GELATO 12K ST
i-Green

Made in Italy

EN	INSTRUCTION BOOK	Pag. 2
FR	MODE D'EMPLOI	Pag. 21
ES	INSTRUCCIONES PARA EL USO	Pag. 40



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.

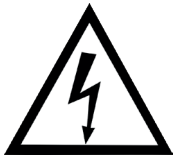
Site Preparation

- 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

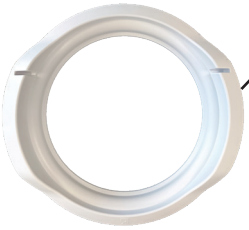


Fig. 1 CONTAINMENT RING



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 12K CREA NTC i-Green



1) Paddle start push-button and direction-reverse switch.
1A) Paddle LED
2) Cooling push-button.
2A) Compressor LED
3) Transparent lid.
3A) Ingredient-addition cap with hole.
4) Paddle fixing nut.
5) Mixing paddle.
6) Ventilation grille.
7) Paddle speed adjustment knob.
8) Plug-in support shelf.
9) Extrusion gate with handle.
10) Main switch.
11) Slide.
12) Extrusion button.
12A) Extrusion LED
13) Locking thumb-nuts for extrusion gate.
14) Locking thumb-nut for slide.
15) Set of bush seals for paddle.
16) Set of seals for extrusion gate.
17) Paddle bush.
18) Paddle scraper.
19) Removable extrusion grille.
20) Spatula.
21) Containment ring.
22) Deflector.
23) Ring gasket.
24) Extrusion system flange.
25) Thermostat with temperature display.
26) Temperature increase button.
27) Temperature decrease button.
28) “SET” button.
29) Lid-open LED.
30) Mains presence LED.

FIRST USE

- Place the GELATO 12K ST on a flat surface; verify that the ventilation grilles (6) are not obstructed.
- During operation, keep the appliance away from walls or furniture so as not to obstruct the flow of cooling air. The emission of warm or tepid air is part of the appliance’s normal operation, as it exchanges heat with the environment for refrigeration.
- Before beginning to use the machine, thoroughly clean all parts that come into direct or indirect contact with the food being processed (tank, mixing paddle, paddle scraper, fixing nut, lid, etc.). Hygiene is extremely important when handling food. Scrupulously follow the hygiene regulations applicable in your country (HACCP or equivalent).
- Fit the slide (11) by securing it with the relevant thumb-nut (14).
- Insert the shelf (8) by slotting it into the holes of the grille beneath the extrusion slide (11).
- Insert the extrusion gate (9) fully into its seat, verifying that it forms a hermetic closure.

MIXTURE PREPARATION

Choose the recipe and prepare the mix, paying attention to the following:

- Handle ingredients in accordance with the hygiene regulations applicable in your country (HACCP or equivalent).
- Do not introduce more than 3 kg of mixture for making gelato and sorbets, to allow for proper expansion during mixing.
- It is recommended to pour the mixture at a temperature between +10°C and +20°C. At higher temperatures, processing times may increase considerably.

PRELIMINARY INSTRUCTIONS

- Verify that the voltage shown on the data plate corresponds to your supply. Insert the power plug into the socket.
- Turn on the machine using the main switch (10). The LEDs on the front panel will light in sequence and the display (25) will show the temperature inside the bowl. If the lid is open, LED (29) will be lit.
- Install the paddle scraper (18) and the bush (17) onto the paddle.
- Insert the mixing paddle (5) into the bowl, turning it clockwise until it is correctly seated on the bowl bottom.
- Screw the fixing nut (4) to ensure the mixing paddle is securely fastened in its correct position.
- Install the containment ring and the deflector in the machine bowl following the instructions shown on pages 6 and 7.
- Ensure the extrusion gate (9) is in the closed position.
- Pour in the mixture previously prepared.
- Set the desired temperature on the electronic controller (25) – See paragraph "**TEMPERATURE SETTING**."
- Close the transparent lid (3) on the bowl. Check that LED (29) is off. If LED (29) is lit, for safety reasons the machine electronics will prevent the paddle from starting.
- Start the refrigeration system by pressing button (2).
- Press button (1) to start the paddle and begin gelato preparation. Set the speed to approximately half of maximum via the knob (7). Preparation time varies depending on the quantity and initial temperature of the mix, the type of gelato (custard or sorbet) and the ambient temperature.

IMPORTANT: IThe paddle's movement is entirely independent of the cold production inside the bowl. A safety device stops the paddle movement when the lid is raised.

ATTENTION!
If the lid is kept raised for more than 2 minutes, the machine's electronic control will switch off the compressor to prevent ice block formation. This condition will be indicated by flashing of LED (2A).

The compressor will restart automatically once the lid is lowered and at least another 2 minutes have elapsed since shutdown. If, upon closing the lid, the paddle does not restart, the machine will switch both paddle and compressor off for 90 seconds, after which it will attempt a new start. This condition will be indicated by flashing LEDs (1A) and (2A).

If the paddle remains blocked after three start attempts, the electronic control will permanently switch the machine off to protect internal components. This condition will be indicated by flashing LEDs (1A), (2A) and (12A).

To restore normal operation, remove the cause of the paddle stop. Press button (2) on the control panel: the machine will return to standby, ready to accept a new command.

- Depending on recipe and quantity of ingredients, you will obtain a fresh, delicious gelato in 10–15 minutes.
- Through the opening (3a) in the lid it is possible to add further ingredients.
- When the gelato has reached the programmed consistency (see paragraph "**STORAGE**"), extrusion may be carried out.

GELATO EXTRUSION

Proceed as follows:

- Place the collection container on the shelf (8).
- Open the extrusion gate by pulling the gate (9).
- Press button (12). The machine will begin the extrusion process. The compressor will switch off and the paddle will begin to rotate clockwise.
- When the quantity of gelato in the bowl starts to decrease, you may increase paddle speed by adjusting knob (7).
- For the last portion of gelato, raise the lid (3) and distribute the remaining gelato on the bottom of the bowl. Lower the lid (3) and proceed again with extrusion.
- When extrusion is finished, close the extrusion gate (9).

ATTENTION! Extrusion times are strictly related to the consistency of the gelato. A very hard gelato will take longer to extrude. In some circumstances, the effort required to start extrusion may cause the thermal protections to trip to protect the motor. If this happens, raise the lid (3), wait a few minutes for the gelato to soften (check the display temperature) and lower the lid (3). Extrusion will resume.

STORAGE

The thermostat (25) controls the cooling system to reach and maintain the programmed temperature for the preparation. In this way the gelato is kept at the correct consistency and extrusion is facilitated. The correct storage temperature is set by the operator. The display shows the temperature of the gelato inside the bowl in real time.

TEMPERATURE SETTING

The factory-set temperature is -6.5°C. The operator may change the set temperature as follows:

- Press the “SET” button (28) for 3 seconds; the display will show “UnL”. Press the “SET” button (28) briefly again and the set temperature will appear on the display. Now it will be [AMBIGUOUS — review: source text cuts off here].
- It will be possible to modify the storage temperature. **NOTE**: if the display remains inactive for more than 30 seconds, it will lock and, for a few seconds, the message “LoC” will be displayed.
- Press button (27) to decrease the value or button (26) to increase it.

ATTENTION: setting an excessively low temperature may make extrusion impossible.

- Press button (28) once and wait 15 seconds: the new parameters will be stored and the display will return to indicating the gelato temperature in the bowl.

IMPORTANT

- The storage cycle continues until the machine is switched off by the operator.
- The machine is not designed as a storage unit or as a freezer.

USEFUL SUGGESTIONS

- Ingredients should preferably be at fridge temperature. This will shorten gelato preparation times.

CLEANING THE BOWL

Cleaning the bowl of the GELATO 12K ST is a very simple operation. Proceed as follows:

- Switch off the machine, remove the ring (21) and deflector (22), unscrew and remove the fixing nut (4), remove the paddle and pour at least 3 litres 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 5 litres beneath the slide (11).
- Open the extrusion gate (9): the dirty water will flow into the collection bowl.
- Repeat the operation with hot water plus a low-foaming detergent for a thorough rinse.
- When the bowl is empty, clean the extrusion system using an appropriately cleaned tool.
- Clean the extrusion gate (9) and the slide (11). Reposition the extrusion gate (9) until the bowl drain is closed.
- Repeat the cycle until the bowl is completely clean.
- Dry with a disposable cloth.
- Proceed to clean the rest of the machine.

MAINTENANCE AND MACHINE CLEANING

- Before beginning cleaning, ensure the machine is switched off (main switch (10) set to OFF) and unplugged from the power socket.
- Remove ring (21) and deflector (22).
- Remove the paddle scraper (18) and the paddle bush (17) by pulling them outwards.
- Remove the steel pin and remove the transparent lid (3) from the machine.
- Wash the ring (21), Ring gasket (23), deflector (22), paddle (5), paddle scraper (18), paddle bush (17), transparent lid (3), cap with hole (3a) and its silicone plug, and the fixing nut (4) with soap in warm water.
- If the paddle scraper is damaged or worn, it must be replaced to ensure ingredient mixing and extrusion remain effective. This component is available at authorised service centres.
- Unscrew the relevant locking thumb-nut (14) to remove the slide (11) and wash it with soap in warm water. Also clean the surrounding areas carefully. Dry with a disposable cloth.
- Remove the shelf (8) and wash it with soap in warm water. Also clean surrounding areas carefully. Dry with a disposable cloth.
- Remove the extrusion gate (9), unscrew the two thumb-nuts (13), remove the extrusion flange (24) and extract the extrusion grille (19). Clean the components carefully and the gasket (16) between flange (24) and the bowl bottom.
- Check the integrity of gasket (16): excessive wear will cause leakage of mixture during production. Clean thoroughly the bowl bottom where the flange is attached.

ATTENTION: during reassembly avoid overtightening the fixing studs.

- Clean the machine body and non-removable parts with the product specified in the SANITISATION chapter.

IMPORTANT: do not wash the machine with water jets! It contains electrical parts.

ATTENTION: do not use cleaning products containing chlorides on steel parts, in particular hydrochloric acid, bleach based on hypochlorous acid, or strong acids (such as those for removing cement mortar) or silver cleaning products. Also avoid abrasive scouring pads or scrapers.

- Before storing the machine, dry it with an absorbent cloth to prevent deposits forming.
- At least once a year, clean the ventilation grilles (6) at the lower part of the machine.
- Carry out sanitisation (**see SANITISATION chapter**) at least once a week to prevent bacterial proliferation.

SANITISATION

Sanitisation operations remove a significant proportion of microorganisms whose cells and spores can survive and multiply thanks to processing residues. They should be performed at the end of the daily production cycle or more frequently if necessary.

ATTENTION: Iswitching the machine off or leaving it on standby does not replace correct cleaning and sanitisation procedures at the frequencies required by national authorities or local regulatory agencies. Sanitisation consists of two phases:

- **CLEANING (DETERGENT)**

Removes dirt (coarse residues) and requires a rinse with warm water immediately after work; cleaning action relies on manual scrubbing and water pressure. Use of a chemical detergent reduces, but does not eliminate, the manual cleaning required.

ATTENTION:

Cleaning alone, however thorough, does not guarantee complete removal of microbial contaminants.

Proceed as follows:

- Remove the fixing nut (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 and aid their removal, but below 60°C to avoid “cooking” proteins, sugars or fats, which would make them adhere more tenaciously to surfaces.
- Mechanically remove coarse dirt from the bowl. Use an appropriate tool previously cleaned. Avoid using metal tools! Rinse the cleaning tools in hot water (between 45°C and 60°C) every time a single cleaning operation is completed.
- Apply detergent: since most food residues (proteins and fats) do not dissolve in water, a detergent is necessary to detach residues from surfaces and allow removal by subsequent rinsing.
- Thoroughly clean recessed or hidden areas such as the central shaft, the threaded part of the shaft where the fixing nut (4) is screwed, and the bowl bottom. Use a brush or other suitable tool. After use, rinse the tool in hot water.
- Remove the extrusion gate (9) and allow the water+detergent solution to flow through. Repeat using a fresh water+detergent solution.
- Rinse the bowl and extrusion system at the end of operations with hot water.
- All tools used for cleaning and removable machine parts must be cleaned in a separate basin filled with hot water (between 45°C and 60°C) and detergent, remaining fully immersed for at least 15 minutes.
- Remove the scraper (18) from the paddle (simply by pulling it out) and remove the bush (17). Leave them fully immersed in the prepared basin for the required time.
- Leave the paddle (5) immersed in the prepared basin for the required time, then using a stiff-bristled brush clean it thoroughly. Pay close attention to the internal areas of the shaft, the pins where the scraper engages and surrounding areas.
- Using an appropriate tool, carefully clean the body and hidden areas of the paddle scraper (18). Leave it fully immersed in the prepared basin for the required time.
- Separate the O-ring seals from the bush (17). Leave them fully immersed in the prepared basin for the required time, then using an appropriate tool clean the body and concealed or hard-to-

reach areas such as the grooves for the bush O-rings (17).
- Separate the O-ring seal from the fixing nut (4). Leave them fully immersed in the prepared basin for the required time, then using an appropriate tool clean the body and hidden areas such as the O-ring groove and the threaded hole of the fixing nut (4).
- Leave ring (21) and Ring gasket (23) fully immersed in the prepared basin for the required time, then using an appropriate tool clean the body and hidden areas.
- Leave the deflector (22) fully immersed in the prepared basin for the required time, then using an appropriate tool clean the body.
- Leave the lid (3) and the cap (3a) with their silicone plug fully immersed in the prepared basin for the required time, then using an appropriate tool clean the body and hidden areas. Take care not to scratch the lid.
- Unscrew the locking thumb-nut (14) and remove the slide (11); leave it fully immersed in the prepared basin for the required time, then using an appropriate tool clean the body and hidden areas.
- Remove the shelf (8) and leave it fully immersed in the prepared basin for the required time, then using an appropriate tool clean the body and hidden areas.
- Unscrew the thumb-nuts (13), remove the extrusion flange (24) and extract the extrusion grille (19). Separate gasket (16) and the second gasket from flange (24). Leave them fully immersed in the prepared basin for the required time, then using an appropriate tool clean the body and hidden areas. Pay particular attention to the gasket seats and the grooves where the extrusion gate (9) slides.
- Perform a final immersion rinse with tap water for at least 5 minutes.
- Rinse all tools used in cleaning operations thoroughly.
- Repeat the cleaning operations at least a second time and/or until the machine is completely clean. Reassemble all gaskets, reinstall all parts on the machine and proceed with disinfection.

ATTENTION: during reassembly avoid overtightening the fixing studs.

- **DISINFECTION**

Disinfection (decontamination) ensures the certain destruction of non-sporing pathogenic bacteria and a marked reduction of non-pathogenic, non-sporing bacteria. Cleaning and disinfection must be performed separately. After cleaning, proceed with disinfection as follows:
- Use a disinfectant suitable for the food industry. For best results we suggest using Stera-Sheen Green Label produced by Purdy Products, diluted with water (2 oz per 2 gal – 7.5 g per litre) for a minimum surface contact time of 5 minutes. Carefully read the disinfectant manufacturer's instructions.
- Dilute the disinfectant according to the manufacturer's instructions. Attention: skimping on disinfectant can allow dangerous levels of bacteria to survive, while excessive active ingredient does not improve efficacy.
- Allow the disinfectant to act for the specified contact time, in any case not less than 5 minutes. Too short a contact time can make disinfection ineffective.
- Leave cloths and any other tools used in sanitisation fully immersed in a separate container filled with sanitising solution for the required time (not less than 5 minutes). Before use, apply or spray the sanitiser directly on tools to be used. Each time a sanitisation procedure is finished, disinfect the tools used again. Reassemble disinfected parts of the machine using sterile gloves.
- Fill the bowl of the gelato machine with 1/2 gal (approx. 2 litres) of cold water. Brush until clean.

- Insert the power plug, turn on the main switch (10) and start the paddle by pressing button (2). Agitate for 2 minutes. Drain the water into the bowl by extracting the extrusion gate (9). Stop the paddle by pressing button (2) again. Repeat until the drained water is clear.
- Dissolve 1/2 oz (half sachet) of Stera-Sheen Green Label in 1/2 gal (approx. 2 litres) of warm water. Pour the solution into the machine bowl. Brush the bowl, the drain hole and the grille (19).
- Start the paddle by pressing button (2). Agitate for at least 5 minutes. Drain all the solution by extracting the extrusion gate (9). Stop the paddle by pressing button (2). Turn off the machine using switch (10) and unplug from the mains.
- Unscrew the fixing nut (4) and extract the paddle (5) from the bowl; remove the lid (3) from the machine.
- Using a cloth previously immersed in the sanitising solution, apply disinfectant to the bowl (paying particular attention to the bottom), the central shaft, the end of the shaft where the fixing nut (4) is screwed, and around the drain opening. Ensure all surfaces and hidden areas, especially those that come into contact with food, are fully reached by the disinfectant. Use a previously disinfected tool to assist the operation. Let the disinfectant act for the required time (no less than 5 minutes).
- Separate from the paddle, simply by pulling, the paddle scraper (18) and the plastic bush (17).
- Remove the O-rings from the bush (17) and from the fixing nut (4).
- Unscrew the locking thumb-nut (14) and remove the slide (11).
- Remove the shelf (8).
- Unscrew the locking thumb-nut (14) and remove the slide (11).
- Remove the shelf (8).
- Remove the extrusion gate (9) and, unscrewing the thumb-nuts (13), remove the extrusion flange (24) and extract the extrusion grille (19). Separate gasket (16) and the other sealing gaskets from the extrusion flange (24).
- Fill two separate containers with disinfectant solution. In the first container immerse completely, for the required time (not less than 5 minutes), the paddle (5), paddle scraper (18), extrusion gate (9), fixing nut (4), flange (24), extrusion grille (19), spatula (20), containment ring (21), Ring gasket (23), deflector (22), transparent lid (3) with dosing cap (3a) and its silicone plug, and all O-ring seals and thumb-nuts (13) and (12).
- Using an appropriate tool, clean thoroughly the paddle body (5) and its hidden/recessed areas. Pay particular attention to the inside of the shaft, the arms and the areas around the scraper pins (18). Leave them immersed in the second container prepared for the required time (not less than 5 minutes).
- Using an appropriate tool, clean thoroughly the bush body (17) and its hidden/recessed areas. Pay particular attention to the O-ring seats. Leave them immersed in the second container prepared for the required time (not less than 5 minutes).
- Using an appropriate tool, clean thoroughly the fixing nut body (4) and its hidden/recessed areas. Pay particular attention to the O-ring seat. Leave it immersed in the second container prepared for the required time (not less than 5 minutes).
- Using an appropriate tool, clean thoroughly the paddle scraper (18) body and its hidden/recessed areas. Repeat this operation twice, each time immersing them in a container with disinfectant solution not previously used. Leave them immersed in the second container prepared for the required time (not less than 5 minutes).

- Using an appropriate tool, clean thoroughly the slide (11) and its hidden/recessed areas. Leave it immersed in the second container prepared for the required time (not less than 5 minutes).
- Using an appropriate tool, clean thoroughly the shelf (8), paying attention to hidden/recessed areas. Leave it immersed in the second container prepared for the required time (not less than 5 minutes).
- Using an appropriate tool, clean thoroughly the extrusion flange (24) and the small grille (19), paying attention to hidden/recessed areas. Pay particular attention to gasket seats and the guides where the extrusion gate (9) slides. Leave them immersed in the second container prepared for the required time (not less than 5 minutes).
- Using an appropriate tool, clean thoroughly ring (21) paying attention to hidden/recessed areas. Leave it immersed in the second container prepared for the required time (not less than 5 minutes).
- Using a cloth soaked in sanitiser and previously immersed in the disinfectant solution, clean the O-ring seals, extrusion gate (9), deflector (22), thumb-nuts (12), (13) and (14), lid (3), dosing cap (3a) and its silicone plug. Leave them immersed in the second container prepared for the required time (not less than 5 minutes).
- Using a cloth soaked in sanitiser and previously immersed in the disinfectant solution, thoroughly clean the bowl bottom and surrounding areas where the extrusion flange (24) is assembled. Let the disinfectant act for the required contact time (not less than 5 minutes).
- Using a cloth soaked in sanitiser and previously immersed in the disinfectant solution, pass carefully over all other parts of the machine that come into contact, or may come into contact, with food. To perform the operation correctly, proceed from top to bottom, finishing with the work surface or floor. Let the disinfectant act for the required time (not less than 5 minutes). Too short a time can make disinfection ineffective.
- For vertical parts of the machine and all areas not in contact with food, use a disposable cloth soaked in sanitising solution.
- After application of disinfectant, remove residues with a final rinse with potable water. If the recommended product Stera-Sheen Green Label is used at the suggested dosage (**see DISINFECTION paragraph**), rinsing may be omitted. Repeat sanitisation operations twice to avoid any probable bacterial proliferation.
- Dry surfaces thoroughly to avoid bacterial multiplication favoured by a humid environment.
- Recover all removable parts immersed in the second container and dry them with a disposable cloth. Reassemble the gaskets and reinstall the parts on the machine.
- It is recommended to alternate the type of disinfectant every six months to avoid selection of resistant bacteria. Bacterial spores are the most resistant biological forms, so chlorine-based products are preferable.

POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

Machine does not produce cold:

- Check that the power plug is correctly inserted and that electricity is reaching the appliance. The mains presence LED (30) must be lit. Check that the main switch (10) is in the “ON” position. Restart the gelato machine.
- The compressor safety device has intervened: wait 5–10 minutes before restarting the machine. Rapid repeated starting attempts will only prolong the machine’s inactivity.
- Check that the machine is positioned correctly, i.e., on a horizontal plane with ventilation grilles free from obstruction.
- Check the programmed temperature on the display (25): it must be below 0°C.

Paddle does not turn:

- Check that the paddle is correctly hooked onto the shaft and locked with the fixing nut (4).
- Check that it is free from obstacles preventing rotation.
- Ensure the lid is closed in the correct position: the safety device stops the paddle if the lid is opened. LED (29) must be off.
- The gelato is so hard it has caused motor stall. A safety system has stopped the motor and the compressor to prevent damage and LEDs (1A) and (2A) flash. The machine will automatically attempt to restart paddle and compressor after 90 seconds. After the third failed attempt the machine will go to standby with LEDs (1A), (2A) and (12A) flashing. Turn off the motor by pressing button (2), wait for the mix to soften and restart. Set the temperature regulator to a higher temperature to avoid recurrence.

The machine is noisy:

- Some noise is within normal operating specifications; however, if it becomes excessive contact the service centre to avoid future and more serious problems.

Extrusion is very slow:

- The mixture is too hard to be properly extruded. When extrusion is started by pressing button (12), the machine automatically switches off the compressor. Resume mixing by pressing button (2) without reactivating the compressor (LED 2A off), wait a few minutes and try again. Program a higher temperature on the display (25) to prevent recurrence.

The extrusion system leaks:

- Replace the sealing gaskets of the extrusion gate (9). 2 additional gasket sets (16) are supplied with the machine.

The plastic bush (17) is no longer attached to the paddle:

- Replace the bush gasket. 4 gaskets (15) are supplied with the machine.

The paddle does not scrape the walls of the bowl adequately.

- Check that the paddle scraper (18) is not damaged or worn.
- Check for deformations on the paddle wing where the scraper engages.

The containment ring has rotated into a position that lifts the lid and the gelato has melted:

- It is probable that the containment ring gasket (23) was not inserted correctly into its seat. As a result the ring does not remain locked in position and rotates until it raises the lid. Switch off the machine, check the gasket and reposition the ring correctly, then restart.

The electronic controller display shows an error message.

- If the display shows an error message, contact an Authorised Service Centre.

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.

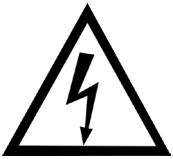
Préparation du site

- 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

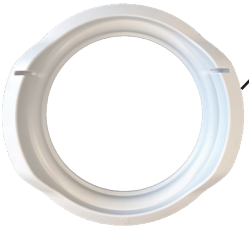


Fig. 1 ANNEAU DE CONFINEMENT

Fig. 2 DÉFLECTEUR



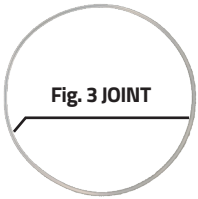


Fig. 3 JOINT

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 12K CREA NTC i-Green



1) Bouton-poussoir de démarrage de la pelle et sélecteur marche/ inversion de sens.
1A) LED de la pelle
2) Bouton-poussoir de mise en route du refroidissement.
2A) LED du compresseur
3) Couvercle transparent.
3A) Bouchon d'introduction des ingrédients avec orifice.
4) Écrou de fixation de la pelle.
5) Pelle mélangeuse.
6) Grille de ventilation.
7) Molette de réglage de la vitesse de la pelle.
8) Étagère support enfichable.
9) Vanne d'extrusion avec poignée.
10) Interrupteur principal.
11) Coulisse d'extrusion (glissière).
12) Bouton d'extrusion.
12A) LED d'extrusion
13) Écrous à main de verrouillage de la vanne d'extrusion.
14) Écrou à main de verrouillage de la coulisse.
15) Jeu de joints pour la douille (palier) de la pelle.
16) Jeu de joints pour la vanne d'extrusion.
17) Douille (palier) de la pelle.
18) Racloir de la pelle.
19) Grille d'extrusion démontable.
20) Spatule.
21) Anneau de retenue.
22) Déflecteur.
23) Joint torique (garniture) de l'anneau.
24) Bride du système d'extrusion.
25) Thermostat avec affichage de la température.
26) Bouton d'augmentation de la température.
27) Bouton de diminution de la température.
28) Bouton "SET".
29) LED d'ouverture du couvercle.
30) LED de présence du secteur.

PREMIÈRE UTILISATION

- Placez la GELATO 12K ST sur une surface plane ; vérifiez que les grilles de ventilation (6) ne sont pas obstruées.
- Pendant le fonctionnement, éloignez l'appareil des parois et du mobilier afin de ne pas entraver le flux d'air de refroidissement. L'émission d'air chaud ou tiède fait partie du fonctionnement normal de l'appareil, qui échange de la chaleur avec l'environnement pour assurer la réfrigération.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces entrant en contact direct ou indirect avec les denrées alimentaires (bol, pelle mélangeuse, racloir, écrou de fixation, couvercle, etc.). L'hygiène est primordiale lors de la manipulation d'aliments. Respectez scrupuleusement la réglementation d'hygiène en vigueur dans votre pays (HACCP ou équivalent).
- Montez la coulisse d'extrusion (11) et bloquez-la à l'aide de l'écrou à main correspondant (14).
- Insérez l'étagère (8) en l'emboîtant dans les trous de la grille situés sous la coulisse d'extrusion (11).
- Insérez complètement la vanne d'extrusion (9) dans son siège en vérifiant qu'elle assure une fermeture étanche..

PRÉPARATION DU MÉLANGE

Choisissez la recette et préparez le mélange en respectant les consignes suivantes :

- Manipulez les ingrédients conformément à la réglementation d'hygiène applicable dans votre pays (HACCP ou équivalent).
- N'introduisez pas plus de 3 kg de mélange pour crèmes glacées et sorbets, afin de permettre une expansion correcte pendant le brassage.
- Il est recommandé de verser le mélange à une température comprise entre +10 °C et +20 °C. À des températures plus élevées, les temps de traitement peuvent augmenter de façon significative.

INSTRUCTIONS PRÉLIMINAIRES

- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à votre alimentation. Branchez la prise.
- Mettez la machine sous tension avec l'interrupteur principal (10). Les LED du panneau avant s'allumeront successivement et l'afficheur (25) indiquera la température à l'intérieur du bol. Si le couvercle est ouvert, la LED (29) s'allumera.
- Installez le racloir de la pelle (18) et la douille (17) sur la pelle.
- Insérez la pelle mélangeuse (5) dans le bol en la tournant dans le sens horaire jusqu'à son assise correcte au fond du bol.
- Vissez l'écrou de fixation (4) pour assurer le maintien sûr de la pelle dans sa position correcte.
- Installez l'anneau de retenue et le déflecteur dans le bol de la machine en suivant les instructions figurant aux pages 6 et 7.
- Assurez-vous que la vanne d'extrusion (9) est en position fermée.
- Versez le mélange préparé précédemment.
- Réglez la température désirée sur le régulateur électronique (25) – voir paragraphe "**RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE**".
- Fermez le couvercle transparent (3) sur le bol. Vérifiez que la LED (29) est éteinte. Si la LED (29) est allumée, pour des raisons de sécurité l'électronique empêchera la mise en marche de la pelle.
- Démarrez le groupe frigorifique en appuyant sur le bouton (2).
- Appuyez sur le bouton (1) pour démarrer la pelle et lancer la préparation de la glace. Réglez la vitesse à environ la moitié de la course maximale via la molette (7). Le temps de préparation varie en fonction de la quantité et de la température initiale du mélange, du type de produit (crème anglaise ou sorbet) et de la température ambiante.

IMPORTANT : le mouvement de la pelle est totalement indépendant de la production de froid dans le bol. Un dispositif de sécurité arrête la rotation de la pelle lorsque le couvercle est relevé.

ATTENTION !
Si le couvercle reste relevé plus de 2 minutes, l'électronique de la machine coupera le compresseur pour éviter la formation d'un bloc de glace. Cette condition sera signalée par le clignotement de la LED (2A).

Le compresseur redémarrera automatiquement après que le couvercle aura été abaissé et que 2 minutes au moins se seront écoulées depuis l'arrêt. Si, à la fermeture du couvercle, la pelle ne redémarre pas, la machine coupera pelle et compresseur pendant 90 secondes, puis tentera un nouveau démarrage. Cette condition sera signalée par le clignotement des LED (1A) et (2A).

Si la pelle demeure bloquée après trois tentatives de démarrage, l'électronique mettra la machine hors tension de façon permanente pour protéger les composants internes. Cette condition sera signalée par le clignotement des LED (1A), (2A) et (12A).

Pour rétablir le fonctionnement normal, éliminez la cause du blocage de la pelle. Appuyez sur le bouton (2) du panneau de commande : la machine reviendra en veille, prête à recevoir une nouvelle commande.

- Selon la recette et la quantité d'ingrédients, vous obtiendrez une glace fraîche et savoureuse en 10–15 minutes.
- Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients par l'orifice (3A) du couvercle.
- Lorsque la glace atteint la consistance programmée (voir paragraphe "**CONSERVATION**"), l'extrusion peut être effectuée.

EXTRUSION DE LA GLACE
Procédez comme suit :
- Placez le récipient de collecte sur l'étagère (8).
- Ouvrez la vanne d'extrusion en tirant la vanne (9).
- Appuyez sur le bouton (12). La machine commencera l'extrusion. Le compresseur se coupera et la pelle commencera à tourner dans le sens horaire.
- Quand la quantité de glace dans le bol commencera à diminuer, vous pouvez augmenter la vitesse de la pelle en ajustant la molette (7).
- Pour la dernière portion, relevez le couvercle (3) et répartissez la glace restante au fond du bol. Abaissez le couvercle (3) et procédez de nouveau à l'extrusion.
- À la fin de l'extrusion, refermez la vanne d'extrusion (9).

ATTENTION ! Les temps d'extrusion dépendent strictement de la consistance de la glace. Une glace très dure prendra plus de temps à être extrudée. Dans certaines situations, l'effort nécessaire au démarrage de l'extrusion peut provoquer le déclenchement des protections thermiques pour protéger le moteur. Dans ce cas, relevez le couvercle (3), attendez quelques minutes que la glace s'attendrisse (vérifiez la température affichée) puis abaissez le couvercle (3). L'extrusion reprendra.

CONSERVATION
Le thermostat (25) contrôle le groupe frigorifique pour atteindre et maintenir la température programmée durant la préparation. De cette façon, la glace est conservée à la consistance correcte et l'extrusion est facilitée. La température de conservation correcte est réglée par l'opérateur. L'affichage indique en temps réel la température de la glace à l'intérieur du bol.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
La température réglée en usine est de -6,5 °C. L'opérateur peut modifier la température de consigne de la manière suivante :
- Maintenez le bouton "SET" (28) enfoncé pendant 3 secondes ; l'afficheur affichera "UnL". Appuyez à nouveau brièvement sur le bouton "SET" (28) et la température de consigne apparaîtra sur l'afficheur.
- Maintenant elle sera possible de modifier la température de conservation. **REMARQUE** : si l'afficheur reste inactif pendant plus de 30 secondes, il se verrouillera et affichera pendant quelques secondes le message "LoC".
- Appuyez sur le bouton (27) pour diminuer la valeur ou sur le bouton (26) pour l'augmenter.

ATTENTION : un réglage trop bas de la température peut rendre l'extrusion impossible.
- Appuyez une fois sur le bouton (28) et attendez 15 secondes : les nouveaux paramètres seront memorisés et l'afficheur reprendra l'indication de la température de la glace dans le bol.

IMPORTANT
- Le cycle de conservation se poursuit jusqu'à ce que la machine soit arrêtée par l'opérateur.
- La machine n'est pas conçue pour être utilisée comme unité de stockage permanente ou comme congélateur.

CONSEILS UTILES
- Les ingrédients doivent de préférence être à une température de réfrigérateur. Cela réduira les temps de préparation de la glace

NETTOYAGE DU BOL

Le nettoyage du bol de la GELATO 12K ST est une opération très simple. Procédez comme suit :

- Coupez la machine, retirez l'anneau (21) et le déflecteur (22), dévissez et retirez l'écrou de fixation (4), retirez la pelle et versez au moins 3 litres d'eau chaude dans le bol.
- Lavez le bol avec une éponge. N'utilisez pas d'outils tranchants à l'intérieur du bol.
- Placez un récipient vide d'au moins 5 litres sous la coulisse (11).
- Ouvrez la vanne d'extrusion (9) : l'eau sale s'écoulera dans le récipient de collecte.
- Répétez l'opération avec de l'eau chaude additionnée d'un détergent peu moussant pour un rinçage complet.
- Lorsque le bol est vide, nettoyez le système d'extrusion à l'aide d'un outil convenablement nettoyé.
- Nettoyez la vanne d'extrusion (9) et la coulisse (11). Replacez la vanne d'extrusion (9) jusqu'à ce que le vidange du bol soit fermé.
- Répétez le cycle jusqu'à ce que le bol soit totalement propre.
- Séchez avec un chiffon jetable.
- Procédez au nettoyage du reste de la machine.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE

- Avant de commencer le nettoyage, assurez vous que la machine est hors tension (interrupteur principal (10) sur OFF) et débranchée de la prise secteur.
- Retirez l'anneau (21) et le déflecteur (22).
- Retirez le racloir de la pelle (18) et la douille (17) en les tirant vers l'extérieur.
- Retirez la goupille en acier et ôtez le couvercle transparent (3) de la machine.
- Lavez l'anneau (21), Joint torique (23), le déflecteur (22), la pelle (5), le racloir (18), la douille (17), le couvercle transparent (3), le bouchon doseur avec orifice (3A) et son bouchon en silicone, ainsi que l'écrou de fixation (4) avec du savon et de l'eau tiède.
- Si le racloir de la pelle est abîmé ou usé, il doit être remplacé afin de garantir l'efficacité du mélange et de l'extrusion. Cette pièce est disponible auprès des centres de service agréés.
- Dévissez l'écrou à main correspondant (14) pour retirer la coulisse (11) et lavez la à l'eau savonneuse tiède. Nettoyez également soigneusement les zones environnantes. Séchez avec un chiffon jetable.
- Retirez l'étagère (8) et lavez la à l'eau savonneuse tiède. Nettoyez également soigneusement les zones environnantes. Séchez avec un chiffon jetable.
- Retirez la vanne d'extrusion (9), dévissez les deux écrous à main (13), retirez la bride d'extrusion (24) et extrayez la grille d'extrusion (19). Nettoyez soigneusement les composants ainsi que le joint (16) entre la bride (24) et le fond du bol.
- Vérifiez l'intégrité du joint (16) : une usure excessive provoquera des fuites de mélange pendant la production. Nettoyez soigneusement le fond du bol où la bride est fixée.

ATTENTION : lors du remontage, évitez de serrer excessivement les goujons de fixation.

- Nettoyez la caisse de la machine et les parties non démontables avec le produit spécifié au chapitre ASSAINISSEMENT.

IMPORTANT : ne pas nettoyer la machine à l'aide de jets d'eau ! Elle contient des composants électriques.

ATTENTION : dn'utilisez pas de produits contenant des chlorures sur les pièces en acier, en particulier l'acide chlorhydrique, l'eau de Javel à base d'hypochlorite, ou des acides puissants (tels que ceux destinés à supprimer les mortiers de ciment) ni des produits de nettoyage pour l'argent. Évitez également les éponges abrasives ou les grattoirs.

- Avant de ranger la machine, séchez la avec un chiffon absorbant afin d'éviter la formation de dépôts.
- Au moins une fois par an, nettoyez les grilles de ventilation (6) situées à la partie inférieure de la machine.
- Effectuez l'assainissement (voir chapitre **ASSAINISSEMENT**) au minimum une fois par semaine afin de prévenir la prolifération bactérienne.

ASSAINISSEMENT

Les opérations d'assainissement éliminent une proportion importante de micro organismes dont les cellules et spores peuvent survivre et se multiplier grâce aux résidus de traitement. Elles doivent être réalisées en fin de cycle de production quotidien ou plus fréquemment si nécessaire.

ATTENTION : l'arrêt de la machine ou sa mise en veille ne remplacent pas des procédures correctes de nettoyage et d'assainissement à la fréquence exigée par les autorités nationales ou locales. L'assainissement se compose de deux phases :

- **NETTOYAGE (DÉTERGENT)**

Le nettoyage élimine les souillures grossières et nécessite un rinçage à l'eau tiède immédiatement après le travail ; l'action de nettoyage repose sur le frottement manuel et la pression de l'eau. L'usage d'un détergent chimique réduit, mais n'élimine pas, le nettoyage manuel requis.

ATTENTION :

Le nettoyage seul, aussi minutieux soit il, ne garantit pas l'élimination complète des contaminants microbiens.

Procédez comme suit :

- Retirez l'écrou de fixation (4) et extrayez la pelle (5) du bol ; retirez le couvercle (3) de la machine.
- Rincez le bol à l'eau chaude au dessus de 45 °C pour dissoudre les graisses et faciliter leur élimination, mais en dessous de 60 °C afin d'éviter la « cuisson » des protéines, sucres ou graisses, ce qui les ferait adhérer plus tenacement aux surfaces.
- Éliminez mécaniquement les saletés grossières du bol. Utilisez un outil approprié préalablement nettoyé. Évitez l'usage d'outils métalliques ! Rincez les outils de nettoyage à l'eau chaude (entre 45 °C et 60 °C) à chaque fin d'opération de nettoyage.
- Appliquez le détergent : la plupart des résidus alimentaires (protéines et graisses) ne se dissolvent pas dans l'eau, un détergent est donc nécessaire pour détacher les résidus des surfaces et permettre leur élimination par rinçage.
- Nettoyez minutieusement les zones encastrées ou cachées comme l'arbre central, la partie filetée de l'arbre où se visse l'écrou de fixation (4), et le fond du bol. Utilisez une brosse ou un autre outil adapté. Après usage, rincez l'outil à l'eau chaude.
- Retirez la vanne d'extrusion (9) et laissez l'eau + détergent s'écouler à travers. Répétez avec une solution d'eau + détergent fraîche.
- Rincez le bol et le système d'extrusion à la fin des opérations avec de l'eau chaude.
- Tous les outils utilisés pour le nettoyage et les pièces démontables doivent être nettoyés dans un bassin séparé rempli d'eau chaude (entre 45 °C et 60 °C) et de détergent, en restant complètement immergés pendant au moins 15 minutes.
- Retirez le racloir (18) de la pelle (simplement en le tirant) et retirez la douille (17). Laissez les entièrement immergés dans le bassin préparé pendant le temps requis.
- Laissez la pelle (5) immergée dans le bassin préparé pendant le temps requis, puis nettoyez la soigneusement à l'aide d'une brosse à poils durs. Portez une attention particulière aux zones internes de l'arbre, aux goupilles où s'engage le racloir et aux zones environnantes.
- À l'aide d'un outil approprié, nettoyez soigneusement le corps et les zones cachées du racloir (18). Laissez le entièrement immergé dans le bassin préparé pour le temps requis.

- Séparez les joints toriques des douilles (17). Laissez les entièrement immergés dans le bassin préparé pour le temps requis, puis nettoyez à l'aide d'un outil adapté les zones cachées ou difficiles d'accès, comme les rainures pour les joints toriques de la douille (17).
- Séparez le joint torique de l'écrou de fixation (4). Laissez les entièrement immergés dans le bassin préparé pour le temps requis, puis nettoyez à l'aide d'un outil adapté les zones cachées comme la gorge du joint torique et le trou fileté de l'écrou de fixation (4).
- Laissez l'anneau (21), Joint torique (23) entièrement immergé dans le bassin préparé pour le temps requis, puis nettoyez à l'aide d'un outil adapté le corps et les zones cachées.
- Laissez le déflecteur (22) entièrement immergé dans le bassin préparé pour le temps requis, puis nettoyez à l'aide d'un outil adapté le corps.
- Laissez le couvercle (3) et le bouchon doseur (3A) avec leur bouchon en silicone entièrement immergés dans le bassin préparé pour le temps requis, puis nettoyez à l'aide d'un outil adapté le corps et les zones cachées. Faites attention à ne pas rayer le couvercle.
- Dévissez l'écrou à main (14) et retirez la coulisse (11) ; laissez la entièrement immergée dans le bassin préparé pour le temps requis, puis nettoyez la à l'aide d'un outil adapté.
- Retirez l'étagère (8) et laissez la entièrement immergée dans le bassin préparé pour le temps requis, puis nettoyez la à l'aide d'un outil adapté.
- Dévissez les écrous à main (13), retirez la bride d'extrusion (24) et extrayez la grille d'extrusion (19). Séparez le joint (16) et l'autre joint d'étanchéité de la bride (24). Laissez les entièrement immergés dans le bassin préparé pour le temps requis, puis nettoyez les à l'aide d'un outil adapté. Portez une attention particulière aux sièges des joints et aux rainures où glisse la vanne d'extrusion (9).
- Effectuez un dernier rinçage par immersion à l'eau potable pendant au moins 5 minutes.
- Rincez soigneusement tous les outils utilisés dans les opérations de nettoyage.
- Répétez les opérations de nettoyage au moins une seconde fois et/ou jusqu'à ce que la machine soit complètement propre. Remontez tous les joints, réinstallez toutes les pièces sur la machine et procédez à la désinfection.

ATTENTION : lors du remontage, évitez de serrer excessivement les goujons de fixation.

• DÉSINFECTION

La désinfection (décontamination) assure la destruction certaine des bactéries pathogènes non sporulées et une réduction marquée des bactéries non pathogènes non sporulées. Le nettoyage et la désinfection doivent être effectués séparément. Après le nettoyage, procédez à la désinfection comme suit :

- Rempli de solution désinfectante pour le temps requis (au moins 5 minutes). Avant utilisation, appliquez ou pulvérisez le désinfectant directement sur les outils destinés à être utilisés. À la fin de chaque procédure d'assainissement, désinfectez à nouveau les outils utilisés. Remontez les pièces désinfectées de la machine en portant des gants stériles.
- Remplissez le bol de la machine à glace avec 1/2 gal (≈ 2 litres) d'eau froide. Brossez jusqu'à propreté.
- Branchez la prise, mettez l'interrupteur principal (10) sur ON et lancez la pelle en appuyant sur le bouton (2). Agitez pendant 2 minutes. Vidangez l'eau en extrayant la vanne d'extrusion (9). Arrêtez la pelle en appuyant à nouveau sur le bouton (2). Répétez jusqu'à ce que l'eau vidangée soit claire.

- Dissolvez 1/2 oz (demi sachet) de Stera Sheen Green Label dans 1/2 gal (≈ 2 litres) d'eau tiède. Versez la solution dans le bol de la machine. Brossez le bol, l'orifice de vidange et la grille (19).
- Démarrez la pelle en appuyant sur le bouton (2). Agitez pendant au moins 5 minutes. Vidangez toute la solution en extrayant la vanne d'extrusion (9). Arrêtez la pelle en appuyant sur le bouton (2). Coupez la machine avec l'interrupteur (10) et débranchez la.
- Dévissez l'écrou de fixation (4) et extrayez la pelle (5) du bol ; retirez le couvercle (3) de la machine.
- À l'aide d'un chiffon préalablement immergé dans la solution désinfectante, appliquez le désinfectant sur le bol (en portant une attention particulière au fond), l'arbre central, l'extrémité de l'arbre où se visse l'écrou de fixation (4), et autour de l'orifice de vidange. Assurez vous que toutes les surfaces et zones cachées, surtout celles en contact avec la nourriture, soient pleinement atteintes par le désinfectant. Utilisez un outil préalablement désinfecté pour assister l'opération. Laissez agir le désinfectant pour le temps requis (au moins 5 minutes).
- Séparez de la pelle, simplement en tirant, le racloir (18) et la douille plastique (17).
- Retirez les joints toriques de la douille (17) et de l'écrou de fixation (4).
- Dévissez l'écrou à main (14) et retirez la coulisse (11).
- Retirez l'étagère (8).
- Retirez la vanne d'extrusion (9) et, en dévissant les écrous à main (13), retirez la bride d'extrusion (24) et extrayez la grille d'extrusion (19). Séparez le joint (16) et les autres joints d'étanchéité de la bride (24).
- Remplissez deux récipients séparés avec la solution désinfectante. Dans le premier récipient, immergez complètement, pour le temps requis (au moins 5 minutes), la pelle (5), le racloir (18), la vanne d'extrusion (9), l'écrou de fixation (4), la bride (24), la grille d'extrusion (19), la spatule (20), l'anneau de retenue (21), Joint torique (23), le déflecteur (22), le couvercle transparent (3) avec le bouchon doseur (3A) et son bouchon en silicone, ainsi que tous les joints toriques et écrous à main (13) et (14).
- À l'aide d'un outil approprié, nettoyez soigneusement le corps de la pelle (5) et ses zones cachées/encastrées. Portez une attention particulière à l'intérieur de l'arbre, aux bras et aux zones autour des goupilles du racloir (18). Laissez les immergés dans le second récipient pour le temps requis (au moins 5 minutes).
- À l'aide d'un outil approprié, nettoyez soigneusement la douille (17) et ses zones cachées/encastrées. Portez une attention particulière aux sièges des joints toriques. Laissez les immergés dans le second récipient pour le temps requis (au moins 5 minutes).
- À l'aide d'un outil approprié, nettoyez soigneusement l'écrou de fixation (4) et ses zones cachées/encastrées. Portez une attention particulière au siège du joint torique. Laissez le immergé dans le second récipient pour le temps requis (au moins 5 minutes).
- À l'aide d'un outil approprié, nettoyez soigneusement le racloir (18) et ses zones cachées/encastrées. Répétez cette opération deux fois, en immergeant à chaque fois dans un récipient contenant une solution désinfectante non utilisée précédemment. Laissez les immergés dans le second récipient pour le temps requis (au moins 5 minutes).
- À l'aide d'un outil approprié, nettoyez soigneusement la coulisse (11) et ses zones cachées/encastrées. Laissez la immergée dans le second récipient pour le temps requis (au moins 5 minutes).
- À l'aide d'un outil approprié, nettoyez soigneusement l'étagère (8), en prêtant attention aux

zones cachées/encastrées. Laissez la immergée dans le second récipient pour le temps requis (au moins 5 minutes).

- À l'aide d'un outil approprié, nettoyez soigneusement la bride d'extrusion (24) et la petite grille (19), en prêtant attention aux zones cachées/encastrées. Portez une attention particulière aux sièges des joints et aux guides où glisse la vanne d'extrusion (9). Laissez les immergés dans le second récipient pour le temps requis (au moins 5 minutes).
- À l'aide d'un outil approprié, nettoyez soigneusement l'anneau (21), en prêtant attention aux zones cachées/encastrées. Laissez le immergé dans le second récipient pour le temps requis (au moins 5 minutes).
- À l'aide d'un chiffon imbibé de solution désinfectante et préalablement immergé dans la solution, nettoyez les joints toriques, la vanne d'extrusion (9), le déflecteur (22), les écrous à main (12), (13) et (14), le couvercle (3), le bouchon doseur (3A) et son bouchon en silicone. Laissez les immergés dans le second récipient pour le temps requis (au moins 5 minutes).
- À l'aide d'un chiffon imbibé de solution désinfectante et préalablement immergé dans la solution, nettoyez soigneusement le fond du bol et les zones environnantes où la bride d'extrusion (24) est assemblée. Laissez agir le désinfectant pour le temps de contact requis (au moins 5 minutes).
- À l'aide d'un chiffon imbibé de solution désinfectante et préalablement immergé dans la solution, passez soigneusement sur toutes les autres parties de la machine qui entrent en contact ou peuvent entrer en contact avec les denrées alimentaires. Pour effectuer l'opération correctement, procédez de haut en bas, en terminant par la surface de travail ou le sol. Laissez agir le désinfectant pour le temps requis (au moins 5 minutes). Un temps trop court rend la désinfection inefficace.
- Pour les parties verticales de la machine et toutes les zones non en contact direct avec les aliments, utilisez un chiffon jetable imbibé de solution désinfectante.
- Après application du désinfectant, éliminez les résidus par un rinçage final à l'eau potable. Si le produit Stera Sheen Green Label est utilisé au dosage recommandé (voir paragraphe DÉSINFECTION), le rinçage peut être omis. Répétez les opérations d'assainissement deux fois pour éviter toute prolifération bactérienne probable.
- Séchez soigneusement les surfaces pour éviter la multiplication bactérienne favorisée par un environnement humide.
- Récupérez toutes les pièces démontables immergées dans le second récipient et séchez les avec un chiffon jetable. Remontez les joints et réinstallez les pièces sur la machine.
- Il est recommandé d'alterner le type de désinfectant tous les six mois afin d'éviter la sélection de bactéries résistantes. Les spores bactériennes sont les formes biologiques les plus résistantes ; les produits à base de chlore sont donc préférables.

PROBLÈMES POSSIBLES ET SOLUTIONS

La machine ne produit pas de froid :

- Vérifiez que la prise est correctement branchée et que l'électricité arrive à l'appareil. La LED de présence du secteur (30) doit être allumée. Vérifiez que l'interrupteur principal (10) est en position "ON". Redémarrez la machine à glace.
- Le dispositif de sécurité du compresseur est intervenu : attendez 5–10 minutes avant de redémarrer la machine. Des tentatives de démarrage répétées et rapides prolongeront l'inactivité de la machine.
- Vérifiez que la machine est correctement positionnée, i.e. sur un plan horizontal avec les grilles de ventilation libres.
- Vérifiez la température programmée sur l'afficheur (25) : elle doit être inférieure à 0 °C.

La pelle ne tourne pas :

- Vérifiez que la pelle est correctement accrochée à l'arbre et verrouillée par l'écrou de fixation (4).
- Vérifiez qu'aucun obstacle n'empêche la rotation.
- Assurez vous que le couvercle est fermé correctement : le dispositif de sécurité arrête la pelle si le couvercle est ouvert. La LED (29) doit être éteinte.
- La glace est si dure qu'elle a provoqué un arrêt moteur. Un système de sécurité a arrêté le moteur et le compresseur pour éviter les dommages et les LED (1A) et (2A) clignotent. La machine tentera automatiquement de redémarrer la pelle et le compresseur après 90 secondes. Après la troisième tentative infructueuse, la machine passera en mode veille avec les LED (1A), (2A) et (12A) clignotantes. Coupez le moteur en appuyant sur le bouton (2), attendez que le mélange s'attendrisse et redémarrez. Réglez le régulateur de température sur une température plus élevée pour éviter la récidive.

La machine est bruyante :

- - Un certain niveau de bruit est conforme aux spécifications normales de fonctionnement ; toutefois, si le bruit devient excessif, contactez le centre de service afin d'éviter des problèmes futurs et plus graves.

L'extrusion est très lente :

- Le mélange est trop dur pour être correctement extrudé. Lorsque l'extrusion est lancée en appuyant sur le bouton (12), la machine coupe automatiquement le compresseur. Reprenez le brassage en appuyant sur le bouton (2) sans réactiver le compresseur (LED 2A éteinte), attendez quelques minutes et réessayez. Programmez une température plus élevée sur l'afficheur (25) pour éviter la récidive.

Le système d'extrusion fuit :

- Remplacez les joints d'étanchéité de la vanne d'extrusion (9). 2 jeux de joints supplémentaires (16) sont fournis avec la machine.

La douille plastique (17) n'est plus fixée sur la pelle :

- Remplacez le joint de la douille. 4 joints (15) sont fournis avec la machine.

La pelle ne gratte pas correctement les parois du bol.

- Vérifiez que le racloir de la pelle (18) n'est pas endommagé ou usé.
- Vérifiez l'absence de déformations sur l'aile de la pelle à l'emplacement d'enclenchement du racloir..

L'anneau de retenue s'est déplacé et a soulevé le couvercle, faisant fondre la glace :

- Il est probable que le joint de l'anneau de retenue (23) n'ait pas été inséré correctement dans son logement. En conséquence, l'anneau ne reste pas verrouillé en position et tourne jusqu'à soulever le couvercle. Coupez la machine, vérifiez le joint et repositionnez l'anneau correctement, puis redémarrez.

L'afficheur du régulateur électronique indique un message d'erreur:

- Si l'afficheur affiche un message d'erreur, contactez un Centre de Service Agréé

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.

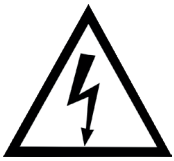
Preparación del sitio

- 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

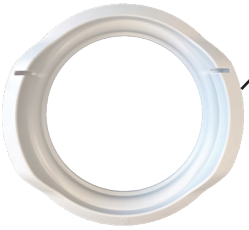


Fig. 1 ANILLO DE CONTENCIÓN

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 12K CREA NTC i-Green



1) Pulsador de arranque de la pala y conmutador de sentido de giro.
1A) LED de la pala.
2) Pulsador de refrigeración.
2A) LED del compresor.
3) Tapa transparente.
3A) Tapa para adición de ingredientes con orificio.
4) Tuerca de fijación de la pala.
5) Pala mezcladora.
6) Rejilla de ventilación.
7) Mando de ajuste de velocidad de la pala.
8) Repisa de soporte encajable.
9) Compuerta de extrusión con mango.
10) Interruptor principal.
11) Guía deslizante.
12) Botón de extrusión.
12A) LED de extrusión.
13) Tuercas de apriete manual para la compuerta de extrusión.
14) Tuerca de bloqueo manual para la guía deslizante.
15) Juego de sellos para el buje de la pala.
16) Juego de juntas para la compuerta de extrusión.
17) Buje de la pala.
18) Raspador de la pala.
19) Rejilla de extrusión extraíble.
20) Espátula.
21) Anillo de contención.
22) Deflector.
23) Junta del anillo.
24) Brida del sistema de extrusión.
25) Termostato con visualización de temperatura.
26) Botón de aumento de temperatura.
27) Botón de disminución de temperatura.
28) Botón “SET”.
29) LED de tapa abierta.
30) LED de presencia de red.

PRIMER USO

- Colocar la GELATO 12K ST sobre una superficie plana; verificar que las rejillas de ventilación (6) no estén obstruidas.
- Durante el funcionamiento, mantener el aparato alejado de paredes o muebles para no impedir el flujo de aire de refrigeración. La emisión de aire caliente o templado forma parte del funcionamiento normal del aparato, ya que intercambia calor con el entorno para la refrigeración.
- Antes de comenzar a utilizar la máquina, limpiar a fondo todas las piezas que entran en contacto directo o indirecto con el alimento procesado (olla, pala mezcladora, raspador de pala, tuerca de fijación, tapa, etc.). La higiene es extremadamente importante al manipular alimentos. Cumplir escrupulosamente las normativas higiénicas aplicables en su país (HACCP o equivalente).
- Colocar la guía deslizante (11) asegurándola con la respectiva tuerca de apriete manual (14).
- Introducir la repisa (8) encajándola en los orificios de la rejilla bajo la guía de extrusión (11).
- Insertar la compuerta de extrusión (9) completamente en su asiento, verificando que forme un cierre hermético.

PREPARACIÓN DE LA MEZCLA

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

- Manipular los ingredientes conforme a las normativas higiénicas aplicables en su país (HACCP o equivalente).
- No introducir más de 3 kg de mezcla para elaboración de gelato y sorbetes, para permitir la correcta expansión durante el batido.
- Se recomienda verter la mezcla a una temperatura entre +10 °C y +20 °C. A temperaturas superiores, los tiempos de procesamiento pueden aumentar considerablemente.

INSTRUCCIONES PRELIMINARES

- Verificar que la tensión indicada en la placa de características corresponda a su suministro. Conectar el enchufe a la toma de corriente.
- Encender la máquina con el interruptor principal (10). Los LED del panel frontal se encenderán en secuencia y la pantalla (25) mostrará la temperatura dentro de la olla. Si la tapa está abierta, el LED (29) permanecerá encendido.
- Instalar el raspador de pala (18) y el buje (17) sobre la pala.
- Insertar la pala mezcladora (5) en la olla, girándola en sentido horario hasta que asiente correctamente sobre el fondo de la olla.
- Enroscar la tuerca de fijación (4) para asegurar la pala mezcladora en su posición correcta.
- Instalar el anillo de contención y el deflector en la olla de la máquina siguiendo las instrucciones mostradas en las páginas 6 y 7.
- Asegurarse de que la compuerta de extrusión (9) esté en posición cerrada.
- Verter la mezcla previamente preparada.
- Ajustar la temperatura deseada en el regulador electrónico (25) – Ver el apartado “AJUSTE DE TEMPERATURA”.
- Cerrar la tapa transparente (3) sobre la olla. Comprobar que el LED (29) esté apagado. Si el LED (29) está encendido, por motivos de seguridad la electrónica de la máquina impedirá el arranque de la pala.
- Poner en marcha el sistema frigorífico pulsando el botón (2).
- Pulsar el botón (1) para arrancar la pala y comenzar la preparación del gelato. Ajustar la velocidad a aproximadamente la mitad del máximo mediante el mando (7). El tiempo de preparación varía según la cantidad y la temperatura inicial de la mezcla, el tipo de gelato (crema o sorbete) y la temperatura ambiente.

IMPORTANTE: El movimiento de la pala es totalmente independiente de la producción de frío dentro de la olla. Un dispositivo de seguridad detiene el movimiento de la pala cuando la tapa se eleva.

¡ATENCIÓN!

Si la tapa permanece elevada más de 2 minutos, el control electrónico de la máquina desconectará el compresor para evitar la formación de bloque de hielo. Esta condición se indicará mediante el parpadeo del LED (2A).

El compresor se reiniciará automáticamente una vez la tapa esté bajada y hayan transcurrido al menos otros 2 minutos desde la parada. Si al cerrar la tapa la pala no se reinicia, la máquina apagará tanto pala como compresor durante 90 segundos, tras lo cual intentará un nuevo arranque. Esta condición se indicará por el parpadeo de los LED (1A) y (2A).

Si la pala permanece bloqueada después de tres intentos de arranque, el control electrónico apagará la máquina de forma permanente para proteger los componentes internos. Esta condición se indicará por el parpadeo de los LED (1A), (2A) y (12A).

Para restablecer el funcionamiento normal, eliminar la causa del bloqueo de la pala. Pulsar el botón (2) en el panel de control: la máquina volverá a modo espera, lista para aceptar un nuevo comando.

- Dependiendo de la receta y de la cantidad de ingredientes, se obtendrá un gelato fresco y delicioso en 10–15 minutos.
- A través de la apertura (3a) en la tapa es posible añadir ingredientes adicionales.
- Cuando el gelato haya alcanzado la consistencia programada (ver apartado “CONSERVACIÓN”), se podrá proceder a la extrusión.

EXTRUSIÓN DE GELATO

Proceder como sigue:

- Colocar el contenedor de recogida sobre la repisa (8).
- Abrir la compuerta de extrusión tirando de la compuerta (9).
- Pulsar el botón (12). La máquina iniciará el proceso de extrusión. El compresor se apagará y la pala comenzará a girar en sentido horario.
- Cuando la cantidad de gelato en la olla empiece a disminuir, puede aumentarse la velocidad de la pala ajustando el mando (7).
- Para la porción final de gelato, levantar la tapa (3) y distribuir el gelato restante sobre el fondo de la olla. Bajar la tapa (3) y proceder nuevamente con la extrusión.
- Cuando termine la extrusión, cerrar la compuerta de extrusión (9).

ATENCIÓN! Los tiempos de extrusión están estrictamente relacionados con la consistencia del gelato. Un gelato muy duro tardará más en extraerse. En algunas circunstancias, el esfuerzo requerido para iniciar la extrusión puede hacer que las protecciones térmicas actúen para proteger el motor. Si esto ocurre, levantar la tapa (3), esperar unos minutos a que el gelato se ablande (comprobar la temperatura en la pantalla) y bajar la tapa (3). La extrusión se reanudará.

CONSERVACIÓN

El termostato (25) controla el sistema de refrigeración para alcanzar y mantener la temperatura programada durante la preparación. De este modo el gelato se mantiene en la consistencia correcta y se facilita la extrusión. La temperatura de conservación la fija el operador. La pantalla muestra en tiempo real la temperatura del gelato dentro de la olla.

AJUSTE DE TEMPERATURA

La temperatura definida en fábrica es -6,5 °C. El operador puede cambiar la temperatura programada de la siguiente manera:

- Pulsar el botón “SET” (28) durante 3 segundos; la pantalla mostrará “UnL”. Pulsar brevemente el botón “SET” (28) de nuevo y en la pantalla aparecerá la temperatura programada. Ahora será posible modificar la temperatura de conservación.
- Será posible modificar la temperatura de conservación. NOTA: si la pantalla permanece inactiva durante más de 30 segundos, se bloqueará y, durante unos segundos, se mostrará el mensaje “LoC”.
- Pulsar el botón (27) para disminuir el valor o el botón (26) para aumentarlo..

¡ATENCIÓN!: programar una temperatura excesivamente baja puede hacer imposible la extrusión.

- Pulsar el botón (28) una vez y esperar 15 segundos: los nuevos parámetros se almacenarán y la pantalla volverá a indicar la temperatura del gelato en la olla.

IMPORTANTE

- El ciclo de conservación continúa hasta que el operador apague la máquina.
- La máquina no está diseñada como unidad de almacenamiento ni como congelador.

SUGERENCIAS ÚTILES

- Los ingredientes deberían estar preferiblemente a temperatura de refrigerador. Esto reducirá los tiempos de preparación del gelato.

LIMPIEZA DE LA OLLA

La limpieza de la olla de la GELATO 12K ST es una operación muy sencilla. Proceder como sigue:

- Apagar la máquina, retirar el anillo (21) y el deflector (22), desenroscar y quitar la tuerca de fijación (4), extraer la pala y verter al menos 3 litros de agua caliente en la olla.
- Lavar la olla con una esponja. No emplear herramientas cortantes dentro de la olla.
- Colocar un recipiente vacío de al menos 5 litros bajo la guía deslizante (11).
- Abrir la compuerta de extrusión (9): el agua sucia fluirá hacia el recipiente de recogida.
- Repetir la operación con agua caliente más un detergente de baja formación de espuma para un enjuague más completo.
- Cuando la olla esté vacía, limpiar el sistema de extrusión con una herramienta apropiadamente limpia.
- Limpiar la compuerta de extrusión (9) y la guía (11). Volver a colocar la compuerta de extrusión (9) hasta que el desagüe de la olla esté cerrado.
- Repetir el ciclo hasta que la olla esté completamente limpia.
- Secar con un paño desechable.
- Proceder a limpiar el resto de la máquina.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

- Antes de comenzar la limpieza, asegurarse de que la máquina esté apagada (interruptor principal (10) en OFF) y desenchufada de la toma de corriente.
- Retirar el anillo (21) y el deflector (22).
- Extraer el raspador de pala (18) y el buje (17) tirando de ellos hacia fuera.
- Retirar el pasador de acero y extraer la tapa transparente (3) de la máquina.
- Lavar el anillo (21), la junta del anillo (23), el deflector (22), la pala (5), el raspador de pala (18), el buje (17), la tapa transparente (3), la tapa con orificio (3a) y su tapón de silicona, y la tuerca de fijación (4) con jabón en agua tibia.
- Si el raspador de pala está dañado o desgastado, debe sustituirse para asegurar que el mezclado de ingredientes y la extrusión sigan siendo eficaces. Este componente está disponible en los centros de servicio autorizados.
- Desenroscar la tuerca de bloqueo correspondiente (14) para retirar la guía deslizante (11) y lavarla con jabón en agua tibia. Limpiar también cuidadosamente las áreas circundantes. Secar con un paño desechable.
- Retirar la repisa (8) y lavarla con jabón en agua tibia. Limpiar también cuidadosamente las áreas circundantes. Secar con un paño desechable.
- Retirar la compuerta de extrusión (9), desenroscar las dos tuercas de apriete manual (13), quitar la brida de extrusión (24) y extraer la rejilla de extrusión (19). Limpiar cuidadosamente los componentes y la junta (16) entre la brida (24) y el fondo de la olla.
- Comprobar la integridad de la junta (16): un desgaste excesivo causará fugas de mezcla durante la producción. Limpiar a fondo el fondo de la olla donde se monta la brida.

ATENCIÓN: durante el montaje evitar apretar en exceso los pernos de fijación.
- Limpiar el cuerpo de la máquina y las partes no extraíbles con el producto especificado en el capítulo SANITIZACIÓN.

IMPORTANTE: no lavar la máquina con chorros de agua. Contiene componentes eléctricos

ATENCIÓN: no usar productos de limpieza que contengan cloruros en piezas de acero; en particular ácido clorhídrico, lejías a base de hipocloroso, ni ácidos fuertes (como los destinados a la eliminación de mortero) ni productos limpiadores para plata. Evitar también estropajos abrasivos o rascadores.

- Antes de almacenar la máquina, secarla con un paño absorbente para evitar depósitos.
- Al menos una vez al año, limpiar las rejillas de ventilación (6) en la parte inferior de la máquina.
- Realizar la sanitización (ver capítulo SANITIZACIÓN) al menos una vez por semana para prevenir la proliferación bacteriana.

SANITIZACIÓN

Las operaciones de sanitización eliminan una proporción significativa de los microorganismos cuyos cuerpos y esporas pueden sobrevivir y multiplicarse gracias a los residuos de proceso. Deben realizarse al final del ciclo de producción diario o con mayor frecuencia si es necesario.

ATENCIÓN: apagar la máquina o dejarla en espera no reemplaza los procedimientos correctos de limpieza y sanitización en las frecuencias exigidas por las autoridades nacionales o agencias regulatorias locales. La sanitización consta de dos fases:

- **LIMPIEZA (DETERGENTE)**

Elimina la suciedad (residuos gruesos) y requiere un enjuague con agua tibia inmediatamente después del trabajo; la acción de limpieza se basa en el fregado manual y la presión del agua. El uso de un detergente químico reduce, pero no elimina, la limpieza manual necesaria.

ATENCIÓN:

la limpieza por sí sola, por exhaustiva que sea, no garantiza la eliminación completa de los contaminantes microbianos.

Proceder como sigue:
- Retirar la tuerca de fijación (4) y extraer la pala (5) de la olla; retirar la tapa (3) de la máquina.
- Enjuagar la olla con agua caliente por encima de 45 °C para disolver grasas y facilitar su eliminación, pero por debajo de 60 °C para evitar “cocinar” proteínas, azúcares o grasas, lo que los haría adherirse más tenazmente a las superficies.
- Eliminar mecánicamente la suciedad gruesa de la olla. Utilizar una herramienta adecuada previamente limpia. Evitar herramientas metálicas. Enjuagar las herramientas de limpieza en agua caliente (entre 45 °C y 60 °C) cada vez que termine una operación de limpieza.
- Aplicar el detergente: dado que la mayoría de los residuos alimentarios (proteínas y grasas) no se disuelven en agua, es necesario un detergente para desprender los residuos de las superficies y permitir su eliminación mediante el enjuague posterior.
- Limpiar a fondo las áreas hundidas u ocultas, como el eje central, la parte roscada del eje

donde se atornilla la tuerca de fijación (4) y el fondo de la olla. Usar un cepillo u otra herramienta adecuada. Tras su uso, enjuagar la herramienta en agua caliente.

- Retirar la compuerta de extrusión (9) y dejar que la solución agua+detergente fluya a través. Repetir usando una solución agua+detergente fresca.
- Enjuagar la olla y el sistema de extrusión al final de las operaciones con agua caliente.
- Todas las herramientas utilizadas para la limpieza y las piezas extraíbles de la máquina deben limpiarse en una cubeta separada llena de agua caliente (entre 45 °C y 60 °C) y detergente, permaneciendo completamente sumergidas durante al menos 15 minutos.
- Retirar el raspador (18) de la pala (simplemente tirando) y extraer el buje (17). Dejarlos completamente sumergidos en la cubeta preparada durante el tiempo requerido.
- Dejar la pala (5) sumergida en la cubeta preparada durante el tiempo requerido; luego limpiarla a fondo con un cepillo de cerdas duras. Prestar especial atención a las áreas internas del eje, los pasadores donde se engancha el raspador y las áreas circundantes.
- Con una herramienta adecuada, limpiar cuidadosamente el cuerpo y las áreas ocultas del raspador de pala (18). Dejarlo sumergido en la cubeta preparada durante el tiempo requerido.
- Separar los sellos O-ring del buje (17). Dejarlos sumergidos en la cubeta preparada durante el tiempo requerido; luego, con una herramienta adecuada, limpiar el cuerpo y las áreas ocultas o de difícil acceso, como las ranuras para los O-ring del buje (17).
- Separar el O-ring de la tuerca de fijación (4). Dejarlos sumergidos en la cubeta preparada durante el tiempo requerido; luego, con una herramienta adecuada, limpiar el cuerpo y las áreas ocultas como la ranura del O-ring y el orificio roscado de la tuerca de fijación (4).
- Dejar el anillo (21) y la junta del anillo (23) completamente sumergidos en la cubeta preparada durante el tiempo requerido; luego, con una herramienta adecuada, limpiar el cuerpo y las áreas ocultas.
- Dejar el deflector (22) completamente sumergido en la cubeta preparada durante el tiempo requerido; luego, con una herramienta adecuada, limpiar el cuerpo.
- Dejar la tapa (3) y la tapa (3a) con su tapón de silicona completamente sumergidos en la cubeta preparada durante el tiempo requerido; luego, con una herramienta adecuada, limpiar el cuerpo y las áreas ocultas. Tener cuidado de no arañar la tapa.
- Desenroscar la tuerca de bloqueo (14) y retirar la guía (11); dejarla completamente sumergida en la cubeta preparada durante el tiempo requerido; luego, con una herramienta adecuada, limpiar el cuerpo y las áreas ocultas.
- Retirar la repisa (8) y dejarla completamente sumergida en la cubeta preparada durante el tiempo requerido; luego, con una herramienta adecuada, limpiar el cuerpo y las áreas ocultas.
- Desenroscar las tuercas (13), quitar la brida de extrusión (24) y extraer la rejilla de extrusión (19). Separar la junta (16) y la segunda junta de la brida (24). Dejarlas completamente sumergidas en la cubeta preparada durante el tiempo requerido; luego, con una herramienta adecuada, limpiar el cuerpo y las áreas ocultas. Prestar especial atención a los alojamientos de las juntas y a las ranuras por donde desliza la compuerta de extrusión (9).
- Realizar un enjuague por inmersión final con agua potable durante al menos 5 minutos.
- Enjuagar minuciosamente todas las herramientas utilizadas en las operaciones de limpieza.
- Repetir las operaciones de limpieza al menos una segunda vez y/o hasta que la máquina esté completamente limpia. Reensamblar todas las juntas, volver a montar todas las piezas en la máquina y proceder con la desinfección.

ATENCIÓN: durante el reensamblaje evitar apretar en exceso los pernos de fijación.

- **DESINFECCIÓN**
  - La desinfección (descontaminación) asegura la destrucción de bacterias patógenas no esporuladas y una marcada reducción de bacterias no patógenas no esporuladas. La limpieza y la desinfección deben realizarse por separado. Tras la limpieza, proceder con la desinfección como sigue:
  - Utilizar un desinfectante apto para la industria alimentaria. Para mejores resultados se sugiere el uso de Stera-Sheen Green Label producido por Purdy Products, diluido en agua (2 oz por 2 gal – 7,5 g por litro) con un tiempo mínimo de contacto superficial de 5 minutos. Leer cuidadosamente las instrucciones del fabricante del desinfectante.
  - Diluir el desinfectante según las instrucciones del fabricante. Atención: escatimar en desinfectante puede permitir la supervivencia de niveles peligrosos de bacterias, mientras que un exceso de principio activo no mejora la eficacia.
  - Dejar actuar el desinfectante durante el tiempo de contacto especificado, en todo caso no inferior a 5 minutos. Un tiempo de contacto demasiado corto puede hacer la desinfección ineficaz.
  - Dejar paños y cualquier otra herramienta utilizada en la sanitización completamente sumergidos en un recipiente separado lleno de solución desinfectante durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos). Antes de su uso, aplicar o pulverizar el desinfectante directamente sobre las herramientas a utilizar. Cada vez que se finalice un procedimiento de sanitización, desinfectar de nuevo las herramientas utilizadas. Volver a montar las piezas desinfectadas de la máquina usando guantes estériles.
  - Llenar la olla de la máquina de gelato con 1/2 gal (aprox. 2 litros) de agua fría. Cepillar hasta limpiar.
  - Enchufar el aparato, encender el interruptor principal (10) y arrancar la pala pulsando el botón (2). Agitar durante 2 minutos. Vaciar el agua extrayendo la compuerta de extrusión (9) para que fluya hacia el recipiente de recogida. Detener la pala pulsando el botón (2) de nuevo. Repetir hasta que el agua drenada esté clara.
  - Disolver 1/2 oz (medio sobre) de Stera-Sheen Green Label en 1/2 gal (aprox. 2 litros) de agua tibia. Verter la solución en la olla de la máquina. Cepillar la olla, el orificio de desagüe y la rejilla (19).
  - Poner en marcha la pala pulsando el botón (2). Agitar durante al menos 5 minutos. Vaciar toda la solución extrayendo la compuerta de extrusión (9). Detener la pala pulsando el botón (2). Apagar la máquina con el interruptor (10) y desenchufar de la red.
  - Desenroscar la tuerca de fijación (4) y extraer la pala (5) de la olla; retirar la tapa (3) de la máquina.
  - Con un paño previamente sumergido en la solución desinfectante, aplicar el desinfectante en la olla (prestando especial atención al fondo), el eje central, el extremo del eje donde se enrosca la tuerca de fijación (4) y alrededor de la abertura de desagüe. Asegurarse de que todas las superficies y áreas ocultas, especialmente las que entran en contacto con alimentos, queden completamente impregnadas por el desinfectante. Utilizar una herramienta previamente desinfectada para auxiliar la operación. Dejar actuar el desinfectante durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).
  - Separar de la pala, simplemente tirando, el raspador de pala (18) y el buje plástico (17).
  - Retirar los O-rings del buje (17) y de la tuerca de fijación (4).
  - Desenroscar la tuerca de bloqueo (14) y retirar la guía (11).
  - Retirar la repisa (8).

- Retirar la compuerta de extrusión (9) y, desenroscando las tuercas (13), quitar la brida de extrusión (24) y extraer la rejilla de extrusión (19). Separar la junta (16) y las demás juntas de la brida (24).
- Llenar dos recipientes separados con solución desinfectante. En el primer recipiente sumergir completamente, durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos), la pala (5), el raspador de pala (18), la compuerta de extrusión (9), la tuerca de fijación (4), la brida (24), la rejilla de extrusión (19), la espátula (20), el anillo de contención (21), la junta del anillo (23), el deflector (22), la tapa transparente (3) con la tapa dosificadora (3a) y su tapón de silicona, y todos los sellos O-ring y las tuercas manuales (13) y (12).
- Con una herramienta adecuada, limpiar a fondo el cuerpo de la pala (5) y sus áreas ocultas/recesas. Prestar especial atención al interior del eje, los brazos y las zonas alrededor de los pasadores del raspador (18). Dejarlas sumergidas en el segundo recipiente preparado durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).
- Con una herramienta adecuada, limpiar a fondo el cuerpo del buje (17) y sus áreas ocultas/recesas. Prestar especial atención a los asientos de los O-rings. Dejarlos sumergidos en el segundo recipiente preparado durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).
- Con una herramienta adecuada, limpiar a fondo el cuerpo de la tuerca de fijación (4) y sus áreas ocultas/recesas. Prestar especial atención al asiento del O-ring. Dejarla sumergida en el segundo recipiente preparado durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).
- Con una herramienta adecuada, limpiar a fondo el cuerpo del raspador de pala (18) y sus áreas ocultas/recesas. Repetir esta operación dos veces, sumergiéndolos cada vez en un recipiente con solución desinfectante no previamente usada. Dejarlos sumergidos en el segundo recipiente preparado durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).
- Con una herramienta adecuada, limpiar a fondo la guía (11) y sus áreas ocultas/recesas. Dejarla sumergida en el segundo recipiente preparado durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).
- Con una herramienta adecuada, limpiar a fondo la repisa (8), prestando atención a áreas ocultas/recesas. Dejarla sumergida en el segundo recipiente preparado durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).
- Con una herramienta adecuada, limpiar a fondo la brida de extrusión (24) y la pequeña rejilla (19), prestando atención a áreas ocultas/recesas. Prestar especial atención a los alojamientos de las juntas y a las guías por donde desliza la compuerta (9). Dejarlas sumergidas en el segundo recipiente preparado durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).
- Con una herramienta adecuada, limpiar a fondo el anillo (21) prestando atención a áreas ocultas/recesas. Dejarlo sumergido en el segundo recipiente preparado durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).
- Con un paño empapado en desinfectante y previamente sumergido en la solución desinfectante, limpiar los sellos O-ring, la compuerta de extrusión (9), el deflector (22), las tuercas manuales (12), (13) y (14), la tapa (3), la tapa dosificadora (3a) y su tapón de silicona. Dejarlos sumergidos en el segundo recipiente preparado durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).
- Con un paño empapado en desinfectante y previamente sumergido en la solución desinfectante, limpiar a fondo el fondo de la olla y las zonas circundantes donde se monta la brida de extrusión (24). Dejar actuar el desinfectante durante el tiempo de contacto requerido (no menos de 5 minutos).

- Con un paño empapado en desinfectante y previamente sumergido en la solución desinfectante, pasar cuidadosamente por todas las demás partes de la máquina que entren en contacto o puedan entrar en contacto con alimentos. Para realizar la operación correctamente, proceder de arriba hacia abajo, terminando con la superficie de trabajo o el suelo. Dejar actuar el desinfectante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos). Un tiempo demasiado corto puede hacer la desinfección ineficaz.
- Para las partes verticales de la máquina y todas las áreas no en contacto con alimentos, usar un paño desechable empapado en solución desinfectante.
- Tras la aplicación del desinfectante, eliminar los residuos con un enjuague final con agua potable. Si se utiliza el producto recomendado Stera-Sheen Green Label en la dosificación sugerida (ver párrafo DESINFECCIÓN), se puede omitir el enjuague. Repetir las operaciones de sanitización dos veces para evitar cualquier probable proliferación bacteriana.
- Secar las superficies a fondo para evitar la multiplicación bacteriana favorecida por un ambiente húmedo.
- Recuperar todas las piezas extraíbles sumergidas en el segundo recipiente y secarlas con un paño desechable. Reensamblar las juntas y volver a montar las piezas en la máquina.
- Se recomienda alternar el tipo de desinfectante cada seis meses para evitar la selección de bacterias resistentes. Las esporas bacterianas son las formas biológicas más resistentes, por lo que son preferibles los productos a base de cloro.

POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

La máquina no produce frío:

- Comprobar que el enchufe esté correctamente insertado y que haya suministro eléctrico. El LED de presencia de red (30) debe estar encendido. Verificar que el interruptor principal (10) esté en posición “ON”. Reiniciar la máquina de gelato.
- Ha intervenido el dispositivo de seguridad del compresor: esperar 5–10 minutos antes de volver a arrancar la máquina. Intentos de arranque repetidos y rápidos solo prolongarán la inactividad de la máquina.
- Comprobar que la máquina esté correctamente posicionada, es decir, en plano horizontal y con las rejillas de ventilación libres de obstrucción.
- Comprobar la temperatura programada en la pantalla (25): debe estar por debajo de 0 °C..

La pala no gira:

- Verificar que la pala esté correctamente enganchada al eje y bloqueada con la tuerca de fijación (4).
- Comprobar que no exista ningún obstáculo que impida la rotación.
- Asegurarse de que la tapa esté cerrada en la posición correcta: el dispositivo de seguridad detiene la pala si la tapa está abierta. El LED (29) debe estar apagado.
- El gelato está tan duro que ha provocado la parada del motor. Un sistema de seguridad ha detenido el motor y el compresor para evitar daños y los LED (1A) y (2A) parpadean. La máquina intentará reiniciar automáticamente pala y compresor tras 90 segundos. Tras el tercer intento fallido, la máquina pasará a espera con los LED (1A), (2A) y (12A) parpadeando. Apagar el motor pulsando el botón (2), esperar a que la mezcla se ablande y reiniciar. Regular el termostato a una temperatura más alta para evitar recurrencias.

La máquina es ruidosa:

- Un cierto nivel de ruido está dentro de las especificaciones normales; sin embargo, si se vuelve excesivo, contactar con el centro de servicio para evitar problemas futuros y más graves.

La extrusión es muy lenta.

- La mezcla está demasiado dura para ser correctamente extraída. Al iniciar la extrusión pulsando el botón (12), la máquina desconecta automáticamente el compresor. Reanudar el batido pulsando el botón (2) sin reactivar el compresor (LED 2A apagado), esperar unos minutos e intentarlo de nuevo. Programar una temperatura más alta en la pantalla (25) para prevenir recurrencias.

El sistema de extrusión presenta fugas:

- Sustituir las juntas de estanqueidad de la compuerta de extrusión (9). Se suministran 2 juegos adicionales de juntas (16) con la máquina.

El buje plástico (17) ya no está adherido a la pala:

- Sustituir la junta del buje. Se suministran 4 juntas (15) con la máquina

La pala no raspa adecuadamente las paredes de la olla:

- Comprobar que el raspador de pala (18) no esté dañado ni desgastado.
- Verificar si hay deformaciones en el ala de la pala donde se engancha el raspador.

El anillo de contención se ha rotado a una posición que levanta la tapa y el gelato se ha fundido

- Es probable que la junta del anillo de contención (23) no esté insertada correctamente en su asiento. Como resultado, el anillo no queda bloqueado en posición y gira hasta levantar la tapa. Apagar la máquina, comprobar la junta y recolocar el anillo correctamente, luego reiniciar.

La pantalla del regulador electrónico muestra un mensaje de error.

- Si la pantalla muestra un mensaje de error, contactar con un Centro de Servicio Autorizado.

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

COD. 519734

Babak Food Equipment

Authorized Nemox dealer · Vancouver, BC

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

babakfoodequipment.com/brand/nemox