of the machine to allow proper closure of the lid.
Insert the plug-in deflector guide (fig. 2) into the designated slots on the containment ring (step 3).
Make sure the upper part of the deflector remains inside the ring (step 4). If not, remove it and rotate it 180°.
Using the deflector prevents gelato from accumulating around the paddle shaft during production, ensuring optimal quality of the final product.
Verify that the lid closes correctly, with no parts interfering with the opening/closing movement.

2. MAINTENANCE AND CLEANING

Remove the deflector (fig. 2) from its seat in the containment ring (fig. 1).
Remove the gasket (fig. 3) from the containment ring to allow thorough cleaning of the groove.
Lift the containment ring off the bowl.
All components can be washed in a dishwasher or in hot water with a suitable detergent.
For deeper cleaning, to be performed at least once a week, refer to the next section (sanitization).

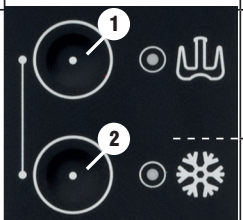
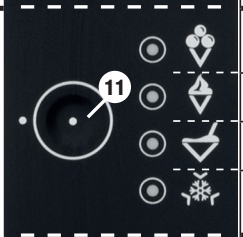
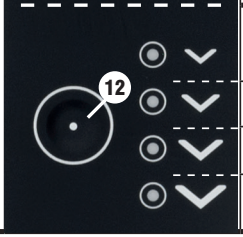
Important: do not use cleaning products containing chlorides on stainless steel parts, especially hydrochloric acid, bleach based on hydrochloric acid, strong acids (such as those used to remove cement residues), or silver cleaning products. Avoid abrasive pads or scrapers as well.

GELATO 10K CREA NTC i-Green



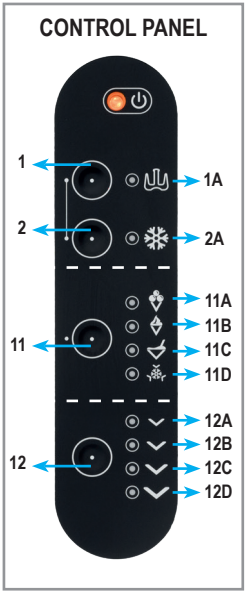
3). Transparent lid
3A). Ingredient addition cap with opening
4). Paddle locking ring
5). Mixing paddle
6). Ventilation grilles
7). Spatula
8). Water drain outlet
9). Water drain cap
10). Main illuminated switch
13). Paddle speed control knob
14). Cleaning brush
15). Set of O-rings for paddle bushing
16). Set of O-rings for water drain cap
17). Paddle bushing
18). Scraper
19). Removable power cord
20). Power indicator light
21). Containment ring
22). Deflector
23). Containment ring seal (O-ring)

GELATO 10K CREA NTC i-Green

		IT	EN	FR
MANUAL		ATTIVAZIONE PALA	BLADE ACTIVATION	ACTIVATION BRAS
		ATTIVAZIONE COMPRESSORE	COMPRESSOR ACTIVATION	ACTIVATION COMPRESSEUR
AUTOMATIC		PROGRAMMA GELATO - ICECREAM - SORBETTO	PROGRAM GELATO - ICECREAM - SORBET	PROGRAMME GELATO - ICECREAM - SORBET
		PROGRAMMA GELATO SEMI-SOFT	PROGRAM GELATO SEMI-SOFT	PROGRAMME GELATO SEMI-SOFT
		PROGRAMMA GRANITA	PROGRAM GRANITA - SLUSH	PROGRAMME GRANITE
		PROGRAMMA ABBATTIMENTO RAPIDO	PROGRAM BLAST CHILLING	PROGRAMME REFR. RAPIDE
		CONSERVAZIONE + CALDA	"WARMER" CONSERVATION	CONSERVATION + CHAUDE
		CONSERVAZIONE STANDARD	**STANDARD CONSERVATION**	**CONSERVATION STANDARD**
		CONSERVAZIONE + FREDDA	+ COLDER CONSERVATION	CONSERVATION + FROIDE
		CONSERVAZIONE ++ FREDDA	+ + COLDER CONSERVATION	CONSERVATION ++ FROIDE

	COMBINAZIONE DI TASTI	KEYS COMBINATION	COMBINAISON DE CLES
1 + 2 (3")	AVVIO DEL CICLO DI CONSERVAZIONE DURANTE LA MODALITA' MANUALE O AUTOMATICA	STARTS THE STORAGE CYCLE DURING MANUAL OR AUTOMATIC MODE	DÉMARRAGE DU CYCLE DE CONSERVATION PENDANT LE MODE MANUEL OU AUTOMATIQUE
11 (3")	FORZA IL PASSAGGIO DALLA MODALITA' AUTOMATICA ALLA MOD MANUALE	SWITCHES FROM AUTOMATIC MODE TO MANUAL MODE	FORCE LE PASSAGE DU MODE AUTOMATIQUE AU MODE MANUEL
11 (3") +1 +2	METTE LA MACCHINA IN STAND-BY	SETS THE MACHINE IN STAND-BY MODE	MET LA MACHINE EN MODE VEILLE

Made in Italy by NEMOX PROFESSIONAL CLASS



1). Mixing-paddle button (1)
1A). Paddle operation LED (1A)
2). Cooling / refrigeration button (2)
2A). Refrigeration system operation LED (2A)
11). Program selection button (11)
11A). Classic Italian Gelato program LED (11A)
11B). Semi-soft Gelato program LED (11B)
11C). Granita program LED (11C)
11D). Rapid cooling program LED (11D)
12). Preservation consistency selection button (used during holding)
12A). Preservation cycle No. 1 LED (12A)
12B). Preservation cycle No. 2 LED (12B)
12C). Preservation cycle No. 3 LED (12C)
12D). Preservation cycle No. 4 LED (12D)

Your GELATO 10K CREA NTC has two modes of operation:

- **IN MANUAL MODE,** the compressor and paddle operate independently so you can make full use of your expertise. The preservation cycle can be started only when you deem it appropriate.

IMPORTANT: An electronic device will stop the paddle if the preparation's consistency becomes excessive, to avoid damaging the machine's mechanical components; this will also stop the refrigeration system. The paddle LED (1A -) and compressor LED (2A -) will flash together to indicate this condition. The machine will then attempt three restarts spaced 90" apart. If the paddle remains blocked, the electronic controller will permanently shut down the machine to protect internal components. The paddle (1A -), compressor (2A -) and gelato cycle (11A -) LEDs will flash together until the operator intervenes. Pressing any paddle (1) or compressor (2) button will return the machine to Stand-by.

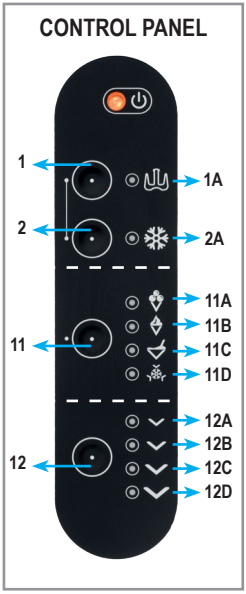
- **IN AUTOMATIC MODE,** you can preselect one of four production programs (classic Italian gelato (11A -), semi-soft gelato (11B -), granita (11C -), rapid cooling (11D -)) and four preservation programs for each production type. In this mode you do not need to manage the process: once you have selected the program and started the machine, it will produce the gelato and automatically switch to the preservation cycle. Your only task is to serve the gelato at the correct consistency.

FIRST USE

- Place the GELATO 10K CREA NTC on a level surface and ensure the ventilation grilles (6) are not obstructed.
- During use keep the appliance clear of walls or furniture so as not to obstruct the flow of cooling air. The emission of warm air is part of normal operation: the appliance exchanges heat with the environment to refrigerate.
- Leave the machine horizontal for at least 8 hours before first use since, if tilted during transport, the refrigerant must settle back into the correct position.
- Before first use sanitize all parts that come into direct or indirect contact with food (bowl, mixing paddle, paddle inserts, locking ring, lid, etc.).
- Hygiene is extremely important when handling food. Strictly follow the hygiene regulations applicable in your country (HACCP or equivalent).
- MIX PREPARATION Choose the recipe and prepare the mix, observing the following:
- Handle ingredients in accordance with the hygiene regulations applicable in your country (HACCP or equivalent).
- For gelato and sorbets do not pour in more than 2 kg or 2.5 kg of mix if using the containment ring, to allow proper volume increase during churning.
- It is recommended to pour the mix at a temperature between +10°C and +20°C. Higher temperatures can significantly increase processing times.
- The minimum mix amount that the machine can handle is about half the indicated maximum. Smaller amounts accelerate wear of the scraper and may confuse the machine's sensors, leading to suboptimal final product. For quantities under 1.5 kg, set the machine to a working point at least 1°C warmer than the default (see corresponding paragraph) to correct thermal inertia and maintain product quality.

PRELIMINARY INSTRUCTIONS

- Verify that the voltage on the data plate matches the mains supply. Insert the power plug and switch on the main switch (10); the indicator light shows power presence.
- The electronic board will run an initialization check, lighting all panel LEDs in sequence.
- Check the drain fitting (8) is closed with the drain cap (9) tightened to the stop.
- Insert the mixing paddle (5) into the bowl, turning it clockwise until it seats on the bottom of the bowl.
- Screw the locking ring (4) fully so the mixing paddle is secure.
- Install the containment ring and the deflector into the machine bowl following the instructions on pages (28 and 29).
- Check the lid can close properly without interference.
- Pour in the previously prepared mix.
- Close the lid (3).



MANUAL MODE OPERATION

- Start the refrigeration system by pressing button (2); LED (2A - ❄) will illuminate.

IMPORTANT: If the machine shuts down due to temporary or sudden power interruptions or incorrect use of the refrigeration power controls, wait a few minutes before restarting.

- Press button (1) to start the paddle; LED (1A - 🥄) will light and the production cycle will begin. Processing time varies depending on quantity, initial mix temperature, product type (ice cream, sorbet or granita) and ambient temperature.

IMPORTANT: Paddle movement is completely independent from the refrigeration system. A safety device stops the paddle when the lid is lifted.

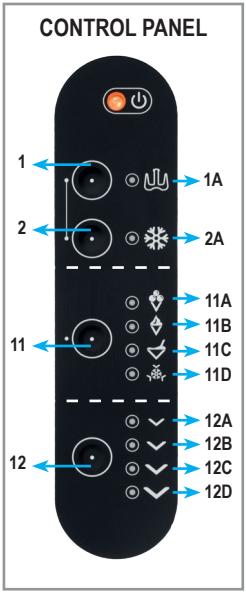
Attention! If the lid is kept open for more than 2', the electronic control will switch off the compressor to prevent frozen block formation. The compressor will restart automatically once the lid is closed and at least another 2' have passed since shutdown. Compressor shutdown is indicated by flashing of the compressor LED (2A - ❄). The LED will return to steady-on when the compressor restarts. If the paddle does not restart when the lid is closed, the machine will switch off paddle and compressor for 90", after which it will attempt to restart. If the paddle remains blocked after three attempts, the electronic controller will permanently shut down the machine to protect internal components. The paddle (1A - 🥄), compressor (2A - ❄) and gelato cycle (11A -) LEDs will flash together until operator intervention.

To restore normal operation, remove the cause of the paddle stop and press any button on the panel: the machine will go to OFF awaiting a new command. If the preparation is not yet complete, stop the compressor using button (2) and the paddle using button (1), wait for the mix to soften, then restart production.

- Through the opening (3A) in the lid you can add further ingredients (e.g., to variegate the gelato during the final phase) without stopping paddle or compressor.
- When the preparation reaches the desired consistency, stop the refrigeration circuit by pressing button (2) and stop the paddle by pressing button (1). To remove the preparation easily from the bowl, extract the paddle by unscrewing the locking ring (4).

STARTING THE PRESERVATION CYCLE DURING MANUAL MODE

- If desired, you can manually activate the preservation cycle at any time. Press and hold the paddle (1) and compressor (2) buttons simultaneously for 3 seconds. The machine will immediately switch to the preservation cycle. LED (12B - ⌄) will light. The preservation cycle thus activated will use the gelato temperature measured at the moment of activation as its reference.



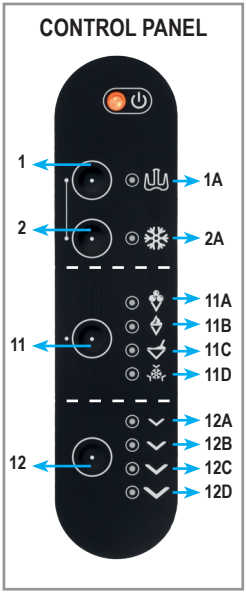
AUTOMATIC MODE OPERATION The GELATO 10K CREA NTC has programs that automate production and preservation. These programs are controlled by a temperature sensor whose setting can be checked by the user.

- Follow the steps in "**PRELIMINARY INSTRUCTIONS.**"
- Pressing button (11) starts the machine in automatic mode and selects the first program. The LED will flash for 3 seconds during which pressing button (11) again cycles through the other programs in sequence.
- When the LED becomes steady, the selected program starts and the production cycle begins.
- Simultaneously LED (12B - ⌄) will flash for 3" indicating the preservation cycle that will activate at the end of production.
- The machine has 4 production programs and 4 preservation cycles for each production program. When the selected program starts, you can choose the desired preservation cycle by repeatedly pressing button (12). If no selection is made, the machine will automatically choose the default preservation cycle (12B - ⌄).
- When the gelato reaches the programmed temperature, the preservation cycle will start automatically. Activation of the preservation phase is indicated by flashing of the corresponding cycle LED.
- Each production program has a preset time limit; if the programmed gelato temperature is not reached within that time, the machine will still switch to preservation automatically (after 25').
- If desired, you can end the production program and activate the preservation cycle at any time. Select the desired preservation cycle using button (12) (sequential selection).
- NOTE: To obtain a colder or warmer working cycle than the default, select the desired preservation cycle during churning: the machine will use that preservation temperature as the limit.

Once the desired cycle is selected, its LED will flash for 3 seconds and then become steady to confirm selection. Press and hold the paddle (1) and compressor (2) buttons simultaneously for 3 seconds. The machine will immediately switch from the production to the preservation cycle. The preservation cycle thus activated will use the gelato temperature measured at activation as its reference.

- **PROGRAM: CLASSIC ITALIAN GELATO AND SORBET** Pressing button (11) once lights LED (11A -) and activates this production program. The cycle is regulated to reach a final mix temperature of approx. -7.5°C. At the end of production LED (11A -) will flash indicating activation of the selected preservation cycle.

- **PROGRAM: SEMI-SOFT GELATO** Pressing button (11) twice lights LED (11B -) and activates this production program. The cycle is regulated to reach a final mix temperature of approx. -7°C. At the end of production LED (11B -) will flash indicating activation of the selected preservation cycle.



- **PROGRAM: GRANITA** Pressing button (11) three times lights LED (11C -) and activates the Granita production program. The cycle is regulated to reach a final mix temperature of approx. -6°C. At the end of production LED (11C -) will flash indicating activation of the selected preservation cycle.

- **PROGRAM: RAPID COOLING** Pressing button (11) four times lights LED (11D -) and activates the rapid cooling program. The cycle is regulated to reach a final mix temperature of approx. +6°C. At the end of the cycle LED (11D -) will flash indicating activation of the selected preservation cycle. This program is used when starting from hot mixes. The machine rapidly lowers the temperature while keeping the mix above freezing. With this program it is possible to process up to 2 kg of mix.

Use the rapid cooling cycle only after removing the plastic parts from the paddle (the insert (18) and plastic bushing (17)). Heat could damage them and cause rapid wear. With this program the mix remains liquid and can be extracted through the drain (8). Before using this program, clean the drain (8) and cap (9) thoroughly using the supplied cleaning brush (14) and the procedure described in the "**SANITIZATION**" section of this booklet.

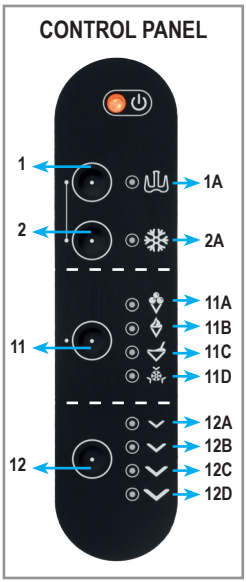
CHANGING THE SELECTED PROGRAM If you need to select a different program during a running program, press button (11). The current program will stop and the new program will start immediately with its preset temperature.

SWITCHING FROM AUTOMATIC TO MANUAL OPERATION During a running program you can switch to manual mode at any time. Press and hold button (11) for 3 seconds; the machine will switch to manual mode and the paddle (1A -) and compressor (2A -) LEDs will light. The selected preservation cycle and gelato temperature control will be deactivated.

TURNING THE MACHINE OFF DURING AUTOMATIC OPERATION If you must shut down the machine before a program completes, first switch to manual mode by holding button (11) for 3 seconds, then press buttons paddle (1) and compressor (2) to stop all activity. Do not turn off the main switch (10) directly.

CHANGING THE PRESERVATION CYCLE DURING A PROGRAM During automatic preparation you can change the preservation cycle at any time. Press button (12) repeatedly until the LED for the desired cycle is activated. The LED will flash for 3 seconds and then become steady: the new preservation cycle is now selected and will be executed at the end of the program. Each production program will activate the selected preservation cycle at its completion.

PADDLE STOP WHEN LID IS OPEN IN AUTOMATIC MODE Opening the lid (3) stops only the paddle (5) and does not affect the production program. Closing the lid (3) restarts the paddle (5) if required by the selected program. If the mix is too firm to allow paddle movement, the machine will automatically activate the previously selected preservation cycle, using the gelato temperature at that moment as reference.



If the lid is kept open for more than 2', the electronic control will switch off the compressor to prevent frozen block formation. The compressor will restart automatically once the lid is closed and at least another 2' have passed since shutdown. Compressor shutdown is indicated by flashing of the compressor LED (2A - ❄). The LED will return to off when the compressor restarts.

PADDLE SPEED ADJUSTMENT

- The paddle rotation speed is adjusted using knob (13).
- Speed adjustment is independent from program execution and can be changed at any time.
- Air incorporation in the mix depends on the recipe and paddle speed.
- Lower rpm corresponds to higher product density (less air incorporated). Higher rpm corresponds to lower product density (more air incorporated).
- Use low speeds for classic Italian gelato, granita and sorbet; higher speeds suit semi-soft Italian gelato.
- **During the storage phase, the blade's rotation speed must be kept at the minimum level; see (fig. 1) on page 38.**

AUTOMATIC PRESERVATION

Four preservation temperatures are available for each production program, designed to meet a wide range of needs.

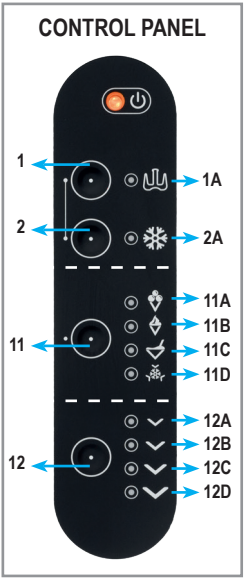
- In automatic mode, at the end of each production program the corresponding preservation cycle (LED 12B - ⌄) is activated automatically. This setting preserves the gelato at the temperature defined by the selected cycle.
- Activation of the preservation function is signalled by flashing of the LED for the selected production program.
- The preservation cycle can be changed either at the start or during production.
- Pressing button (12) multiple times cycles the preservation selection LEDs in sequence. Each cycle adjusts the preservation temperature by approx. 1°C colder for the two lower positions and approx. 1°C warmer for the position above the default LED.

SWITCHING FROM PRESERVATION TO A PROGRAM

While in preservation you can start an automatic production program simply by selecting it via button (11). The program LED will flash for 3 seconds and then become steady; the machine will exit preservation and begin the selected production program. The set of preservation cycles for the selected program will be activated accordingly.

ATTENTION: The production program will run only if the mix temperature at the moment of selection is higher than the programmed temperature for the new production cycle. Otherwise the machine will immediately activate the preservation phase for the new program.

TURNING THE MACHINE OFF DURING PRESERVATION To turn off the machine, press and hold button (11) for 3 seconds, then operate the main switch (10). Do not act directly on the main switch (10)!



ATTENTION!

- Each preservation cycle continues until the operator stops it.
- The machine is not designed to be used as a refrigerator or cold room. Do not keep the preparation in the bowl for more than 12 hours.
- The cooling fan of the refrigeration system will run for the whole duration of the preservation period.
- After use always turn the machine off via the main switch (10).

FORCING THE GELATO TEMPERATURE / CONSISTENCY

If the gelato at the end of the cycle is not firm enough despite selecting cycle (12D - ⌄), you can force temperature (and consistency) manually by:

MANUAL CYCLE: SEE CHAPTER "MANUAL MODE OPERATION" ON PAGE 32

TEMPORARY VARIATION OF PRESERVATION TEMPERATURES Once preservation is active you can modify the intervention temperatures. The machine has 10 temperature steps spaced approx. 0.5°C apart. Proceed as follows:

- Ensure the machine is running a preservation cycle.
- Press buttons (11) and (12) simultaneously for 3 seconds: the program LEDs will turn off and one LED on the control panel will light. That LED corresponds to the factory-set temperature.
- Press buttons (11) and (12) to select the desired LED: upper LEDs correspond to warmer temperatures than default; lower LEDs correspond to colder temperatures.
- After selecting the desired temperature wait 3": the machine will return to the previously active preservation cycle and operate with the new parameter.

- **ATTENTION**! The new setting is stored temporarily. When preservation is deactivated (cycle change, machine shutdown, etc.) the machine will return to default.
- **ATTENTION**! Temperature adjustment affects ONLY the four preservation cycles related to the selected churning cycle. The preservation temperatures will be shifted by the same value set for the active cycle temperature.

PERMANENT CHANGE OF TEMPERATURE SETS: Contact your dealer for more information.

USEFUL SUGGESTIONS

- Using refrigerator-temperature ingredients shortens production times. You can also cool hot ingredients using the rapid cooling program.
- Do not add ingredients at or below 0°C; churning quality may be poor.
- For proper volume increase during mixing, use a maximum of 2.5 kg of ingredients for gelato and sorbet preparations.
- The minimum mix amount handled by the machine is about half the maximum indicated. Smaller amounts accelerate scraper wear and may confuse the machine sensors. For ingredient quantities below 700 g set the machine to a working point at least 1°C warmer than default (see corresponding paragraph) to correct thermal inertia and maintain final product quality. If using a production cycle, set preservation to No. 1 (warmer).

BOWL CLEANING The GELATO 10K CREA NTC is designed to facilitate bowl cleaning. Proceed as follows:

- Turn off the refrigeration system, remove the paddle and pour at least 2 liters of hot water into the bowl.
- Wash the bowl with a sponge. Do not use sharp tools inside the bowl.
- Place an empty container of at least 3 liters under the drain (8).
- Pull out cap (9). The water in the bowl will flow into the container.
- Repeat the operation with hot clean water for thorough rinsing.
- When the bowl is empty, clean the drain passage with the supplied brush (14) after cleaning it.
- Replace cap (9) until the bowl drain is closed.
- Repeat the cycle until the bowl is completely clean.
- Dry with a cloth.
- Proceed to clean the rest of the machine.

MACHINE MAINTENANCE AND CLEANING

- Before cleaning ensure the machine is switched off (main switch (10) OFF) and unplugged.
- Remove the deflector (22) and containment ring (21).
- Pull the scraper (18) off the paddle by pulling it outward. Remove the plastic bushing (17) from the paddle.
- Remove the steel pin and take the transparent lid (3) off the machine.
- The deflector (22), containment ring (21), paddle (5), scraper (18), bushing (17), transparent lid (3), cap (3a) and its small silicone cap, drain cap (9) and locking ring (4) can be washed in a dishwasher or in hot water with suitable detergent.
- If the scraper is damaged or worn it must be replaced to avoid less effective mixing. If a hard crust forms along the bowl walls the insert must be replaced. Operating with a worn insert can affect sensors that ensure correct machine operation, producing poor results.
- Clean the machine body and non-removable parts using the product specified in the **SANITIZATION** chapter.

IMPORTANT: do not wash the machine externally with water jets! Water may leak into electrical/ electronic parts and cause serious damage.
ATTENTION: do NOT use cleaning products containing chlorides on steel parts, especially hydrochloric acid, bleach with hydrochloric acid, or strong acids (e.g., mortar removers) or silver cleaners. Also avoid abrasive scouring pads or scrapers.

- At least once a year, clean the ventilation grilles (6) at the rear.
- Periodically clean the end of the shaft where the paddle connects. Pay attention to the contact area with the central bushing, where processing residues can accumulate. Lubricate with H1 or higher category grease the part of the shaft that inserts into the bushing. Special grease can be obtained from any authorized service center. To remove incrustations avoid metal tools or abrasive pads. Use the supplied brush (14).
- Periodically lubricate the O-ring seals of the drain cap (9).
- Perform sanitization (see **SANITIZATION**) at least once a week to prevent bacterial growth.

SANITIZATION

Sanitization operations remove a significant portion of microorganisms whose cells and spores can survive and proliferate, especially where food residues remain. Perform sanitization at the end of the daily production cycle or more often if necessary.

ATTENTION: leaving the machine turned off or in stand-by does not replace proper cleaning and sanitization procedures at frequencies required by national or local regulatory agencies. Sanitization consists of two phases:

CLEANING (DETERGENCE)

Removes gross dirt and requires rinsing with warm water immediately after use. Cleaning action relies on manual scrubbing and water pressure. Chemical detergent reduces but does not replace manual cleaning. **ATTENTION**: cleaning alone, however thorough, does not guarantee complete removal of microbial contaminants. Proceed as follows:

- Remove the deflector (22) and containment ring (21) from the bowl.
- Remove the locking ring (4) and extract the paddle (5) from the bowl; remove the lid (3) from the machine.
- Rinse the bowl with hot water above 45°C to dissolve fats but below 60°C to avoid “cooking” proteins, sugars or fats and making them adhere more tenaciously.
- Mechanically remove gross dirt from the bowl using an appropriate tool or the supplied brush (14). Avoid metal tools! Rinse tools in hot water (45–60°C) after each cleaning operation.
- Apply detergent: since most food residues (proteins and fats) do not dissolve in water, use a detergent to detach residues from surfaces for subsequent rinsing.
- Clean recessed or hidden areas (central bushing, threaded area of the shaft where the locking ring (4) screws on, bottom of the bowl) using a brush or other appropriate tool. The supplied brush (14) may be used. Rinse the cleaning tool in hot water after use.
- Remove cap (9) and allow the detergent solution to flow out.
- While the detergent solution is draining, clean the drain (8) introducing an appropriate cleaning tool. Use the brush (14) if needed. Rinse the cleaning tool in hot water after use. Repeat using a fresh detergent solution.
- Rinse the bowl and drain tube (8) with hot water at the end of operations.
- All tools and removable parts must be cleaned in a separate basin filled with hot water (45–60°C) and detergent, completely immersed for at least 15 minutes.
- Remove the O-ring from the containment ring (23).
- Leave the containment ring (21) and deflector (22) immersed in the prepared basin for the required time, then clean hidden areas (the groove for the O-ring and the blade seating) using the brush (14). Keep them fully immersed in the basin for the required time.
- Remove the scraper (18) from the paddle by pulling it outward and remove the bushing (17). Keep them fully immersed in the basin for the required time.
- Leave the paddle (5) immersed in the basin for the required time, then scrub it thoroughly with a stiff brush. Use the supplied brush (14) as needed. Pay attention to the inner parts of the bushing, the scraper locking pins and surrounding areas.
- Using the brush (14) clean hidden areas of the scraper (18). Leave it fully immersed in the basin for the required time.
- Separate the O-rings from the bushing (17). Keep them fully immersed in the basin for the required time, then clean hidden grooves with the brush (14).
- Separate the O-rings from cap (9). Keep them fully immersed and clean hidden grooves with the brush (14).
- Separate the O-ring from the paddle locking ring (4). Keep them fully immersed and clean hidden

areas and threaded hole with the brush (14).
- Leave the lid (3) and dosing cap (3a) with silicone cap fully immersed for the required time, then clean carefully with the brush (14). Be careful not to scratch the lid.
- Perform a final rinse in immersion with tap water for at least 5 minutes.
- Rinse the brush (14) and all tools used in cleaning thoroughly.
- Repeat the described operations at least once more and/or until the machine is perfectly clean. Reassemble all seals and parts on the machine and proceed to disinfection.

DISINFECTION
- Disinfection destroys non-spore-forming pathogenic bacteria and significantly reduces non-pathogenic non-spore-forming bacteria. Cleaning and disinfection must be performed separately.
- After cleaning proceed with disinfection as follows:
- Use a food-industry specific disinfectant. For best results we recommend Stera-Sheen™ Green Label (Purdy Products) diluted in water (2 oz per 2 gal — 7.5 g per liter) for at least 5 minutes contact time. Read disinfectant manufacturer instructions carefully.
- Dilute the disinfectant following the manufacturer's instructions. Note: under-dosing may allow dangerous bacterial survival; overdosing does not improve effectiveness.
- Allow the disinfectant to act for the specified contact time, in any case not less than 5 minutes.
- Soak the brush (14), cloths and other tools used in sanitization in a separate container with disinfectant solution for the required time (no less than 5 minutes). Before use, apply or spray sanitizing solution directly onto tools. After each sanitization procedure re-disinfect the used tools. Reassemble disinfected parts wearing sterile gloves.
- Fill the bowl with ½ gal (approx. 2 liters) of cold water and scrub until clean.
- Plug in the machine, switch on the main switch (10) and start the paddle by pressing button (2). Agitate for 2 minutes. Drain the bowl by removing cap (9). Stop the paddle. Repeat until the drain water is clear.
- Dissolve 1/2 oz (half pouch) of Stera-Sheen Green Label in 1/2 gal (approx. 2 liters) of warm water. Pour the solution into the bowl and brush the bowl and the drain hole.
- Start the paddle (button (2)). Agitate for at least 5 minutes. Drain all solution by removing cap (9). Stop the paddle. Switch off the machine (10) and unplug.
- Unscrew locking ring (4) and extract paddle (5) from the bowl, remove cap (9) and unmount lid (3).
- Using a cloth soaked in disinfectant solution, apply disinfectant to the bowl (paying particular attention to the bottom), central bushing, end of the shaft where the locking ring (4) screws on, around the drain opening and inside the drain tube (8). Ensure all surfaces and hidden areas that contact or may contact food are reached by the disinfectant. Use the brush (14) to aid operations. Let disinfectant act for the required time (not less than 5 minutes).
- Clean the drain by flowing at least 1/2 gal (approx. 2 liters) of disinfectant solution through it. Then insert the brush (14) to mechanically clean hidden areas. Simultaneously pour 1 gal (approx. 4 liters) of disinfectant solution into the bowl and let it flow through the drain tube. Repeat twice.
- Separate insert (18) and plastic bushing (17) from the paddle by pulling them out.
- Remove O-rings from bushing (17), cap (9) and locking ring (4).
- Remove the O-ring from the containment ring (23).
- Fill 2 separate containers with disinfectant solution. Immerse the ring (21), deflector (22), paddle (5), insert (18), cap (9), locking ring (4), spoon (7), lid (3) with dosing cap (3a) and its silicone cap and all O-rings completely in the first container for the required time (not less than 5 minutes).
- Using the brush (14) thoroughly clean the body and hidden areas of the containment ring (21),

paying attention to the O-ring groove and blade seat. Leave it immersed in the second container for the required time.

- Using the brush (14) clean the deflector (22). Leave it immersed in the second container for the required time.
- Using the brush (14) clean the locking ring (4), focusing on the O-ring seat. Leave it immersed in the second container for the required time.
- Using the brush (14) clean the insert (18), particularly the slot where it fits into the paddle arm. Repeat twice, each time immersing it in a container with fresh disinfectant solution. Leave it immersed in the second container for the required time.
- Using a cloth soaked in disinfectant solution, clean O-rings, lid (3), dosing cap (3a) and silicone cap. Leave them immersed in the second container for the required time.
- Using a cloth soaked in disinfectant solution, wipe all other machine parts that contact or may contact food. Proceed from top to bottom finishing with the work surface or floor. Let disinfectant act for the required time (not less than 5 minutes). Short contact time can make disinfection ineffective.
- For vertical parts and areas not in contact with food use a disposable cloth soaked in sanitizing solution.
- After disinfectant application remove residues by a final rinse with potable water. If using the recommended Stera-Sheen Green Label at suggested dosage (see DISINFECTION), rinsing may

be omitted. Repeat the sanitization operations twice to minimize bacterial proliferation.
- Dry surfaces well to avoid bacterial growth favored by humidity.
- Remove the parts immersed in the second container and dry with a disposable cloth. Reinstall O-rings and reassemble parts on the machine.
- It is recommended to alternate disinfectant types every 6 months to avoid selection of resistant bacteria. Bacterial spores are the most resistant forms, so chlorine-based products are preferable.

POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

On power-up LEDs 1, 2 and 11a flash for a few seconds.
- Temperature probe failure. The machine will exclude the temperature sensor but continue to operate. Operation will be based on pre-programmed paddle and compressor timings instead of temperature references. Contact an Authorized Service Center to restore correct operation.

Machine does not produce cold:
- Check the power plug is correctly inserted and the appliance has mains supply.
- The compressor safety device has tripped: wait 5–10 minutes before restarting. Repeated start attempts prolong the downtime.
- Check the machine is positioned correctly and the ventilation grilles (6) are free from obstruction.
- Check the machine is not running a preservation cycle (LED 11A,B,C,D flashing).
- On switch-on (main switch (10)) verify the control panel runs the initialization sequence lighting all LEDs in sequence.

Paddle does not turn:
- Check the paddle is correctly engaged on the drive shaft and locked with the locking ring (4).
- Check it is free of obstructions preventing rotation.
- Ensure the lid is properly closed: a safety device stops the paddle if the lid is open.
- Check paddle LED (2A - ❄) is not flashing. If it is, press button (2) twice to restart the paddle. Ensure the paddle is not blocked by frozen agglomerates.
- Ensure the machine is not running a preservation cycle (LED 11A-B-C-D flashing) that requires paddle stop.

Machine is noisy:
- Some noise is normal; if it becomes excessive contact the Service Center to prevent further damage.

Drain cap leaks:
- Replace sealing O-rings. Two spare O-ring sets (16) are supplied. Lubricate O-rings before reinstalling cap (9).

Plastic bushing (17) no longer holds on the paddle:
- Replace the bushing O-ring. Four O-rings (15) are supplied.
- Paddle does not scrape the bowl walls well:
- Check the insert (18) is not damaged or worn.

Gelato is too soft at the end of churning:
- Select a colder preservation cycle. The machine will activate the new cycle and preserve the gelato at a lower temperature.

Machine performance degrades; gelato temperature is inadequate despite settings:
- Check the scraper insert wear state and replace if necessary. NOTE: bowl walls must not have substantial ice crusts.

- Clean the condenser with an air jet. A dirty condenser strongly reduces machine efficiency.
- The machine may have lost refrigerant. Contact an Authorized Service Center.

Adjustment of the preservation temperature limit

- To obtain a colder or warmer working cycle than the default, select the desired preservation cycle during churning: the machine will adopt the chosen preservation temperature as the limit.
- Once selected the cycle LED will flash for 3 seconds and then become steady to confirm selection.

All 4 preservation LEDs (12A, 12B, 12C and 12D) flash together:

- The machine failed to restore preservation temperature within the allotted time. Contact the Service Center.

Using automatic cycle, the gelato is placed in preservation but consistency is still too soft:

- To obtain a colder or warmer working cycle than the default, select the desired preservation cycle during churning: the machine will adopt the chosen preservation temperature as the limit. Once selected the cycle LED will flash for 3 seconds and then become steady to confirm selection.
- To increase consistency, switch from preservation to manual production. Once the desired consistency is reached, return to preservation.

Containment ring rotated and lifted the lid; gelato has melted:

- The containment ring O-ring (23) was likely not properly seated. As a result the ring does not lock and may rotate until it lifts the lid. Turn off the machine, check the O-ring and reposition the ring correctly, then restart.

L'environnement vous remercie aussi d'avoir choisi cette turbine à glace écologique de dernière génération fabriquée en ITALIE par Nemox International. Nous sommes fiers de cette nouvelle réalisation qui adopte les meilleures solutions en faveur de l'environnement, réduisant considérablement la consommation d'électricité tout en améliorant l'efficacité du fonctionnement. Cet appareil utilise des fluides réfrigérants tels que le propane (R290) qui permettent de réduire l'impact sur les émissions de gaz à effet de serre de 99,95 % par rapport aux gaz traditionnels !

Les composants sont principalement réalisés avec une technologie à basse consommation d'énergie et des matériaux recyclables en fin de vie. Nous vous remercions pour la confiance que vous avez bien voulu nous accorder. Nous ferons tout notre possible pour que vous soyez pleinement satisfaits de votre choix.

IMPORTANT :

Prière de conserver l'emballage de l'appareil. S'il s'avère nécessaire de retourner l'appareil pour une raison quelconque, l'emballer de préférence dans son emballage d'origine. Si l'appareil est expédié dans un emballage inapproprié à l'expédition, tous les frais de réparation seront facturés à l'expéditeur, même si l'appareil est sous garantie.

Si l'appareil retourné ne présente aucun défaut de fonctionnement, celui-ci sera renvoyé en facturant les frais de contrôle et d'expédition à la personne l'ayant retourné. Nemox se réserve le droit de refuser la réception d'un appareil emballé de manière inappropriée.

Made in Italy by NEMOX® PROFESSIONAL CLASS

IMQ CERTIFIED QUALITY MANAGEMENT SYSTEM ISO 9001:2015

IQNET RECOGNIZED CERTIFICATION

R 290

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

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

Sécurité de l'installateur

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

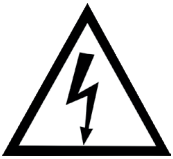
Préparation du site

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

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

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

RESPECTER LES CODES ÉLECTRIQUES LOCAUX !



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

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

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

ATTENTION :
RISQUE D'INCENDIE

R 290

ANNEAU DE CONFINEMENT ET GUIDE DÉFLECTEUR À ENFICHER

COMPOSITION DU KIT

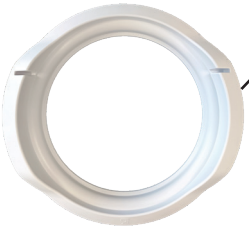


Fig. 1 ANNEAU DE CONFINEMENT

Fig. 2 DÉFLECTEUR

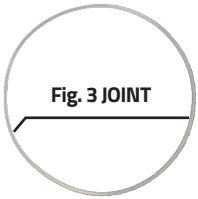


Fig. 3 JOINT

Guide d'installation

ÉTAPE 1

Insérez le joint dans l'anneau en vérifiant qu'il soit correctement logé.

ÉTAPE 2

Placez l'anneau de confinement avec le symbole indiqué aligné avec l'évacuation.

ÉTAPE 3

Appuyez sur l'anneau de confinement jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la cuve.

ÉTAPE 4

Placez le déflecteur à enficher sur l'anneau de confinement comme illustré sur l'image.

AUTRES LANGUES

EN - FR - DE - ES - DK

GUIDE VIDÉO

1. INSTALLATION

Insérez le joint (fig. 3) dans l'anneau de confinement (fig. 1), en vous assurant qu'il est correctement logé sur toute sa longueur afin de garantir l'étanchéité pendant le fonctionnement (étape 1).
Placez l'anneau de confinement (fig. 1) sur le bord de la cuve (étape 2).
Cela empêchera la glace de déborder de la cuve de la machine pendant le processus de congélation, lorsque l'air est incorporé.

Important : positionnez l'anneau de confinement avec les poignées comme indiqué à l'étape 3, et assurez-vous que la fente pour le déflecteur soit orientée vers l'arrière de la machine afin de permettre la fermeture correcte du couvercle.
Insérez le guide du déflecteur à enficher (fig. 2) dans les fentes prévues sur l'anneau de confinement (étape 3).

Veillez à ce que la partie supérieure du déflecteur reste à l'intérieur de l'anneau (étape 4). Dans le cas contraire, retirez-le et faites-le pivoter de 180°.
L'utilisation du déflecteur empêche la glace de s'accumuler autour de l'axe de la pale pendant la production, garantissant ainsi une qualité optimale du produit final.
Vérifiez que le couvercle se ferme correctement, sans qu'aucune pièce n'entrave le mouvement d'ouverture ou de fermeture.

2. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

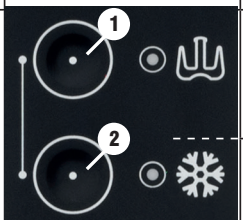
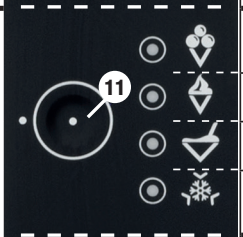
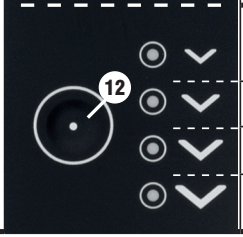
Retirez le déflecteur (fig. 2) de son logement dans l'anneau de confinement (fig. 1).
Retirez le joint (fig. 3) de l'anneau de confinement afin de permettre un nettoyage complet de son logement. Soulevez l'anneau de confinement hors de la cuve.
Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à l'eau chaude avec un détergent adapté. Pour un nettoyage plus approfondi, à effectuer au moins une fois par semaine, reportez-vous à la section suivante (désinfection).

Important : n'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des chlorures sur les parties en acier inoxydable, en particulier l'acide chlorhydrique, l'eau de Javel à base d'acide chlorhydrique, ou des acides forts (comme ceux utilisés pour éliminer les résidus de ciment), ni de produits pour l'argenterie.
Évitez également les tampons ou racloirs abrasifs.

GELATO 10K CREA NTC i-Green

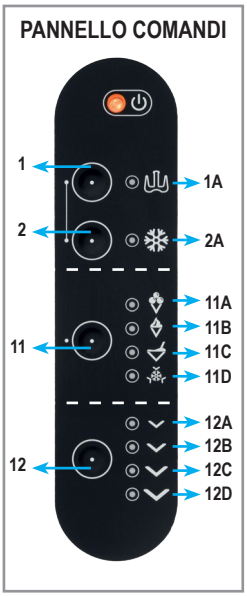
3). Couvercle transparent
3A). Bouchon d'ajout d'ingrédients avec ouverture
4). Bague de verrouillage de la pale
5). Pale de mélange
6). Grilles de ventilation
7). Spatule
8). Orifice de vidange d'eau
9). Bouchon de vidange d'eau
10). Interrupteur principal lumineux
13). Poignée de réglage de la vitesse de la pale
14). Brosse de nettoyage
15). Jeu de joints toriques pour la douille de la pale
16). Jeu de joints toriques pour le bouchon de vidange d'eau
17). Douille de la pale (bague plastique)
18). Racloir vertical (insert)
19). Cordon d'alimentation amovible
20). Voyant d'alimentation
21). Anneau de confinement
22). Déflecteur
23). Joint torique de l'anneau de confinement (O-ring)

GELATO 10K CREA NTC i-Green

		IT	EN	FR
MANUAL		ATTIVAZIONE PALA	BLADE ACTIVATION	ACTIVATION BRAS
		ATTIVAZIONE COMPRESSORE	COMPRESSOR ACTIVATION	ACTIVATION COMPRESSEUR
AUTOMATIC		PROGRAMMA GELATO - ICECREAM - SORBETTO	PROGRAM GELATO - ICECREAM - SORBET	PROGRAMME GELATO - ICECREAM - SORBET
		PROGRAMMA GELATO SEMI-SOFT	PROGRAM GELATO SEMI-SOFT	PROGRAMME GELATO SEMI-SOFT
		PROGRAMMA GRANITA	PROGRAM GRANITA - SLUSH	PROGRAMME GRANITE
		PROGRAMMA ABBATTIMENTO RAPIDO	PROGRAM BLAST CHILLING	PROGRAMME REFR. RAPIDE
		CONSERVAZIONE + CALDA	"WARMER" CONSERVATION	CONSERVATION + CHAUDE
		CONSERVAZIONE STANDARD	**STANDARD CONSERVATION**	**CONSERVATION STANDARD**
		CONSERVAZIONE + FREDDA	+ COLDER CONSERVATION	CONSERVATION + FROIDE
		CONSERVAZIONE ++ FREDDA	+ + COLDER CONSERVATION	CONSERVATION ++ FROIDE

	COMBINAZIONE DI TASTI	KEYS COMBINATION	COMBINAISON DE CLES
1 + 2 (3")	AVVIO DEL CICLO DI CONSERVAZIONE DURANTE LA MODALITA' MANUALE O AUTOMATICA	STARTS THE STORAGE CYCLE DURING MANUAL OR AUTOMATIC MODE	DÉMARRAGE DU CYCLE DE CONSERVATION PENDANT LE MODE MANUEL OU AUTOMATIQUE
11 (3")	FORZA IL PASSAGGIO DALLA MODALITA' AUTOMATICA ALLA MOD MANUALE	SWITCHES FROM AUTOMATIC MODE TO MANUAL MODE	FORCE LE PASSAGE DU MODE AUTOMATIQUE AU MODE MANUEL
11 (3") +1 +2	METTE LA MACCHINA IN STAND-BY	SETS THE MACHINE IN STAND-BY MODE	MET LA MACHINE EN MODE VEILLE

Made in Italy by NEMOX® PROFESSIONAL CLASS



1). Bouton pale de mélange (1)

1A). Voyant LED de fonctionnement de la pale (1A)

2). Bouton refroidissement / réfrigération (2)

2A). Voyant LED de fonctionnement du système de réfrigération (2A)

11). Bouton de sélection de programme (11)

11A). Voyant LED programme Gelato italien classique (11A)

11B). Voyant LED programme Gelato semi-soft (11B)

11C). Voyant LED programme Granita (11C)

11D). Voyant LED programme Refroidissement rapide (11D)

12). Bouton de sélection de la consistance en conservation (utilisé pendant le maintien)

12A). Voyant LED cycle de conservation n°1 (12A)

12B). Voyant LED cycle de conservation n°2 (12B)

12C). Voyant LED cycle de conservation n°3 (12C)

12D). Voyant LED cycle de conservation n°4 (12D)

Votre GELATO 10K CREA NTC dispose de deux modes de fonctionnement :

- **EN MODE MANUEL**, le compresseur et la pale fonctionnent indépendamment afin que vous puissiez exploiter pleinement votre savoir-faire. Le cycle de conservation ne peut être démarré que lorsque vous le jugez opportun.

IMPORTANT : Un dispositif électronique arrêtera la pale si la consistance de la préparation devient excessive, afin d'éviter d'endommager les composants mécaniques de la machine ; cela arrêtera également le système de réfrigération. Le voyant de la pale (1A -) et le voyant du compresseur (2A -) clignoteront ensemble pour indiquer cette condition. La machine tentera ensuite trois redémarrages espacés de 90" (90 secondes). Si la pale reste bloquée, l'électronique mettra la machine hors service de façon permanente pour protéger les composants internes. Les voyants pale (1A -), compresseur (2A -) et cycle gelato (11A -) clignoteront ensemble jusqu'à l'intervention de l'opérateur. Appuyer sur n'importe quel bouton pale (1) ou compresseur (2) remettra la machine en mode Veille.

- **EN MODE AUTOMATIQUE,** vous pouvez présélectionner l'un des quatre programmes de production (gelato italien classique (11A -), gelato semi-soft (11B -), granita (11C -), refroidissement rapide (11D -) et quatre programmes de conservation pour chaque type de production. Dans ce mode vous n'avez pas à gérer le processus : une fois le programme sélectionné et la machine démarrée, elle produira le gelato puis passera automatiquement en cycle de conservation. Votre unique tâche est de servir le gelato à la consistance correcte.

PREMIÈRE UTILISATION

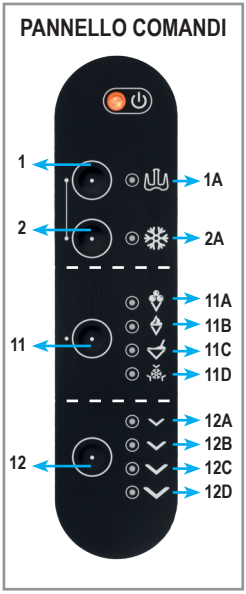
- Placer le GELATO 10K CREA NTC sur une surface plane et s'assurer que les grilles de ventilation (6) ne sont pas obstruées.
- Pendant l'utilisation, maintenir l'appareil dégagé des murs ou du mobilier afin de ne pas entraver la circulation de l'air de refroidissement. L'émission d'air chaud fait partie du fonctionnement normal : l'appareil échange la chaleur avec l'environnement pour réfrigérer.
- Laisser la machine à l'horizontale au moins 8 heures avant la première utilisation ; si elle a été transportée inclinée, le fluide frigorigène doit se rétablir dans la position correcte.
- Avant la première utilisation, désinfecter toutes les pièces entrant en contact direct ou indirect avec les aliments (bol, pale de mélange, inserts de la pale, bague de verrouillage, couvercle, etc.).
- L'hygiène est extrêmement importante lors de la manipulation des aliments. Respecter strictement la réglementation d'hygiène applicable dans votre pays (HACCP ou équivalent).

PRÉPARATION DE LA BASE

- Choisir la recette et préparer le mix en observant ce qui suit :
- Manipuler les ingrédients conformément aux règles d'hygiène applicables dans votre pays (HACCP ou équivalent).
- Pour gelato et sorbets, ne pas verser plus de 2 kg ou 2,5 kg de mix si vous utilisez l'anneau de confinement, afin de permettre l'augmentation de volume correcte pendant le barattage.
- Il est recommandé de verser le mix à une température comprise entre +10 °C et +20 °C. Des températures plus élevées peuvent allonger sensiblement les temps de traitement.
- La quantité minimale de mix que la machine peut traiter est d'environ la moitié de la valeur maximale indiquée. Des quantités plus faibles accélèrent l'usure du racloir et peuvent perturber les capteurs de la machine, entraînant un produit final sous-optimal. Pour des quantités inférieures à 1,5 kg, régler la machine sur un point de travail au moins 1 °C plus chaud que la valeur par défaut (voir paragraphe correspondant) afin de compenser l'inertie thermique et maintenir la qualité du produit.

INSTRUCTIONS PRÉLIMINAIRES

- Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à l'alimentation secteur. Insérer la fiche d'alimentation et mettre l'interrupteur principal (10) sur marche ; le voyant d'alimentation s'allume.
- La carte électronique exécutera un test d'initialisation en allumant successivement tous les voyants du panneau.
- Vérifier que l'orifice de vidange (8) est fermé avec le bouchon de vidange (9) serré à fond.
- Insérer la pale de mélange (5) dans le bol en la tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle repose au fond du bol.
- Visser complètement la bague de verrouillage (4) pour verrouiller la pale.
- Installer l'anneau de confinement et le déflecteur dans le bol en suivant les instructions aux pages (49 et 50).
- Vérifier que le couvercle peut se fermer correctement sans interférence.
- Verser le mix préalablement préparé.
- Refermer le couvercle (3).



FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

• Démarrer le système de réfrigération en appuyant sur le bouton (2) ; le voyant (2A - ❄) s'allumera.

IMPORTANT : Si la machine s'arrête en raison d'interruptions temporaires ou soudaines d'alimentation ou d'une utilisation incorrecte des commandes d'alimentation du circuit frigorifique, attendre quelques minutes avant de redémarrer.

• Appuyer sur le bouton (1) pour démarrer la pale ; le voyant (1A -) s'allumera et le cycle de production commencera. Le temps de traitement varie en fonction de la quantité, de la température initiale du mix, du type de produit (glace, sorbet ou granita) et de la température ambiante.

IMPORTANT : Le mouvement de la pale est totalement indépendant du système de réfrigération. Un dispositif de sécurité arrête la pale si le couvercle est relevé.

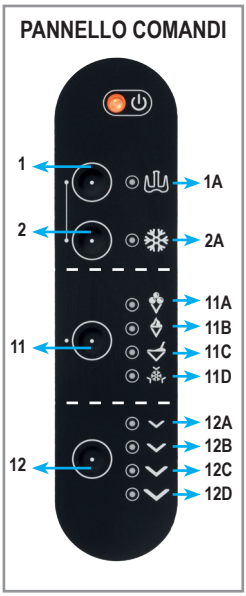
Attention !

Si le couvercle reste ouvert plus de 2', l'électronique coupe le compresseur afin d'éviter la formation d'un bloc gelé. Le compresseur redémarrera automatiquement dès que le couvercle sera refermé et que 2' supplémentaires se seront écoulées depuis l'arrêt. L'arrêt du compresseur est indiqué par le clignotement du voyant du compresseur (2A - ❄).

Le voyant redeviendra fixe lorsque le compresseur redémarrera. Si la pale ne redémarre pas à la fermeture du couvercle, la machine arrêtera la pale et le compresseur pendant 90", puis tentera un redémarrage. Si la pale reste bloquée après trois tentatives, l'électronique mettra la machine hors service de façon permanente pour protéger les composants internes. Les voyants pale (1A -), compresseur (2A - ❄) et cycle gelato (11A -) clignoteront ensemble jusqu'à l'intervention de l'opérateur.

Pour rétablir le fonctionnement normal, supprimer la cause du blocage de la pale et appuyer sur n'importe quel bouton du panneau : la machine passera en OFF en attente d'une nouvelle commande. Si la préparation n'est pas encore terminée, arrêter le compresseur avec le bouton (2) et la pale avec le bouton (1), attendre que le mix s'assouplisse, puis redémarrer la production.

- Par l'ouverture (3A) du couvercle, vous pouvez ajouter des ingrédients (par ex. pour variegater le gelato en phase finale) sans arrêter la pale ni le compresseur.
- Lorsque la préparation atteint la consistance désirée, arrêter le circuit de réfrigération en appuyant sur le bouton (2) et arrêter la pale en appuyant sur le bouton (1). Pour extraire facilement la préparation du bol, retirer la pale en dévissant la bague de verrouillage (4).



DÉMARRAGE DU CYCLE DE CONSERVATION EN MODE MANUEL

- Si vous le souhaitez, vous pouvez activer manuellement le cycle de conservation à tout moment. Appuyez simultanément et maintenez les boutons pale (1) et compresseur (2) pendant 3 secondes. La machine passera immédiatement en cycle de conservation. Le voyant (12B - ⌄) s'allumera. Le cycle de conservation ainsi activé utilisera la température du gelato mesurée au moment de l'activation comme référence.

FONCTIONNEMENT EN MODE AUTOMATIQUE

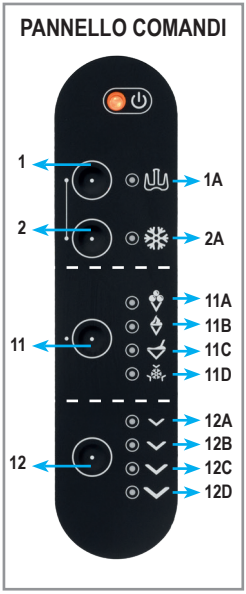
Le GELATO 10K CREA NTC dispose de programmes qui automatisent la production et la conservation. Ces programmes sont pilotés par une sonde de température dont le réglage est consultable par l'utilisateur.

- Suivre les étapes indiquées dans « INSTRUCTIONS PRÉLIMINAIRES ».
- Appuyer sur le bouton (11) pour démarrer la machine en mode automatique et sélectionner le premier programme. Le voyant clignotera pendant 3 secondes ; durant ce laps de temps, appuyer de nouveau sur le bouton (11) pour faire défiler les autres programmes séquentiellement.
- Lorsque le voyant devient fixe, le programme sélectionné démarre et le cycle de production commence.
- Simultanément, le voyant (12B - ⌄) clignotera pendant 3" indiquant le cycle de conservation qui s'activera en fin de production.
- La machine dispose de 4 programmes de production et de 4 cycles de conservation pour chaque programme de production. Lors du démarrage du programme sélectionné, vous pouvez choisir le cycle de conservation voulu en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton (12). Si aucune sélection n'est effectuée, la machine choisira automatiquement le cycle de conservation par défaut (12B - ⌄).
- Lorsque le gelato atteint la température programmée, le cycle de conservation démarrera automatiquement. L'activation de la phase de conservation est indiquée par le clignotement du voyant correspondant au cycle choisi.
- Chaque programme de production a une durée maximale prédéfinie ; si la température programmée du gelato n'est pas atteinte dans ce délai, la machine passera quand même en conservation automatiquement (après 25').
- Si vous le souhaitez, vous pouvez terminer le programme de production et activer la conservation à tout moment. Sélectionner le cycle de conservation désiré à l'aide du bouton (12) (sélection séquentielle).

REMARQUE :

Pour obtenir un cycle de travail plus froid ou plus chaud que la valeur par défaut, sélectionner le cycle de conservation voulu pendant le barattage : la machine utilisera cette température de conservation comme limite.

- Une fois le cycle désiré sélectionné, son voyant clignotera pendant 3 secondes puis deviendra fixe pour confirmer la sélection. Appuyez simultanément et maintenez les boutons pale (1) et compresseur (2) pendant 3 secondes. La machine passera immédiatement du cycle de production au cycle de conservation. Le cycle de conservation ainsi activé utilisera la température du gelato mesurée au moment de l'activation comme référence.



PROGRAMME : GELATO ITALIEN CLASSIQUE ET SORBET
En appuyant une fois sur le bouton (11), le voyant (11A -) s'allume et active ce programme de production. Le cycle est réglé pour atteindre une température finale du mix d'environ -7,5 °C. En fin de production, le voyant (11A -) clignotera pour indiquer l'activation du cycle de conservation sélectionné.

PROGRAMME : GELATO SEMI-SOFT
En appuyant deux fois sur le bouton (11), le voyant (11B -) s'allume et active ce programme de production. Le cycle est réglé pour atteindre une température finale du mix d'environ -7 °C. En fin de production, le voyant (11B -) clignotera pour indiquer l'activation du cycle de conservation sélectionné.

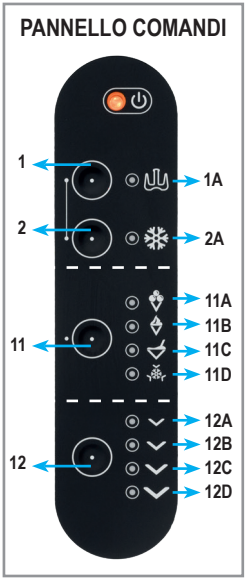
PROGRAMME : GRANITA
En appuyant trois fois sur le bouton (11), le voyant (11C -) s'allume et active le programme Granita. Le cycle est réglé pour atteindre une température finale du mix d'environ -6 °C. En fin de production, le voyant (11C -) clignotera pour indiquer l'activation du cycle de conservation sélectionné.

PROGRAMME : REFROIDISSEMENT RAPIDE
En appuyant quatre fois sur le bouton (11), le voyant (11D -) s'allume et active le programme de refroidissement rapide. Le cycle est réglé pour atteindre une température finale du mix d'environ +6 °C. En fin de cycle, le voyant (11D -) clignotera pour indiquer l'activation du cycle de conservation sélectionné. Ce programme est utilisé lors de départ avec des mixes chauds. La machine abaisse rapidement la température tout en maintenant le mix au-dessus du point de congélation. Avec ce programme, il est possible de traiter jusqu'à 2 kg de mix.

Utiliser le cycle de refroidissement rapide uniquement après avoir retiré les pièces plastiques de la pale (l'insert (18) et la douille plastique (17)). La chaleur pourrait les endommager et entraîner une usure accélérée. Avec ce programme, le mix reste liquide et peut être extrait par la vidange (8). Avant d'utiliser ce programme, nettoyer soigneusement la vidange (8) et le bouchon (9) avec la brosse de nettoyage fournie (14) et la procédure décrite dans la section « SANITISATION » de ce livret.

CHANGEMENT DU PROGRAMME SÉLECTIONNÉ
Si vous devez sélectionner un autre programme pendant l'exécution d'un programme en cours, appuyer sur le bouton (11). Le programme en cours s'arrêtera et le nouveau programme démarrera immédiatement avec sa température prédéfinie.

PASSAGE DU MODE AUTOMATIQUE AU MODE MANUEL
Pendant l'exécution d'un programme, vous pouvez passer en mode manuel à tout moment. Maintenir le bouton (11) enfoncé pendant 3 secondes ; la machine passera en mode manuel et les voyants pale (1A -) et compresseur (2A -) s'allumeront. Le cycle de conservation sélectionné et le contrôle de la température du gelato seront désactivés.



ÉTEINDRE LA MACHINE PENDANT UNE UTILISATION AUTOMATIQUE

Si vous devez arrêter la machine avant la fin d'un programme, basculer d'abord en mode manuel en maintenant le bouton (11) enfoncé pendant 3 secondes, puis appuyer sur les boutons pale (1) et compresseur (2) pour arrêter toute activité. Ne pas éteindre directement l'interrupteur principal (10).

MODIFICATION DU CYCLE DE CONSERVATION PENDANT UN PROGRAMME

Pendant la préparation automatique, vous pouvez changer le cycle de conservation à tout moment. Appuyer plusieurs fois sur le bouton (12) jusqu'à ce que le voyant du cycle souhaité soit activé. Le voyant clignotera pendant 3 secondes puis deviendra fixe : le nouveau cycle de conservation est désormais sélectionné et sera exécuté en fin de programme. Chaque programme de production activera le cycle de conservation sélectionné à sa complétion.

ARRÊT DE LA PALE LORSQUE LE COUVERCLE EST OUVERT EN MODE AUTOMATIQUE

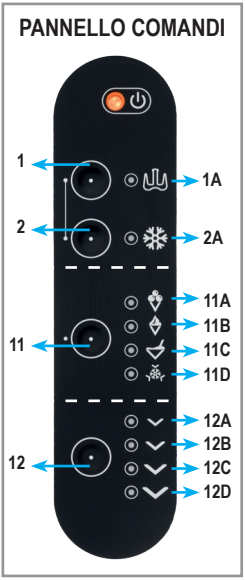
L'ouverture du couvercle (3) arrête uniquement la pale (5) et n'affecte pas le programme de production. La fermeture du couvercle (3) redémarre la pale (5) si le programme sélectionné l'exige. Si le mix est trop ferme pour permettre la rotation de la pale, la machine activera automatiquement le cycle de conservation préalablement sélectionné, en utilisant la température du gelato à ce moment comme référence.

Si le couvercle reste ouvert plus de 2', l'électronique coupera le compresseur afin d'éviter la formation d'un bloc gelé. Le compresseur redémarrera automatiquement dès que le couvercle sera refermé et que 2' supplémentaires se seront écoulées depuis l'arrêt. L'arrêt du compresseur est indiqué par le clignotement du voyant compresseur (2A - ❄). Le voyant redeviendra éteint lorsque le compresseur redémarrera.

RÉGLAGE DE LA VITESSE DE LA PALE

- La vitesse de rotation de la pale est réglée à l'aide de la poignée (13).
- Le réglage de la vitesse est indépendant de l'exécution du programme et peut être modifié à tout moment.
- L'incorporation d'air dans le mix dépend de la recette et de la vitesse de la pale.
- Un régime inférieur correspond à une densité de produit plus élevée (moins d'air incorporé). Un régime supérieur correspond à une densité de produit plus faible (plus d'air incorporé).
- Utiliser des vitesses faibles pour le gelato italien classique, la granita et le sorbet ; des vitesses plus élevées conviennent au gelato semi-soft.
- **Pendant la phase de stockage, la vitesse de rotation de la pale doit être maintenue au minimum ; voir (fig. 1) à la page 59.**

FIG. 1



CONSERVATION AUTOMATIQUE Quatre températures de conservation sont disponibles pour chaque programme de production, conçues pour répondre à un large éventail de besoins.

- En mode automatique, à la fin de chaque programme de production, le cycle de conservation correspondant (LED 12B - ⌄) s'active automatiquement. Ce réglage conserve le gelato à la température définie par le cycle sélectionné.
- L'activation de la fonction de conservation est signalée par le clignotement du voyant du programme de production sélectionné.
- Le cycle de conservation peut être modifié au démarrage ou pendant la production.
- En appuyant plusieurs fois sur le bouton (12), les voyants de sélection de conservation défilent séquentiellement. Chaque position ajuste la température de conservation d'environ 1 °C plus froide pour les deux positions inférieures et d'environ 1 °C plus chaude pour la position au-dessus de la valeur par défaut.

PASSAGE DE LA CONSERVATION À UN PROGRAMME

Pendant la conservation, vous pouvez lancer un programme de production automatique simplement en le sélectionnant via le bouton (11). Le voyant du programme clignotera pendant 3 secondes puis deviendra fixe ; la machine sortira de la conservation et commencera le programme de production sélectionné. L'ensemble des cycles de conservation correspondant au programme choisi sera activé en conséquence.

ATTENTION : Le programme de production ne s'exécutera que si la température du mix au moment de la sélection est supérieure à la température programmée pour le nouveau cycle de production. Sinon, la machine activera immédiatement la phase de conservation pour le nouveau programme.

ÉTEINDRE LA MACHINE PENDANT LA CONSERVATION Pour éteindre la machine, maintenir le bouton (11) enfoncé pendant 3 secondes, puis actionner l'interrupteur principal (10). Ne pas agir directement sur l'interrupteur principal (10) !

ATTENTION !

- Chaque cycle de conservation continue jusqu'à ce que l'opérateur l'arrête.
- La machine n'est pas conçue pour être utilisée comme réfrigérateur ou chambre froide. Ne pas conserver la préparation dans le bol plus de 12 heures.
- Le ventilateur du système de réfrigération fonctionnera pendant toute la durée de la période de conservation.
- Après utilisation, toujours éteindre la machine via l'interrupteur principal (10).

FORCER LA TEMPÉRATURE / LA CONSISTANCE DU GELATO

- Si le gelato en fin de cycle n'est pas assez ferme malgré la sélection du cycle (12D - ⌄), vous pouvez forcer la température (et la consistance) manuellement en :

1. CYCLE MANUEL : VOIR CHAPITRE « FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL » À LA PAGE 53

2. VARIATION TEMPORAIRE DES TEMPÉRATURES DE CONSERVATION

Une fois la conservation active, vous pouvez modifier les températures d'intervention. La machine propose 10 paliers de température espacés d'environ 0,5 °C. Procéder comme suit :

- S'assurer que la machine exécute un cycle de conservation.
- Appuyer simultanément sur les boutons (11) et (12) pendant 3 secondes : les voyants de programmes s'éteindront et un voyant du panneau de commande s'allumera. Ce voyant correspond à la température réglée en usine.
- Appuyer sur les boutons (11) et (12) pour sélectionner le voyant désiré : les voyants supérieurs correspondent à des températures plus chaudes que la valeur par défaut ; les voyants inférieurs correspondent à des températures plus froides.
- Après avoir sélectionné la température souhaitée, attendre 3" : la machine reviendra au cycle de conservation précédemment actif et opérera avec le nouveau paramètre.
- **ATTENTION !** Le nouveau réglage est stocké temporairement. Lorsque la conservation sera désactivée (changement de cycle, arrêt de la machine, etc.), la machine reviendra aux valeurs par défaut.
- **ATTENTION !** L'ajustement de température affecte UNIQUEMENT les quatre cycles de conservation liés au cycle de barattage sélectionné. Les températures de conservation seront décalées de la même valeur que celle définie pour la température du cycle actif.

3. MODIFICATION PERMANENTE DES JEUX DE TEMPÉRATURES : Contacter votre revendeur pour plus d'informations.

CONSEILS UTILES

- L'utilisation d'ingrédients à température de réfrigérateur raccourcit les temps de production. Vous pouvez également refroidir des ingrédients chauds en utilisant le programme de refroidissement rapide.
- Ne pas ajouter d'ingrédients à 0 °C ou en dessous ; la qualité du barattage peut être médiocre.
- Pour une augmentation de volume correcte lors du mélange, utiliser un maximum de 2,5 kg d'ingrédients pour les préparations de gelato et sorbet.
- La quantité minimale de mix gérable par la machine est d'environ la moitié de la valeur maximale indiquée. Des quantités plus faibles accélèrent l'usure du racloir et peuvent perturber les capteurs de la machine. Pour des quantités d'ingrédients inférieures à 700 g, régler la machine sur un point de travail au moins 1 °C plus chaud que la valeur par défaut (voir paragraphe correspondant) afin de compenser l'inertie thermique et maintenir la qualité finale du produit. Si vous utilisez un cycle de production, régler la conservation sur n°1 (plus chaud).

NETTOYAGE DU BOL

Le GELATO 10K CREA NTC est conçu pour faciliter le nettoyage du bol. Procéder comme suit :

- Arrêter le système de réfrigération, retirer la pale et verser au moins 2 litres d'eau chaude dans le bol.
- Laver le bol avec une éponge. Ne pas utiliser d'outils tranchants à l'intérieur du bol.
- Placer un récipient vide d'au moins 3 litres sous la vidange (8).
- Tirer le bouchon (9). L'eau du bol s'écoulera dans le récipient.
- Répéter l'opération avec de l'eau propre et chaude pour un rinçage complet.
- Lorsque le bol est vide, nettoyer le passage de vidange avec la brosse fournie (14) après l'avoir nettoyée.
- Remettre le bouchon (9) jusqu'à fermeture de la vidange du bol.
- Répéter le cycle jusqu'à ce que le bol soit entièrement propre.
- Sécher avec un chiffon.
- Procéder au nettoyage du reste de la machine.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE

- Avant de nettoyer, s'assurer que la machine est éteinte (interrupteur principal (10) sur OFF) et débranchée.
- Retirer le déflecteur (22) et l'anneau de confinement (21).
- Enlever le racloir (18) de la pale en le tirant vers l'extérieur. Retirer la douille plastique (17) de la pale.
- Retirer l'axe en acier et enlever le couvercle transparent (3) de la machine.
- Le déflecteur (22), l'anneau de confinement (21), la pale (5), le racloir (18), la douille (17), le couvercle transparent (3), le bouchon (3a) et son petit bouchon en silicone, le bouchon de vidange (9) et la bague de verrouillage (4) peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à l'eau chaude avec un détergent approprié.
- Si le racloir est endommagé ou usé, il doit être remplacé afin d'éviter un mélange moins efficace. Si une croûte dure se forme le long des parois du bol, l'insert doit être remplacé. Un fonctionnement avec un insert usé peut affecter les capteurs garantissant le bon fonctionnement de la machine, produisant de mauvais résultats.
- Nettoyer la carrosserie et les parties non amovibles de la machine en utilisant le produit spécifié dans le chapitre **SANITISATION**.

IMPORTANT : ne pas laver la machine extérieurement avec des jets d'eau ! L'eau pourrait s'infiltrer dans les parties électriques/électroniques et causer des dommages graves.

ATTENTION : ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant des chlorures sur les pièces en acier, en particulier l'acide chlorhydrique, l'eau de Javel contenant de l'acide chlorhydrique, ou des acides forts (par ex. décapants pour mortier) ou des produits pour argent. Éviter également les éponges ou racloirs abrasifs.

- Au moins une fois par an, nettoyer les grilles de ventilation (6) à l'arrière.
- Nettoyer périodiquement l'extrémité de l'arbre où la pale se connecte. Faire attention à la zone de contact avec la douille centrale, où des résidus de traitement peuvent s'accumuler. Lubrifier avec une graisse de catégorie H1 ou supérieure la partie de l'arbre qui s'insère dans la douille. Une graisse spéciale peut être obtenue auprès de tout centre de service agréé. Pour enlever les incrustations, éviter les outils métalliques ou les tampons abrasifs. Utiliser la brosse fournie (14).
- Lubrifier périodiquement les joints toriques du bouchon de vidange (9).
- Effectuer la désinfection (voir SANITISATION) au moins une fois par semaine pour éviter la prolifération bactérienne.

SANITISATION Les opérations de sanitisation éliminent une part significative des micro-organismes dont les cellules et spores peuvent survivre et proliférer, en particulier là où subsistent des résidus alimentaires. Effectuer la sanitisation à la fin du cycle de production quotidien ou plus fréquemment si nécessaire.

ATTENTION : laisser la machine éteinte ou en veille ne remplace pas des procédures de nettoyage et de sanitisation appliquées aux fréquences exigées par les autorités nationales ou locales. La sanitisation se compose de deux phases :

NETTOYAGE (DÉTERGENCE) Élimine les salissures grossières et nécessite un rinçage à l'eau tiède immédiatement après usage. L'action de nettoyage repose sur le frottement manuel et la pression de l'eau. Le produit chimique détergent réduit mais ne remplace pas le nettoyage manuel. ATTENTION : le nettoyage seul, aussi minutieux soit-il, ne garantit pas l'élimination complète des contaminants microbiens. Procéder comme suit :

- Retirer le déflecteur (22) et l'anneau de confinement (21) du bol.
- Retirer la bague de verrouillage (4) et extraire la pale (5) du bol ; retirer le couvercle (3) de la machine.
- Rinser le bol avec de l'eau chaude à plus de 45 °C pour dissoudre les graisses mais en dessous de 60 °C pour éviter de « cuire » protéines, sucres ou graisses et les faire adhérer plus tenacement.
- Enlever mécaniquement les salissures grossières du bol à l'aide d'un outil approprié ou de la brosse fournie (14). Éviter les outils métalliques ! Rincer les outils à l'eau chaude (45–60 °C) après chaque opération de nettoyage.
- Appliquer le détergent : la plupart des résidus alimentaires (protéines et graisses) ne se dissolvent pas dans l'eau ; utiliser un détergent pour détacher les résidus des surfaces en vue du rinçage.
- Nettoyer les zones en retrait ou cachées (douille centrale, zone fileté de l'arbre où visse la bague de verrouillage (4), fond du bol) à l'aide d'une brosse ou d'un outil approprié. La brosse fournie (14) peut être utilisée. Rincer l'outil de nettoyage à l'eau chaude après usage.
- Retirer le bouchon (9) et laisser s'écouler la solution détergente.
- Pendant que la solution détergente s'écoule, nettoyer la vidange (8) en introduisant un outil de nettoyage approprié. Utiliser la brosse (14) si nécessaire. Rincer l'outil de nettoyage à l'eau chaude après utilisation. Répéter en utilisant une solution détergente fraîche.
- Rincer le bol et le tube de vidange (8) à l'eau chaude en fin d'opérations.
- Tous les outils et pièces amovibles doivent être nettoyés dans une bassine séparée remplie d'eau chaude (45–60 °C) et de détergent, entièrement immergés pendant au moins 15 minutes.
- Retirer l'O-ring de l'anneau de confinement (23).
- Laisser l'anneau de confinement (21) et le déflecteur (22) immergés dans la bassine préparée pour le temps requis, puis nettoyer les zones cachées (la gorge pour l'O-ring et le logement de la lame) à l'aide de la brosse (14). Les maintenir entièrement immergés pendant le temps requis.
- Retirer le racloir (18) de la pale en le tirant vers l'extérieur et retirer la douille (17). Les maintenir entièrement immergés dans la bassine pour le temps requis.
- Laisser la pale (5) immergée dans la bassine pour le temps requis, puis la frotter soigneusement avec une brosse dure. Utiliser la brosse fournie (14) au besoin. Porter une attention particulière aux parties internes de la douille, aux goupilles de verrouillage du racloir et aux zones environnantes.
- À l'aide de la brosse (14), nettoyer les zones cachées du racloir (18). Le laisser entièrement immergé dans la bassine pour le temps requis.

- Séparer les O-rings de la douille (17). Les maintenir complètement immergés dans la bassine pour le temps requis, puis nettoyer les gorges cachées avec la brosse (14).
- Séparer les O-rings du bouchon (9). Les maintenir complètement immergés et nettoyer les gorges cachées avec la brosse (14).
- Séparer l'O-ring de la bague de verrouillage de la pale (4). Les maintenir complètement immergés et nettoyer les zones cachées et le trou fileté avec la brosse (14).
- Laisser le couvercle (3) et le bouchon doseur (3a) avec le bouchon en silicone entièrement immergés pour le temps requis, puis les nettoyer soigneusement avec la brosse (14). Veiller à ne pas rayer le couvercle.
- Effectuer un rinçage final en immersion à l'eau potable pendant au moins 5 minutes.
- Rincer soigneusement la brosse (14) et tous les outils utilisés pour le nettoyage.
- Répéter les opérations décrites au moins une fois de plus et/ou jusqu'à ce que la machine soit parfaitement propre. Réassembler tous les joints et pièces sur la machine et passer à la désinfection.

DÉSINFECTION

- La désinfection détruit les bactéries pathogènes non sporulées et réduit significativement les bactéries non pathogènes non sporulées. Le nettoyage et la désinfection doivent être effectués séparément.
- Après le nettoyage, procéder à la désinfection comme suit :
- Utiliser un désinfectant spécifique à l'industrie alimentaire. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons Stera-Sheen™ Green Label (Purdy Products) dilué dans de l'eau (2 oz pour 2 gal — 7,5 g par litre) pour un temps de contact d'au moins 5 minutes. Lire attentivement les instructions du fabricant du désinfectant.
- Diluer le désinfectant selon les instructions du fabricant. Remarque : un sous-dosage peut permettre la survie de bactéries dangereuses ; un surdosage n'améliore pas l'efficacité.
- Laisser agir le désinfectant pour le temps de contact spécifié, en tout cas pas moins de 5 minutes.
- Immerger la brosse (14), les chiffons et autres outils utilisés pour la sanitisation dans un récipient séparé contenant la solution désinfectante pour le temps requis (au moins 5 minutes). Avant usage, appliquer ou pulvériser la solution désinfectante directement sur les outils. Après chaque procédure de sanitisation, redésinfecter les outils utilisés. Réassembler les pièces désinfectées en portant des gants stériles.
- Remplir le bol avec ½ gal (env. 2 litres) d'eau froide et frotter jusqu'à propreté.
- Brancher la machine, mettre l'interrupteur principal (10) sur marche et démarrer la pale en appuyant sur le bouton (2). Agiter pendant 2 minutes. Vider le bol en retirant le bouchon (9). Arrêter la pale. Répéter jusqu'à ce que l'eau de vidange soit claire.
- Dissoudre 1/2 oz (demi sachet) de Stera-Sheen Green Label dans 1/2 gal (env. 2 litres) d'eau tiède. Verser la solution dans le bol et brosser le bol et l'orifice de vidange.
- Démarrer la pale (bouton (2)). Agiter pendant au moins 5 minutes. Vider toute la solution en retirant le bouchon (9). Arrêter la pale. Éteindre la machine (10) et débrancher.
- Dévisser la bague de verrouillage (4) et extraire la pale (5) du bol, retirer le bouchon (9) et démonter le couvercle (3).
- À l'aide d'un chiffon imbibé de solution désinfectante, appliquer le désinfectant sur le bol (en insistant sur le fond), la douille centrale, l'extrémité de l'arbre où la bague de verrouillage (4) se visse, autour de l'ouverture de vidange et à l'intérieur du tube de vidange (8). S'assurer que toutes les surfaces et zones cachées susceptibles d'entrer en contact avec les aliments sont atteintes par le désinfectant.

Utiliser la brosse (14) pour aider les opérations. Laisser agir le désinfectant pour le temps requis (pas moins de 5 minutes).

- Nettoyer la vidange en faisant couler au moins 1/2 gal (env. 2 litres) de solution désinfectante à travers celle-ci. Puis insérer la brosse (14) pour nettoyer mécaniquement les zones cachées. Simultanément, verser 1 gal (env. 4 litres) de solution désinfectante dans le bol et la laisser s'écouler par le tube de vidange. Répéter deux fois.
- Séparer l'insert (18) et la douille plastique (17) de la pale en les extrayant.
- Retirer les O-rings de la douille (17), du bouchon (9) et de la bague de verrouillage (4).
- Retirer l'O-ring de l'anneau de confinement (23).
- Remplir 2 récipients séparés avec la solution désinfectante. Immerger complètement l'anneau (21), le déflecteur (22), la pale (5), l'insert (18), le bouchon (9), la bague de verrouillage (4), la cuillère (7), le couvercle (3) avec le bouchon doseur (3a) et son bouchon en silicone ainsi que tous les O-rings dans le premier récipient pour le temps requis (pas moins de 5 minutes).
- À l'aide de la brosse (14), nettoyer soigneusement le corps et les zones cachées de l'anneau de confinement (21), en faisant attention à la gorge de l'O-ring et au siège de la lame. Le laisser immergé dans le second récipient pour le temps requis.
- À l'aide de la brosse (14), nettoyer le déflecteur (22). Le laisser immergé dans le second récipient pour le temps requis.
- À l'aide de la brosse (14), nettoyer la bague de verrouillage (4), en insistant sur le siège de l'O-ring. La laisser immergée dans le second récipient pour le temps requis.
- À l'aide de la brosse (14), nettoyer l'insert (18), en portant une attention particulière à la fente où il s'insère dans le bras de la pale. Répéter deux fois, en l'immergeant à chaque fois dans un récipient avec une solution désinfectante fraîche. Le laisser immergé dans le second récipient pour le temps requis.
- À l'aide d'un chiffon imbibé de solution désinfectante, nettoyer les O-rings, le couvercle (3), le bouchon doseur (3a) et le bouchon en silicone. Les laisser immergés dans le second récipient pour le temps requis.
- À l'aide d'un chiffon imbibé de solution désinfectante, essuyer toutes les autres pièces de la machine en contact ou susceptibles d'entrer en contact avec les aliments. Procéder de haut en bas en terminant par le plan de travail ou le sol. Laisser agir le désinfectant pour le temps requis (pas moins de 5 minutes). Un temps de contact trop court peut rendre la désinfection inefficace.
- Pour les parties verticales et zones non en contact direct avec les aliments, utiliser un chiffon jetable imbibé de solution désinfectante.
- Après application du désinfectant, éliminer les résidus par un rinçage final à l'eau potable. Si vous utilisez le Stera-Sheen Green Label recommandé au dosage suggéré (voir DÉSINFECTION), le rinçage peut être omis. Répéter les opérations de sanitisation deux fois pour minimiser la prolifération bactérienne.
- Bien sécher les surfaces pour éviter la prolifération bactérienne favorisée par l'humidité.
- Retirer les pièces immergées dans le second récipient et les sécher avec un chiffon jetable. Réinstaller les O-rings et remonter les pièces sur la machine.
- Il est recommandé d'alterner les types de désinfectants tous les 6 mois afin d'éviter la sélection de bactéries résistantes. Les spores bactériennes sont les formes les plus résistantes ; les produits à base de chlore sont donc préférables.

PROBLÈMES POSSIBLES ET SOLUTIONS

Au démarrage, les voyants 1, 2 et 11a clignotent pendant quelques secondes.

- Défaillance de la sonde de température. La machine exclura la sonde de température mais continuera de fonctionner. Le fonctionnement se basera sur des temporisations préprogrammées de pale et de compresseur au lieu de références de température. Contacter un Centre de Service Agréé pour rétablir le fonctionnement correct.

La machine ne produit pas de froid :

- Vérifier que la fiche est correctement insérée et que l'appareil est alimenté.
- Le dispositif de sécurité du compresseur a déclenché : attendre 5–10 minutes avant de redémarrer. Des tentatives de démarrage répétées prolongent le délai.
- Vérifier que la machine est correctement positionnée et que les grilles de ventilation (6) sont dégagées.
- Vérifier que la machine n'exécute pas un cycle de conservation (voyant 11A,B,C,D clignotant).
- Au moment de l'allumage (interrupteur principal (10)), vérifier que le panneau de contrôle effectue la séquence d'initialisation en allumant tous les voyants successivement.

La pale ne tourne pas :

- Vérifier que la pale est correctement engagée sur l'arbre d'entraînement et verrouillée avec la bague de verrouillage (4).
- Vérifier qu'elle est libre de toute obstruction empêchant la rotation.
- S'assurer que le couvercle est correctement fermé : un dispositif de sécurité arrête la pale si le couvercle est ouvert.
- Vérifier que le voyant de la pale (2A - ❄) ne clignote pas. S'il clignote, appuyer deux fois sur le bouton (2) pour relancer la pale. Vérifier que la pale n'est pas bloquée par des agglomérats congelés.
- S'assurer que la machine n'exécute pas un cycle de conservation (voyants 11A-B-C-D clignotants) qui exige l'arrêt de la pale.

La machine est bruyante :

- Un certain niveau sonore est normal ; si le bruit devient excessif, contacter le Centre de Service pour prévenir d'autres dommages.

Fuite du bouchon de vidange :

- Remplacer les O-rings d'étanchéité. Deux jeux de joints toriques de rechange (16) sont fournis. Lubrifier les O-rings avant de remettre le bouchon (9).

La douille plastique (17) ne tient plus sur la pale :

- Remplacer le joint torique de la douille. Quatre O-rings (15) sont fournis.

La pale ne gratte plus correctement les parois du bol :

- Vérifier que l'insert (18) n'est pas endommagé ou usé.

Le gelato est trop mou en fin de barattage :

- Sélectionner un cycle de conservation plus froid. La machine activera le nouveau cycle et conservera le gelato à une température plus basse.

Les performances de la machine se dégradent ; la température du gelato est insuffisante malgré les réglages :

- Vérifier l'état d'usure de l'insert racloir et le remplacer au besoin. REMARQUE : les parois du bol ne doivent pas présenter d'épais dépôts de glace.
- Nettoyer le condenseur avec un jet d'air. Un condenseur encrassé réduit fortement l'efficacité de la machine.
- La machine peut avoir perdu du fluide frigorigène. Contacter un Centre de Service Agréé.

Réglage de la limite de température de conservation

- Pour obtenir un cycle de travail plus froid ou plus chaud que la valeur par défaut, sélectionner le cycle de conservation souhaité pendant le barattage : la machine adoptera la température de conservation choisie comme limite.
- Une fois sélectionné, le voyant du cycle clignotera pendant 3 secondes puis deviendra fixe pour confirmer la sélection.

Les 4 voyants de conservation (12A, 12B, 12C et 12D) clignotent ensemble :

- La machine n'a pas réussi à restaurer la température de conservation dans le délai imparti. Contacter le Centre de Service.

En utilisant le cycle automatique, le gelato est placé en conservation mais la consistance reste trop molle :

- Pour obtenir un cycle de travail plus froid ou plus chaud que la valeur par défaut, sélectionner le cycle de conservation souhaité pendant le barattage : la machine adoptera la température de conservation choisie comme limite. Une fois sélectionné, le voyant du cycle clignotera pendant 3 secondes puis deviendra fixe pour confirmer la sélection.
- Pour augmenter la consistance, passer de la conservation à la production manuelle. Une fois la consistance désirée atteinte, revenir en conservation.

L'anneau de confinement a tourné et soulevé le couvercle ; le gelato a fondu :

- L'O-ring de l'anneau de confinement (23) n'était probablement pas correctement positionné. En conséquence, l'anneau ne se verrouille pas et peut tourner jusqu'à soulever le couvercle. Éteindre la machine, vérifier l'O-ring et repositionner correctement l'anneau, puis redémarrer.

El medio ambiente le agradece que haya elegido esta máquina de helados ecológica, de nueva generación, fabricada en ITALIA por Nemox International. Nos sentimos muy orgullosos de esta nueva creación que adopta las mejores soluciones a favor del medio ambiente, disminuyendo considerablemente el consumo eléctrico y, al mismo tiempo, mejorando la eficiencia operativa. Esta máquina utiliza fluidos refrigerantes como el propano (R290) que, en comparación con los gases tradicionales, reducen el impacto en las emisiones de gases con efecto invernadero ¡hasta en un 99,95%! Los componentes están fabricados principalmente con tecnología de bajo consumo energético y materiales reciclables al final de su vida útil. Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros y en nuestra gente. Haremos todo lo posible para que quede completamente satisfecho con su elección.

IMPORTANTE:
Conserve el embalaje de la máquina. Si necesitara restituir la máquina por cualquier motivo, embálela preferiblemente en su embalaje original. Si la máquina se envía en un embalaje de envío inadecuado, todos los gastos de reparación se cargarán al remitente, incluso si la máquina está en garantía.

Si la máquina restituida no presenta ningún defecto de funcionamiento, será devuelta con los gastos de control y envío a cargo de la persona que devolvió la máquina. Nemox se reserva el derecho a rechazar la recepción de un aparato empaquetado de manera inadecuada.

Made in Italy by NEMOX® PROFESSIONAL CLASS

IMQ CERTIFIED QUALITY MANAGEMENT SYSTEM ISO 9001:2015

IQNET RECOGNIZED CERTIFICATION

R 290

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

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

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

¡ATENCIÓN!

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

Seguridad del instalador.

- En todas las áreas del mundo, el equipo debe ser instalado de acuerdo con los códigos locales existentes. Póngase en contacto con sus autoridades locales si tiene alguna pregunta.
- 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 daño del equipo.

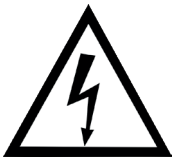
Preparación del sitio

- 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:
- Asegúrese de que la máquina está desconectada de la red eléctrica.
- Quitar el panel apropiado y localizar el punto en el que está conectado el cable de alimentación.
- Desconectar el cable y quitar el dispositivo de bloqueo del el mismo. Quitar el cable da la maquina.
- Introducir el nuevo cable de conexión permanente atreves el orificio del cable anteriora y un tubo ante pliegue.
- 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.
- Asegurarse que la maquina este correctamente conectada a tierra antes de ser conectada.
- Este manual puede descargarse en formato PDF desde la página web www.nemox.com/download

SEGUIR LOS REGLAMENTOS LOCALES REFERENTES AL MATERIAL ELÉCTRICO!



IMPORTANTE: Dejar la máquina sobre una superficie plana en posición horizontal, al menos 12 horas 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.

ADVERTENCIA ESPECIAL PARA APARATOS QUE CONTIENEN GAS R290.

ADVERTENCIA: mantenga las aberturas de ventilación de la carcasa del aparato o de la estructura empotrada libres de obstrucciones.
ATENCIÓN: para acelerar el proceso de descongelación, no utilice dispositivos mecánicos u otros medios distintos de los recomendados por el fabricante.
ATENCIÓN: no utilice aparatos eléctricos en el interior de compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

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

ATENCIÓN:
Riesgo de incendio.

R 290

ANILLO DE CONTENCIÓN Y DEFLECTORA GUÍA

COMPOSICIÓN DEL KIT

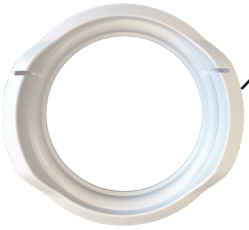


Fig. 1 ANILLO DE CONTENCIÓN

Fig. 2 DEFLECTOR

Fig. 3 JUNTA

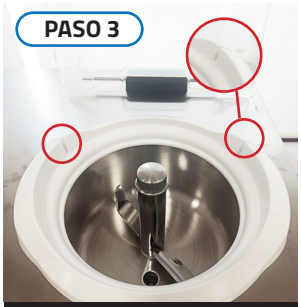
Guía de instalación

PASO 1

Inserte la junta en el anillo, comprobando que esté bien colocada.

PASO 2

Coloque el anillo de contención con el símbolo indicado alineado con el desagüe.



PASO 3

Presione el anillo de contención hacia abajo hasta que encaje en la olla.

PASO 4

Coloque el deflector enchufable sobre el anillo de contención como se muestra en la imagen.

OTROS IDIOMAS

EN - FR - DE - ES - DK

GUÍA EN VIDEO

1. INSTALACIÓN

Inserte la junta (fig. 3) en el anillo de contención (fig. 1), asegurándose de que esté correctamente colocada a lo largo de toda la ranura para garantizar la estanqueidad durante el funcionamiento (paso 1).
Coloque el anillo de contención (fig. 1) sobre el borde de la cubeta (paso 2). Esto evitará que el helado se derrame fuera de la cubeta de la máquina durante el proceso de congelación mientras se incorpora aire.

Importante: coloque el anillo de contención con las asas orientadas como se muestra en el paso 3 y asegúrese de que la ranura para el deflector esté dirigida hacia la parte trasera de la máquina para permitir el cierre correcto de la tapa.
Inserte la guía del deflector plug-in (fig. 2) en las ranuras correspondientes del anillo de contención (paso 3).
Asegúrese de que la parte superior del deflector permanezca dentro del anillo (paso 4). Si no es así, retírelo y gírelo 180°.
El uso del deflector evita que el helado se acumule alrededor del eje de la paleta durante la producción, garantizando así una calidad óptima del producto final.
Verifique que la tapa cierre correctamente, sin que ninguna pieza interfiera con el movimiento de apertura o cierre.

2. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

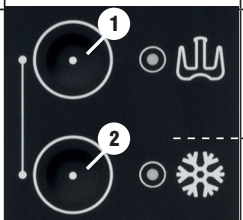
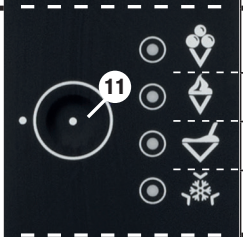
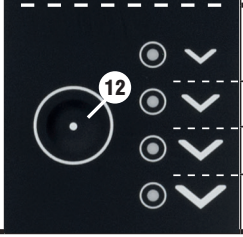
Retire el deflector (fig. 2) de su alojamiento en el anillo de contención (fig. 1).
Retire la junta (fig. 3) del anillo de contención para permitir una limpieza completa de la ranura.
Levante el anillo de contención de la cubeta.
Todos los componentes pueden lavarse en el lavavajillas o en agua caliente con un detergente adecuado.
Para una limpieza más profunda, que debe realizarse al menos una vez por semana, consulte la sección siguiente (sanitización).

Importante: no utilice productos de limpieza que contengan cloruros en las partes de acero inoxidable, especialmente ácido clorhídrico, lejía a base de ácido clorhídrico o ácidos fuertes (como los utilizados para eliminar residuos de cemento), ni productos para limpiar plata.
Evite también estropajos o raspadores abrasivos.

GELATO 10K CREA NTC i-Green

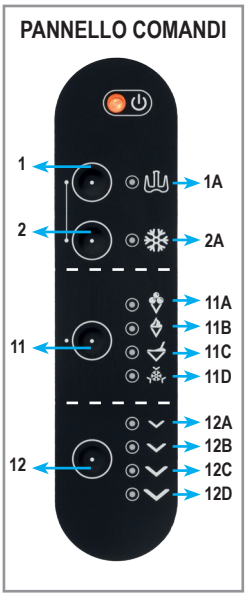
3). Tapa transparente
3A). Tapón dosificador con abertura
4). Anillo de bloqueo de la pala
5). Pala mezcladora
6). Rejillas de ventilación
7). Espátula
8). Salida de vaciado de agua
9). Tapón de vaciado de agua
10). Interruptor principal iluminado
13). Perilla de regulación de velocidad de la pala
14). Cepillo de limpieza
15). Juego de juntas tóricas (O-rings) para el casquillo de la pala
16). Juego de juntas tóricas (O-rings) para el tapón de vaciado
17). Casquillo de la pala
18). Rascador vertical (insert)
19). Cable de alimentación desmontable
20). Lámpara indicadora de alimentación
21). Anillo de contención
22). Deflector
23). Junta del anillo de contención (O-ring)

GELATO 10K CREA NTC i-Green

		DE	ES	DK
MANUAL		KLINGENAKTIVIERUNG	ACTIVACIÓN PALA	BLADAKTIVERING
		KOMPRESSORAKTIVIERUNG	ACTIVACIÓN COMPRESOR	KOMPRESSORAKTIVERING
AUTOMATIC		PROGRAMM GELATO - EISCREME - SORBET	PROGRAMA HELADO - ICECREAM - SORBETE	PROGRAM GELATO - IS - SORBET
		PROGRAMM GELATO HALBWEICH	PROGRAMA HELADO SEMI-BLANDO	PROGRAM GELATO HALVBLØD
		PROGRAMM GRANITA - SLUSH	PROGRAMA GRANIZADO	PROGRAM GRANITA - SLUSH
		PROGRAMM SCHOCKKÜHLUNG	PROGRAMA ENFRIAMIENTO RÁPIDO	PROGRAM SHOCK-KØLING
		"WÄRMER" LAGERUNG	CONSERVACIÓN + CALIENTE	"VARMERE" OPBEVARING
		STANDARDLAGERUNG	**CONSERVACIÓN ESTÁNDAR**	**STANDARD OPBEVARING**
		+ KÄLTERE LAGERUNG	CONSERVACIÓN + FRÍA	+ KOLDERE OPBEVARING
		+ +KÄLTERE LAGERUNG	CONSERVACIÓN ++ FRÍA	+ + KOLDERE OPBEVARING

	TASTENKOMBINATION	COMBINACIÓN DE BOTONES	TASTKOMBINATION
1 + 2 (3")	STARTET DEN LAGERZYKLUS IM MANUELLEN ODER AUTOMATISCHEN MODUS	INICIO DEL CICLO DE CONSERVACIÓN DURANTE EL MODO MANUAL O AUTOMÁTICO	STARTER OPBEVARINGSCYKLUSSEN I MANUEL ELLER AUTOMATISK TILSTAND
11 (3")	WECHSELT VOM AUTOMATISCHEN MODUS ZUM MANUELLEN MODUS	FUERZA EL PASO DEL MODO AUTOMÁTICO AL MODO MANUAL	SKIFTER FRA AUTOMATISK TILSTAND TIL MANUEL TILSTAND
11 (3") +1 +2	VERSETZT DIE MASCHINE IN DEN STANDBY-MODUS	PONE LA MÁQUINA EN MODO ESPERA (STAND-BY)	SÆTTER MASKINEN I STANDBY-TILSTAND

Made in Italy by NEMOX® PROFESSIONAL CLASS



1). Botón de la pala mezcladora (1)
1A). LED de funcionamiento de la pala (1A)
2). Botón de refrigeración / enfriamiento (2)
2A). LED de funcionamiento del sistema de refrigeración (2A)
11). Botón de selección de programa (11)
11A). LED Programa Gelato Italiano Clásico (11A)
11B). LED Programa Gelato Semiblando (11B)
11C). LED Programa Granita (11C)
11D). LED Programa Enfriamiento Rápido (11D)
12). Botón de selección de consistencia de conservación (usado durante la fase de conservación)
12A). LED Ciclo de conservación n.º 1 (12A)
12B). LED Ciclo de conservación n.º 2 (12B)
12C). LED Ciclo de conservación n.º 3 (12C)
12D). LED Ciclo de conservación n.º 4 (12D)

Su GELATO 10K CREA NTC tiene dos modos de funcionamiento:
EN MODO MANUAL, el compresor y la pala funcionan de forma independiente para que pueda aprovechar al máximo su experiencia. El ciclo de conservación solo puede iniciarse cuando usted lo considere oportuno.

IMPORTANTE: Un dispositivo electrónico detendrá la pala si la consistencia de la preparación se vuelve excesiva, para evitar daños en los componentes mecánicos de la máquina; esto también detendrá el sistema de refrigeración. Los LED de la pala (1A -) y del compresor (2A -) parpadearán simultáneamente para indicar esta condición. La máquina intentará entonces tres reinicios espaciados 90" entre sí. Si la pala permanece bloqueada, el controlador electrónico apagará la máquina de forma permanente para proteger los componentes internos. Los LED de pala (1A -), compresor (2A -) y ciclo de gelato (11A -) parpadearán juntos hasta que el operador intervenga. Pulsar cualquier botón de pala (1) o de compresor (2) devolverá la máquina a Stand-by.

EN MODO AUTOMÁTICO, puede preseleccionar uno de los cuatro programas de producción (Gelato Italiano Clásico (11A -), Gelato Semiblando (11B -), Granita (11C -), Enfriamiento Rápido (11D -)) y cuatro ciclos de conservación para cada tipo de producción. En este modo no necesita gestionar el proceso: una vez seleccionado el programa y puesta en marcha la máquina, producirá el gelato y pasará automáticamente al ciclo de conservación. Su única tarea es servir el gelato en la consistencia correcta.

PRIMER USO

- Coloque el GELATO 10K CREA NTC sobre una superficie nivelada y asegúrese de que las rejillas de ventilación (6) no estén obstruidas.
- Durante el uso mantenga el aparato separado de paredes o mobiliario para no obstaculizar el flujo de aire de refrigeración. La emisión de aire caliente forma parte del funcionamiento normal: el aparato intercambia calor con el ambiente para refrigerar.
- Deje la máquina en posición horizontal durante al menos 8 horas antes del primer uso, ya que, si fue inclinada durante el transporte, el refrigerante debe volver a posicionarse correctamente.
- Antes del primer uso, desinfecte todas las piezas que entren en contacto directo o indirecto con alimentos (bol, pala mezcladora, insertos de la pala, anillo de bloqueo, tapa, etc.).
- La higiene es extremadamente importante cuando se trabaja con alimentos. Siga estrictamente las normas de higiene aplicables en su país (HACCP o equivalente).

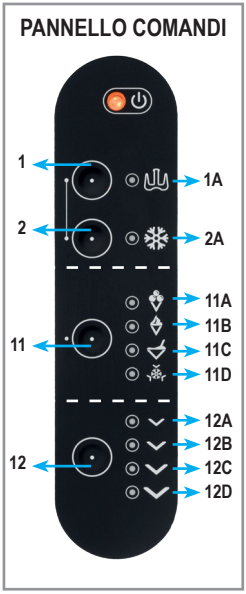
PREPARACIÓN DE LA MEZCLA

Elija la receta y prepare la mezcla, observando lo siguiente:

- Manipule los ingredientes conforme a las normas de higiene aplicables en su país (HACCP o equivalente).
- Para gelatos y sorbetes no vierta más de 2 kg o 2,5 kg de mezcla si utiliza el anillo de contención, para permitir el correcto incremento de volumen durante el batido.
- Se recomienda verter la mezcla a una temperatura entre +10 °C y +20 °C. Temperaturas más altas pueden aumentar significativamente los tiempos de procesamiento.
- La cantidad mínima de mezcla que la máquina puede manejar es aproximadamente la mitad del máximo indicado. Cantidades más pequeñas aceleran el desgaste del rascador y pueden confundir los sensores de la máquina, conduciendo a un producto final subóptimo. Para cantidades inferiores a 1,5 kg, ajuste la máquina a un punto de trabajo al menos 1 °C más cálido que el predeterminado (véase el apartado correspondiente) para corregir la inercia térmica y mantener la calidad del producto.

INSTRUCCIONES PRELIMINARES

- Verifique que el voltaje de la placa de características coincida con el suministro de la red. Inserte el enchufe y encienda el interruptor principal (10); la luz indicadora mostrará la presencia de alimentación.
- La placa electrónica realizará una comprobación de inicialización, encendiendo todas las LEDs del panel en secuencia.
- Compruebe que el racor de vaciado (8) esté cerrado con el tapón de vaciado (9 apretado hasta tope).
- Inserte la pala mezcladora (5) en la olla, girándola en sentido horario hasta que asiente en el fondo de la olla.
- Atornille completamente el anillo de bloqueo (4) para asegurar la pala mezcladora.
- Instale el anillo de contención y el deflector en la olla de la máquina siguiendo las instrucciones en las páginas (93 y 94).
- Compruebe que la tapa puede cerrarse correctamente sin interferencias.
- Vierta la mezcla preparada previamente.
- Cierre la tapa (3).



FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL

- Ponga en marcha el sistema de refrigeración pulsando el botón (2); el LED (2A -) se iluminará.

IMPORTANTE: Si la máquina se apaga debido a interrupciones de alimentación temporales o súbitas o por el uso incorrecto de los mandos de potencia del refrigerante, espere unos minutos antes de reiniciar.

- Pulse el botón (1) para arrancar la pala; el LED (1A -) se encenderá y comenzará el ciclo de producción. El tiempo de procesamiento varía según la cantidad, la temperatura inicial de la mezcla, el tipo de producto (helado, sorbete o granita) y la temperatura ambiente.

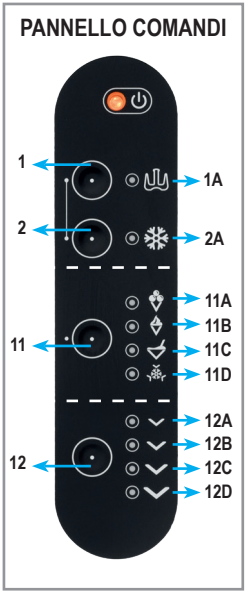
IMPORTANTE: El movimiento de la pala es completamente independiente del sistema de refrigeración. Un dispositivo de seguridad detiene la pala cuando se levanta la tapa.

¡Atención! Si la tapa permanece abierta más de 2', el control electrónico apagará el compresor para evitar la formación de bloque congelado. El compresor se reiniciará automáticamente una vez cerrada la tapa y hayan transcurrido al menos otros 2' desde el apagado. El apagado del compresor se indica con el parpadeo del LED del compresor (2A -). El LED volverá a estar fijo cuando el compresor se reinicie. Si la pala no vuelve a ponerse en marcha al cerrar la tapa, la máquina apagará pala y compresor durante 90", tras lo cual intentará reiniciar.

Si la pala permanece bloqueada después de tres intentos, el controlador electrónico apagará la máquina de forma permanente para proteger los componentes internos. Los LED de pala (1A -), compresor (2A -) y ciclo de gelato (11A -) parpadearán juntos hasta la intervención del operador.

Para restablecer el funcionamiento normal, elimine la causa del bloqueo de la pala y pulse cualquier botón del panel: la máquina pasará a OFF a la espera de una nueva orden. Si la preparación aún no está completa, pare el compresor usando el botón (2) y la pala usando el botón (1), espere a que la mezcla se ablande y luego reinicie la producción.

- A través de la abertura (3A) en la tapa puede añadir ingredientes adicionales (por ejemplo, para variegados durante la fase final) sin detener la pala ni el compresor.
- Cuando la preparación alcance la consistencia deseada, pare el circuito de refrigeración pulsando el botón (2) y pare la pala pulsando el botón (1). Para extraer la preparación fácilmente de la olla, extraiga la pala desenroscando el anillo de bloqueo (4).



INICIO DEL CICLO DE CONSERVACIÓN DURANTE EL MODO MANUAL

- Si lo desea, puede activar manualmente el ciclo de conservación en cualquier momento. Mantenga pulsados simultáneamente los botones pala (1) y compresor (2) durante 3 segundos. La máquina pasará inmediatamente al ciclo de conservación. Se encenderá el LED (12B - ⌄). El ciclo de conservación así activado tomará como referencia la temperatura del gelato medida en el momento de la activación.

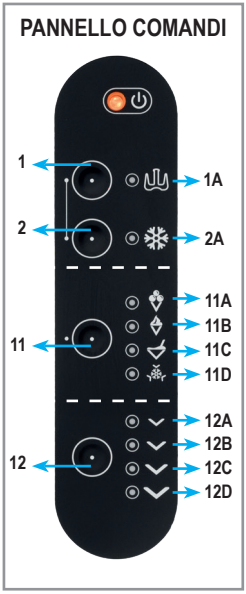
FUNCIONAMIENTO EN MODO AUTOMÁTICO

El GELATO 10K CREA NTC dispone de programas que automatizan la producción y la conservación. Estos programas son controlados por un sensor de temperatura cuyo ajuste puede comprobar el usuario.

- Siga los pasos de "INSTRUCCIONES PRELIMINARES."
- Pulsar el botón (11) inicia la máquina en modo automático y selecciona el primer programa. El LED parpadeará durante 3 segundos, período durante el cual pulsar nuevamente el botón (11) recorrerá los otros programas en secuencia.
- Cuando el LED quede fijo, el programa seleccionado comienza y arranca el ciclo de producción.
- Simultáneamente, el LED (12B - ⌄) parpadeará durante 3" indicando el ciclo de conservación que se activará al final de la producción.
- La máquina dispone de 4 programas de producción y 4 ciclos de conservación para cada programa de producción. Cuando el programa seleccionado arranca, puede elegir el ciclo de conservación deseado presionando sucesivamente el botón (12). Si no se realiza ninguna selección, la máquina elegirá automáticamente el ciclo de conservación predeterminado (12B - ⌄).
- Cuando el gelato alcance la temperatura programada, el ciclo de conservación empezará automáticamente. La activación de la fase de conservación se indica con el parpadeo del LED del ciclo correspondiente.
- Cada programa de producción tiene un tiempo máximo preestablecido; si la temperatura programada del gelato no se alcanza en ese tiempo, la máquina aún pasará automáticamente a conservación (después de 25').
- Si lo desea, puede terminar el programa de producción y activar el ciclo de conservación en cualquier momento. Seleccione el ciclo de conservación deseado usando el botón (12) (selección secuencial).

NOTA: Para obtener un ciclo de trabajo más frío o más cálido que el predeterminado, seleccione el ciclo de conservación deseado durante el batido: la máquina usará esa temperatura de conservación como límite.

- Una vez seleccionado el ciclo deseado, su LED parpadeará durante 3 segundos y luego quedará fijo para confirmar la selección. Mantenga pulsados simultáneamente los botones pala (1) y compresor (2) durante 3 segundos. La máquina pasará inmediatamente de la producción a la conservación. El ciclo de conservación así activado tomará como referencia la temperatura del gelato medida en el momento de la activación.



PROGRAMA: GELATO ITALIANO CLÁSICO Y SORBETE

Pulsar el botón (11) una vez enciende el LED (11A -) y activa este programa de producción. El ciclo está regulado para alcanzar una temperatura final de mezcla aprox. -7,5 °C. Al finalizar la producción el LED (11A -) parpadeará indicando la activación del ciclo de conservación seleccionado.

PROGRAMA: GELATO SEMIBLANDO

Pulsar el botón (11) dos veces enciende el LED (11B -) y activa este programa de producción. El ciclo está regulado para alcanzar una temperatura final de mezcla aprox. -7 °C. Al finalizar la producción el LED (11B -) parpadeará indicando la activación del ciclo de conservación seleccionado.

PROGRAMA: GRANITA

Pulsar el botón (11) tres veces enciende el LED (11C -) y activa el programa Granita. El ciclo está regulado para alcanzar una temperatura final de mezcla aprox. -6 °C. Al finalizar la producción el LED (11C -) parpadeará indicando la activación del ciclo de conservación seleccionado.

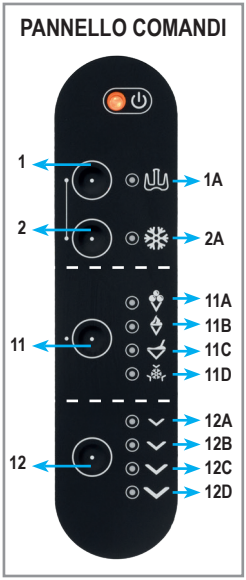
PROGRAMA: ENFRIAMIENTO RÁPIDO

Pulsar el botón (11) cuatro veces enciende el LED (11D -) y activa el programa de enfriamiento rápido. El ciclo está regulado para alcanzar una temperatura final de mezcla aprox. +6 °C. Al finalizar el ciclo el LED (11D -) parpadeará indicando la activación del ciclo de conservación seleccionado. Este programa se utiliza al partir de mezclas calientes. La máquina baja rápidamente la temperatura manteniendo la mezcla por encima del punto de congelación. Con este programa es posible procesar hasta 2 kg de mezcla.

Utilice el ciclo de enfriamiento rápido solo después de retirar las piezas plásticas de la pala (el insert (18) y el casquillo plástico (17)). El calor podría dañarlas y provocar un desgaste rápido. Con este programa la mezcla permanece líquida y puede extraerse a través del vaciado (8). Antes de usar este programa, limpie el vaciado (8) y la tapa (9) a fondo con el cepillo de limpieza (14) suministrado y siguiendo el procedimiento descrito en la sección “SANITIZACIÓN” de este folleto.

CAMBIO DEL PROGRAMA SELECCIONADO

Si necesita seleccionar un programa diferente durante un programa en curso, pulse el botón (11). El programa en ejecución se detendrá y el nuevo programa comenzará inmediatamente con su temperatura preestablecida.



CAMBIO DE AUTOMÁTICO A MANUAL
Durante un programa en curso puede cambiar a modo manual en cualquier momento. Mantenga pulsado el botón (11) durante 3 segundos; la máquina pasará a modo manual y se encenderán los LED de pala (1A -) y compresor (2A -). El ciclo de conservación seleccionado y el control de temperatura del gelato quedarán desactivados.

APAGADO DE LA MÁQUINA DURANTE LA OPERACIÓN AUTOMÁTICA
Si debe apagar la máquina antes de que finalice un programa, primero cambie a modo manual manteniendo pulsado el botón (11) durante 3 segundos, luego pulse los botones pala (1) y compresor (2) para detener toda actividad. No apague directamente el interruptor principal (10).

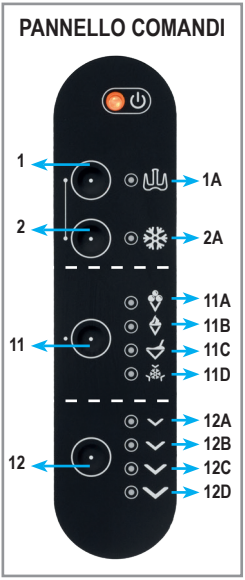
CAMBIO DEL CICLO DE CONSERVACIÓN DURANTE UN PROGRAMA
Durante la preparación automática puede cambiar el ciclo de conservación en cualquier momento. Pulse repetidamente el botón (12) hasta que se active el LED del ciclo deseado. El LED parpadeará durante 3 segundos y luego quedará fijo: el nuevo ciclo de conservación está ahora seleccionado y se ejecutará al final del programa. Cada programa de producción activará el ciclo de conservación seleccionado al completarse.

PARADA DE LA PALA AL ABRIR LA TAPA EN MODO AUTOMÁTICO Abrir la tapa (3) detiene únicamente la pala (5) y no afecta al programa de producción. Cerrar la tapa (3) vuelve a poner en marcha la pala (5) si lo requiere el programa seleccionado. Si la mezcla está demasiado dura para permitir el movimiento de la pala, la máquina activará automáticamente el ciclo de conservación previamente seleccionado, usando la temperatura del gelato en ese momento como referencia.

Si la tapa permanece abierta más de 2', el control electrónico apagará el compresor para evitar la formación de bloque congelado. El compresor se reiniciará automáticamente una vez cerrada la tapa y hayan pasado al menos otros 2' desde el apagado. El apagado del compresor se indica con el parpadeo del LED del compresor (2A -). El LED volverá a apagarse cuando el compresor se reinicie.

AJUSTE DE VELOCIDAD DE LA PALA
- La velocidad de rotación de la pala se ajusta mediante la perilla (13).
- El ajuste de velocidad es independiente de la ejecución del programa y puede modificarse en cualquier momento.
- La incorporación de aire en la mezcla depende de la receta y de la velocidad de la pala.
- Menor rpm corresponde a mayor densidad del producto (menos aire incorporado). Mayor rpm corresponde a menor densidad del producto (más aire incorporado).
- Use velocidades bajas para gelato italiano clásico, granita y sorbetes; velocidades más altas convienen para gelato italiano semiblando.
- **Durante la fase de conservación, la velocidad de rotación de la pala debe mantenerse al mínimo; véase (fig. 1) en la página 103.**

Fig. 1



CONSERVACIÓN AUTOMÁTICA

Cuatro temperaturas de conservación están disponibles para cada programa de producción, diseñadas para cubrir una amplia gama de necesidades.

- En modo automático, al finalizar cada programa de producción se activa automáticamente el ciclo de conservación correspondiente (LED 12B - ⌄). Este ajuste conserva el gelato a la temperatura definida por el ciclo seleccionado.
- La activación de la función de conservación se señala mediante el parpadeo del LED del programa de producción seleccionado.
- El ciclo de conservación puede cambiarse al inicio o durante la producción.
- Pulsar el botón (12) varias veces recorre en secuencia los LEDs de selección de conservación. Cada ciclo ajusta la temperatura de conservación aproximadamente 1 °C más fría para las dos posiciones inferiores y aproximadamente 1 °C más cálida para la posición por encima del LED predeterminado.

CAMBIO DE CONSERVACIÓN A UN PROGRAMA

Mientras esté en conservación puede iniciar un programa de producción automático simplemente seleccionándolo mediante el botón (11). El LED del programa parpadeará durante 3 segundos y luego quedará fijo; la máquina saldrá de conservación y comenzará el programa de producción seleccionado. El conjunto de ciclos de conservación del programa seleccionado se activará en consecuencia.

ATENCIÓN: El programa de producción solo se ejecutará si la temperatura de la mezcla en el momento de la selección es superior a la temperatura programada para el nuevo ciclo de producción. De lo contrario la máquina activará inmediatamente la fase de conservación para el nuevo programa.

APAGADO DE LA MÁQUINA DURANTE LA CONSERVACIÓN Para apagar la máquina, mantenga pulsado el botón (11) durante 3 segundos, luego opere el interruptor principal (10). ¡No actúe directamente sobre el interruptor principal (10)!

ATENCIÓN!

- Cada ciclo de conservación continúa hasta que el operador lo detenga.
- La máquina no está diseñada para ser utilizada como frigorífico o cámara fría. No mantenga la preparación en la olla más de 12 horas.
- El ventilador de refrigeración del sistema funcionará durante toda la duración del período de conservación.
- Después de usar, apague siempre la máquina mediante el interruptor principal (10).

FORZAR LA TEMPERATURA / CONSISTENCIA DEL GELATO

- Si el gelato al final del ciclo no está lo bastante firme a pesar de haber seleccionado el ciclo (12D - ⌄), puede forzar manualmente la temperatura (y consistencia) mediante:

1. CICLO MANUAL: VER CAPÍTULO "FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL" EN LA PÁGINA 97

2. VARIACIÓN TEMPORAL DE LAS TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN

Una vez la conservación está activa puede modificar las temperaturas de intervención. La máquina dispone de 10 pasos de temperatura espaciados aprox. 0,5 °C. Proceda así:

- Asegúrese de que la máquina está ejecutando un ciclo de conservación.
- Pulse los botones (11) y (12) simultáneamente durante 3 segundos: los LEDs de programa se apagarán y se encenderá un LED en el panel de control. Ese LED corresponde a la temperatura de fábrica.
- Pulse los botones (11) y (12) para seleccionar el LED deseado: los LEDs superiores corresponden a temperaturas más cálidas que la predeterminada; los LEDs inferiores corresponden a temperaturas más frías.
- Tras seleccionar la temperatura deseada espere 3": la máquina volverá al ciclo de conservación previamente activo y operará con el nuevo parámetro.
- **¡ATENCIÓN!** El nuevo ajuste se almacena temporalmente. Cuando la conservación se desactive (cambio de ciclo, apagado de la máquina, etc.) la máquina volverá al valor predeterminado.
- **¡ATENCIÓN!** El ajuste de temperatura afecta SÓLO a los cuatro ciclos de conservación relacionados con el ciclo de batido seleccionado. Las temperaturas de conservación se desplazarán por el mismo valor establecido para la temperatura del ciclo activo.

3. CAMBIO PERMANENTE DE CONJUNTOS DE TEMPERATURA: contacte con su distribuidor para más información.

SUGERENCIAS ÚTILES

- Usar ingredientes a temperatura de frigorífico reduce los tiempos de producción. También puede enfriar ingredientes calientes usando el programa de enfriamiento rápido.
- No añada ingredientes a 0 °C o por debajo de esta temperatura; la calidad del batido puede ser pobre.
- Para un correcto incremento de volumen durante el batido, use un máximo de 2,5 kg de ingredientes para preparaciones de gelato y sorbete.
- La cantidad mínima de mezcla manejable por la máquina es aproximadamente la mitad del máximo indicado. Cantidades menores aceleran el desgaste del rascador y pueden confundir los sensores de la máquina. Para cantidades de ingredientes inferiores a 700 g, ajuste la máquina a un punto de trabajo al menos 1 °C más cálido que el predeterminado (véase el párrafo correspondiente) para corregir la inercia térmica y mantener la calidad del producto final. Si utiliza un ciclo de producción, ajuste la conservación al n.º 1 (más cálido).

LIMPIEZA DE LA OLLA

El GELATO 10K CREA NTC está diseñado para facilitar la limpieza de la olla. Proceda como sigue:

- Pare el sistema de refrigeración, retire la pala y vierta al menos 2 litros de agua caliente en la olla.
- Lave la olla con una esponja. No use herramientas afiladas dentro de la olla.
- Coloque un recipiente vacío de al menos 3 litros debajo del vaciado (8).
- Extraiga el tapón (9). El agua de la olla fluirá al recipiente.
- Repita la operación con agua limpia caliente para un enjuague completo.

- Cuando la olla esté vacío, limpie el conducto de vaciado con el cepillo suministrado (14) después de haberlo limpiado.
- Vuelva a colocar el tapón (9) hasta cerrar el vaciado de la olla.
- Repita el ciclo hasta que la olla esté completamente limpio.
- Seque con un paño.
- Proceda a limpiar el resto de la máquina.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

- Antes de limpiar asegúrese de que la máquina está apagada (interruptor principal (10) OFF) y desconectada.
- Retire el deflector (22) y el anillo de contención (21).
- Retire el rascador (18) de la pala tirando hacia afuera. Retire el casquillo plástico (17) de la pala.
- Retire el pasador de acero y extraiga la tapa transparente (3) de la máquina.
- El deflector (22), el anillo de contención (21), la pala (5), el rascador (18), el casquillo (17), la tapa transparente (3), el tapón dosificador (3a) y su pequeña tapa de silicona, el tapón de vaciado (9) y el anillo de bloqueo (4) pueden lavarse en lavavajillas o en agua caliente con detergente adecuado.
- Si el rascador está dañado o desgastado debe reemplazarse para evitar una mezcla menos eficaz. Si se forma una costra dura a lo largo de las paredes de la olla, el insert debe reemplazarse. Operar con un insert desgastado puede afectar a los sensores que garantizan el correcto funcionamiento de la máquina, produciendo resultados deficientes.
- Limpie la carcasa de la máquina y las partes no extraíbles utilizando el producto especificado en el capítulo **SANITIZACIÓN**.

IMPORTANTE: ¡no lave externamente la máquina con chorros de agua! El agua podría filtrarse en las partes eléctricas/electrónicas y causar daños graves. ATENCIÓN: no usar productos de limpieza que contengan cloruros en las piezas de acero, especialmente ácido clorhídrico, lejía con ácido clorhídrico, o ácidos fuertes (p. ej., decapantes) o productos para limpiar plata. Evite también estropajos o raspadores abrasivos.

- Al menos una vez al año, limpie las rejillas de ventilación (6) en la parte trasera.
- Limpie periódicamente el extremo del eje donde se conecta la pala. Preste atención al área de contacto con el casquillo central, donde pueden acumularse restos de procesado. Lubrique con grasa categoría H1 o superior la parte del eje que se inserta en el casquillo. La grasa especial puede obtenerse en cualquier servicio autorizado. Para retirar incrustaciones evite herramientas metálicas o estropajos abrasivos. Use el cepillo suministrado (14).
- Lubrique periódicamente las juntas tóricas del tapón de vaciado (9).
- Realice la sanitización (ver SANITIZACIÓN) al menos una vez por semana para prevenir el crecimiento bacteriano.

SANITIZACIÓN Las operaciones de sanitización eliminan una porción significativa de microorganismos cuyas células y esporas pueden sobrevivir y proliferar, especialmente donde queden residuos de alimentos. Realice la sanitización al final del ciclo diario de producción o con mayor frecuencia si es necesario.

ATENCIÓN: dejar la máquina apagada o en stand-by no sustituye a los procedimientos de limpieza y sanitización adecuados con la frecuencia requerida por las agencias regulatorias nacionales o locales.

La sanitización consta de dos fases:

LIMPIEZA (DETERGENCIA) Elimina la suciedad gruesa y requiere enjuague con agua tibia

inmediatamente después del uso. La acción de limpieza se basa en el fregado manual y la presión del agua. El detergente químico reduce pero no sustituye a la limpieza manual. ATENCIÓN: la limpieza por sí sola, por exhaustiva que sea, no garantiza la eliminación completa de contaminantes microbianos. Proceda así:

- Retire el deflector (22) y el anillo de contención (21) de la olla.
- Retire el anillo de bloqueo (4) y extraiga la pala (5) de la olla; retire la tapa (3) de la máquina.
- Enjuague la olla con agua caliente por encima de 45 °C para disolver grasas, pero por debajo de 60 °C para evitar "cocinar" proteínas, azúcares o grasas y hacer que se adhieran más tenazmente.
- Retire mecánicamente la suciedad gruesa de la olla usando una herramienta apropiada o el cepillo suministrado (14). ¡Evite herramientas metálicas! Enjuague las herramientas en agua caliente (45–60 °C) tras cada operación de limpieza.
- Aplique detergente: dado que la mayoría de los residuos alimentarios (proteínas y grasas) no se disuelven en agua, utilice un detergente para desprender residuos de las superficies y proceder al enjuague.
- Limpie áreas empotradas u ocultas (casquillo central, zona roscada del eje donde atornilla el anillo de bloqueo (4), fondo de la olla) usando un cepillo u otra herramienta apropiada. Puede emplearse el cepillo suministrado (14). Enjuague la herramienta de limpieza en agua caliente después de su uso.
- Retire el tapón (9) y permita que la solución detergente salga.
- Mientras la solución detergente drena, limpie el vaciado (8) introduciendo una herramienta de limpieza apropiada. Use el cepillo (14) si es necesario. Enjuague la herramienta de limpieza en agua caliente después de su uso. Repita usando una solución detergente fresca.
- Enjuague la olla y el tubo de desagüe (8) con agua caliente al terminar las operaciones.
- Todas las herramientas y piezas desmontables deben limpiarse en una cuba separada llena de agua caliente (45–60 °C) y detergente, completamente sumergidas durante al menos 15 minutos.
- Retire la junta tórica del anillo de contención (23).
- Deje el anillo de contención (21) y el deflector (22) inmersos en la cuba preparada durante el tiempo requerido, luego limpie las áreas ocultas (la ranura para la junta tórica y la sede de la hoja) usando el cepillo (14). Manténgalos totalmente sumergidos durante el tiempo requerido.
- Retire el rascador (18) de la pala tirando hacia afuera y retire el casquillo (17). Manténgalos totalmente sumergidos en la cuba durante el tiempo requerido.
- Deje la pala (5) inmersa en la cuba durante el tiempo requerido, luego frotela a fondo con un cepillo rígido. Use el cepillo suministrado (14) según sea necesario. Preste atención a las partes internas del casquillo, a los pasadores de bloqueo del rascador y a las áreas circundantes.
- Con el cepillo (14) limpie las áreas ocultas del rascador (18). Déjelo totalmente inmerso en la cuba durante el tiempo requerido.
- Separe las juntas tóricas del casquillo (17). Manténgalas totalmente inmersas en la cuba el tiempo requerido, luego limpie las ranuras ocultas con el cepillo (14).
- Separe las juntas tóricas del tapón (9). Manténgalas totalmente inmersas y limpie las ranuras ocultas con el cepillo (14).
- Separe la junta tórica del anillo de bloqueo de la pala (4). Manténgala totalmente inmersa y limpie las áreas ocultas y el agujero roscado con el cepillo (14).
- Deje la tapa (3) y el tapón dosificador (3a) con su tapa de silicona totalmente inmersos el tiempo requerido, luego límpielos cuidadosamente con el cepillo (14). Tenga cuidado de no rayar la tapa.
- Realice un enjuague final por inmersión con agua potable durante al menos 5 minutos.
- Enjuague el cepillo (14) y todas las herramientas utilizadas en la limpieza a fondo.
- Repita las operaciones descritas al menos una vez más y/o hasta que la máquina esté perfectamente limpia. Vuelva a montar todas las juntas y piezas en la máquina y proceda a la desinfección.

DESINFECCIÓN

- La desinfección destruye bacterias patógenas no formadoras de esporas y reduce significativamente bacterias no patógenas no formadoras de esporas. Limpieza y desinfección deben realizarse por separado.
- Tras la limpieza proceda a la desinfección como sigue:
- Use un desinfectante específico para la industria alimentaria. Para mejores resultados recomendamos Stera-Sheen™ Green Label (Purdy Products) diluido en agua (2 oz por 2 gal — 7,5 g por litro) durante al menos 5 minutos de tiempo de contacto. Lea detenidamente las instrucciones del fabricante del desinfectante.
- Diluya el desinfectante siguiendo las instrucciones del fabricante. Nota: una dosificación insuficiente puede permitir la supervivencia de bacterias peligrosas; una sobredosificación no mejora la eficacia.
- Deje actuar el desinfectante durante el tiempo de contacto especificado, en ningún caso inferior a 5 minutos.
- Remoje el cepillo (14), paños y otras herramientas usadas en la sanitización en un contenedor separado con la solución desinfectante durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos). Antes de su uso, aplique o rocíe la solución sanitizante directamente sobre las herramientas. Después de cada procedimiento de sanitización vuelva a desinfectar las herramientas usadas. Vuelva a montar las piezas desinfectadas usando guantes estériles.
- Llene la olla con ½ gal (aprox. 2 litros) de agua fría y frote hasta que quede limpio.
- Enchufe la máquina, encienda el interruptor principal (10) y ponga en marcha la pala pulsando el botón (2). Agite durante 2 minutos. Vacíe la olla retirando el tapón (9). Pare la pala. Repita hasta que el agua de desagüe esté clara.
- Disuelva 1/2 oz (medio sobre) de Stera-Sheen Green Label en 1/2 gal (aprox. 2 litros) de agua tibia. Vierta la solución en la olla y frote la olla y el orificio de desagüe.
- Ponga en marcha la pala (botón (2)). Agite durante al menos 5 minutos. Vacíe toda la solución retirando el tapón (9). Pare la pala. Apague la máquina (10) y desenchufe.
- Desenrosque el anillo de bloqueo (4) y extraiga la pala (5) de la olla, retire el tapón (9) y desmonte la tapa (3).
- Con un paño empapado en solución desinfectante aplique desinfectante al bol (prestando especial atención al fondo), al casquillo central, al extremo del eje donde atornilla el anillo de bloqueo (4), alrededor de la abertura de desagüe y dentro del tubo de desagüe (8). Asegúrese de que todas las superficies y áreas ocultas que contactan o pueden contactar con alimentos reciban el desinfectante. Use el cepillo (14) para ayudar en las operaciones. Deje actuar el desinfectante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).
- Limpie el desagüe haciendo pasar al menos 1/2 gal (aprox. 2 litros) de solución desinfectante a través del mismo. Luego inserte el cepillo (14) para limpiar mecánicamente las áreas ocultas. Simultáneamente vierta 1 gal (aprox. 4 litros) de solución desinfectante en la olla y deje que fluya por el tubo de desagüe. Repita dos veces.
- Separe el insert (18) y el casquillo plástico (17) de la pala tirándolos hacia fuera.
- Retire las juntas tóricas del casquillo (17), del tapón (9) y del anillo de bloqueo (4).
- Retire la junta tórica del anillo de contención (23).
- Llene 2 contenedores separados con solución desinfectante. Sumerja completamente el anillo

(21), el deflector (22), la pala (5), el insert (18), el tapón (9), el anillo de bloqueo (4), la cuchara (7), la tapa (3) con tapón dosificador (3a) y su tapa de silicona y todas las juntas tóricas en el primer contenedor durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).

- Con el cepillo (14) limpie a fondo el cuerpo y las áreas ocultas del anillo de contención (21), prestando atención a la ranura de la junta tórica y la sede de la hoja. Déjelo inmerso en el segundo contenedor durante el tiempo requerido.
- Con el cepillo (14) limpie el deflector (22). Déjelo inmerso en el segundo contenedor durante el tiempo requerido.
- Con el cepillo (14) limpie el anillo de bloqueo (4), concentrándose en la sede de la junta tórica. Déjelo inmerso en el segundo contenedor durante el tiempo requerido.
- Con el cepillo (14) limpie el insert (18), particularmente la ranura donde encaja en el brazo de la pala. Repita dos veces, cada vez sumergiéndolo en un contenedor con solución desinfectante fresca. Déjelo inmerso en el segundo contenedor durante el tiempo requerido.
- Con un paño empapado en solución desinfectante, limpie las juntas tóricas, la tapa (3), el tapón dosificador (3a) y la tapa de silicona. Déjelos inmersos en el segundo contenedor durante el tiempo requerido.
- Con un paño empapado en solución desinfectante, limpie todas las demás piezas de la máquina que contacten o puedan contactar con alimentos. Proceda de arriba abajo finalizando con la superficie de trabajo o el suelo. Deje actuar el desinfectante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos). Un tiempo de contacto corto puede hacer que la desinfección sea ineficaz.
- Para piezas verticales y áreas que no están en contacto con alimentos use un paño desechable empapado en solución sanitizante.
- Tras la aplicación del desinfectante elimine los residuos con un enjuague final con agua potable. Si usa el Stera-Sheen Green Label recomendado a la dosificación sugerida (ver DESINFECCIÓN), el enjuague puede omitirse. Repita las operaciones de sanitización dos veces para minimizar la proliferación bacteriana.
- Seque bien las superficies para evitar el crecimiento bacteriano favorecido por la humedad.
- Retire las piezas inmersas en el segundo contenedor y séquelas con un paño desechable. Vuelva a montar las juntas y las piezas en la máquina.
- Se recomienda alternar tipos de desinfectante cada 6 meses para evitar la selección de bacterias resistentes. Las esporas bacterianas son las formas más resistentes, por lo que los productos a base de cloro son preferibles.

PROBLEMAS POSIBLES Y SOLUCIONES

Al encender, los LEDs 1, 2 y 11a parpadean durante unos segundos.

- Falla de la sonda de temperatura. La máquina excluirá el sensor de temperatura pero continuará operando. El funcionamiento se basará en tiempos preprogramados de pala y compresor en lugar de referencias de temperatura. Contacte con un Centro de Servicio Autorizado para restaurar el funcionamiento correcto.

La máquina no produce frío:

- Compruebe que el enchufe está correctamente insertado y que el aparato tiene suministro de red.
- Ha saltado el dispositivo de seguridad del compresor: espere 5–10 minutos antes de reiniciar. Intentos repetidos de arranque prolongan el tiempo de inactividad.
- Compruebe que la máquina está colocada correctamente y que las rejillas de ventilación (6) están libres de obstrucción.
- Compruebe que la máquina no está ejecutando un ciclo de conservación (LED 11A,B,C,D parpadeando).
- Al encender (interruptor principal (10)) verifique que el panel de control ejecuta la secuencia de inicialización encendiendo todos los LEDs en secuencia.

La pala no gira:

- Compruebe que la pala está correctamente acoplada al eje y bloqueada con el anillo de bloqueo (4).
- Compruebe que no haya obstrucciones que impidan la rotación.
- Asegúrese de que la tapa está correctamente cerrada: un dispositivo de seguridad detiene la pala si la tapa está abierta.
- Compruebe que el LED de la pala (2A -) no esté parpadeando. Si lo está, pulse el botón (2) dos veces para reiniciar la pala. Asegúrese de que la pala no esté bloqueada por aglomerados congelados.
- Asegúrese de que la máquina no está ejecutando un ciclo de conservación (LED 11A-B-C-D parpadeando) que requiera la parada de la pala.

La máquina hace ruido:

- Cierto nivel de ruido es normal; si se vuelve excesivo contacte con el Centro de Servicio para evitar daños mayores.

Fuga en el tapón de vaciado:

- Reemplace las juntas tóricas de sellado. Se suministran dos juegos de O-rings (16). Lubrique las juntas antes de reinstalar el tapón (9).

El casquillo plástico (17) ya no se sujeta en la pala:

- Reemplace la junta tórica del casquillo. Se suministran cuatro O-rings (15).

La pala no raspa bien las paredes de la olla:

- Compruebe que el insert (18) no está dañado o desgastado.

El gelato está demasiado blando al final del batido:

- Seleccione un ciclo de conservación más frío. La máquina activará el nuevo ciclo y conservará el gelato a menor temperatura.

El rendimiento de la máquina se degrada; la temperatura del gelato es inadecuada a pesar de los ajustes:

- Compruebe el estado de desgaste del insert del rascador y reemplácelo si es necesario. NOTA: las paredes de la olla no deben tener costras de hielo significativas.
- Limpie el condensador con un chorro de aire. Un condensador sucio reduce fuertemente la eficiencia de la máquina.
- La máquina puede haber perdido refrigerante. Contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

Ajuste del límite de temperatura de conservación

- Para obtener un ciclo de trabajo más frío o más cálido que el predeterminado, seleccione el ciclo de conservación deseado durante el batido: la máquina adoptará la temperatura de conservación elegida como límite.
- Una vez seleccionado, el LED del ciclo parpadeará durante 3 segundos y luego quedará fijo para confirmar la selección.

Los 4 LEDs de conservación (12A, 12B, 12C y 12D) parpadean juntos:

- La máquina no ha conseguido restaurar la temperatura de conservación dentro del tiempo asignado. Contacte con el Centro de Servicio.

Usando ciclo automático, el gelato pasa a conservación pero la consistencia sigue siendo demasiado blanda:

- Para obtener un ciclo de trabajo más frío o más cálido que el predeterminado, seleccione el ciclo de conservación deseado durante el batido: la máquina adoptará la temperatura de conservación elegida como límite. Una vez seleccionado, el LED del ciclo parpadeará durante 3 segundos y luego quedará fijo para confirmar la selección.
- Para aumentar la consistencia, cambie de conservación a producción manual. Una vez alcanzada la consistencia deseada, vuelva a conservación.

El anillo de contención giró y levantó la tapa; el gelato se ha derretido:

- Probablemente la junta tórica del anillo de contención (23) no estaba correctamente asentada. Como resultado el anillo no queda bloqueado y puede girar hasta levantar la tapa. Apague la máquina, compruebe la junta tórica y reposicione correctamente el anillo, luego reinicie.

NOTES - NOTAS

NOTES - NOTAS

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

COD: 519853

Babak Food Equipment

Authorized Nemox dealer · Vancouver, BC

View the full Nemox range, request a quote or call (604) 566

babakfoodequipment.com/brand/nemox