

# gelato 12k

<b>en</b>	INSTRUCTION BOOK	Pag. 4
<b>fr</b>	MODE D'EMPLOI	Pag. 10
<b>es</b>	INSTRUCCIONES PARA EL USO	Pag. 16
<b>it</b>	ISTRUZIONI PER L'USO	Pag. 22
<b>d</b>	GEBRAUCHSANWEISUNG	Seite 28

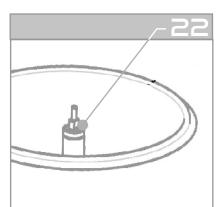
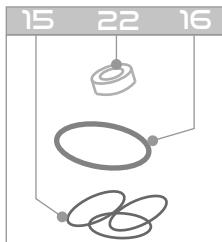
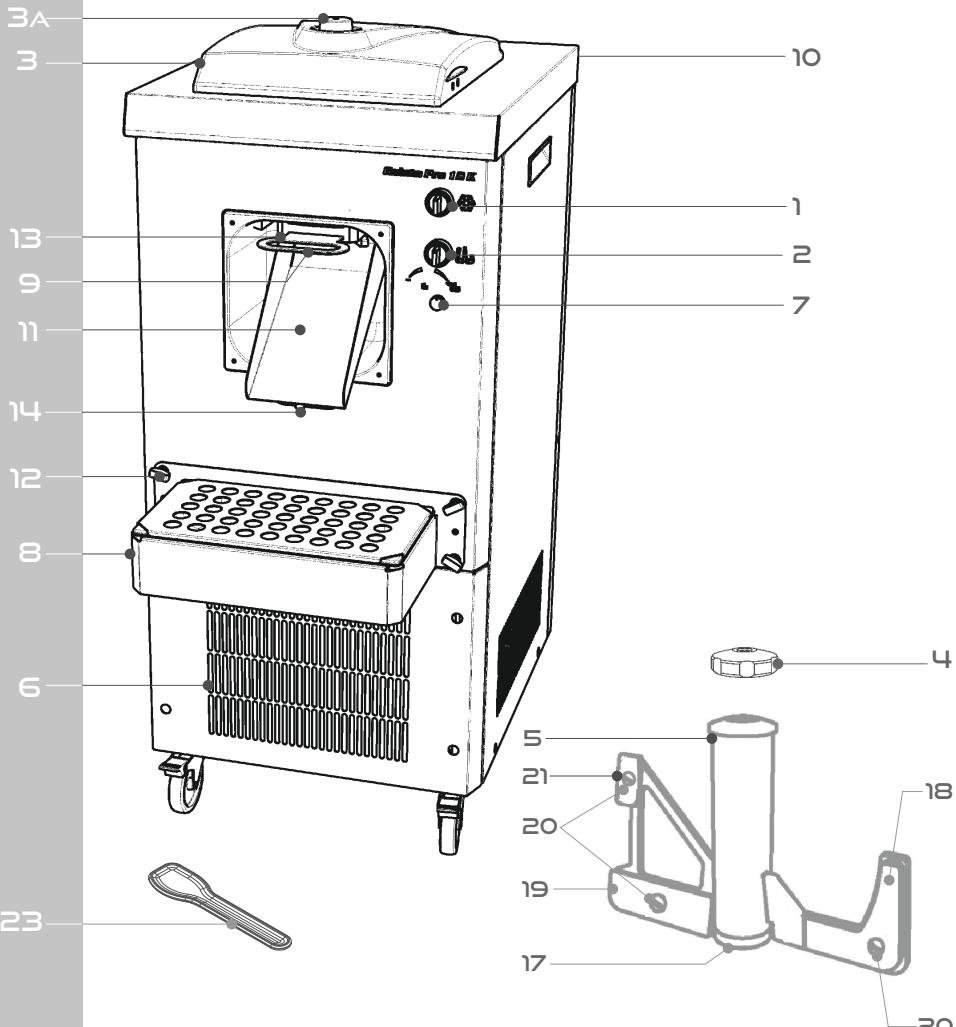


[www.nemox.com](http://www.nemox.com)

**NEMOX®**  
PROFESSIONAL CLASS



# gelato 12k



**ATTENTION:**

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

**ATTENTION:**

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

**CUIDADO:**

Guardar los embalajes en el caso el aparato sea devuelto para reparacion o devolucion. En el caso los aparatos seran entregados en cajas no bien protegidas los gastos de la reparacion seran cargados al cliente a pesar de la garancia, mientras las devoluciones no seran aceptadas.

**ATTENZIONE:**

Conservare gli imballi in caso la macchina debba essere restituita per riparazioni o resa. In caso di macchine spedite in imballo non adatto alle modalità di trasporto gli interventi di riparazione saranno interamente a carico del mittente a prescindere dalla garanzia, mentre i resi non saranno accettati.

**ACHTUNG:**

Bewahren Sie bitte immer die Originalverpackung. Falls das Gerät nicht in seiner Originalverpackung zum Kundendienst zugeschickt wird, gehen die Kosten für die Reparatur auch während der Garantiezeit zu Lasten des Kunden. Retouren ohne Originalverpackung werden verweigert.

made in Italy by



Nemox International s.r.l. reserves the right to carry out all modifications which might be considered necessary.

Nemox International s.r.l. se réserve le droit d'apporter toute modification qui se rend nécessaire.

Nemox International s.r.l. se reserva el derecho de hacer toda modificación que cree necesaria.

Nemox International s.r.l. si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.

Nemox International s.r.l. hält das Recht alle notwendigen Änderungen durchzuführen.

## 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, equipped with an efficient earth contact. The manufacturer is not responsible for damages to things or people in the event that the prescribed safety norms have not been respected.
- Before carrying out any maintenance or cleaning operations, make sure that the appliance has been disconnected from the electrical mains by removing the plug from the power supply socket.
- Never wash the appliance using water jets or place it in water!
- This appliance is suitable for use with 43°C max. ambient temperature (climatic class "T").

### 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.

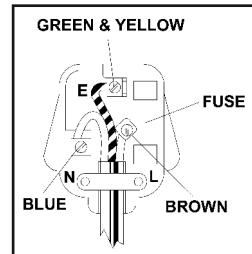
**UK USERS ONLY****HOW TO CONNECT THE CORD TO A U.K. PLUG: IMPORTANT**

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

- Green and yellow: Earth
- Blue: Neutral
- Brown: Live

Please, read the instructions given below before connecting the cord to a plug. If in doubt, please, consult a qualified electrician. As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: the wire that is coloured Green and Yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or the Earth symbol ( $\oplus$ ), or coloured Green or Green and Yellow.

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

**SAFETY POINTS FOR REWIRABLE OR MOULDED PLUG**

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

- If your socket outlet is not suitable for the plug, then the plug must be removed (cut off if it is a moulded on plug), the flexible cord insulation should be stripped back as appropriate and a suitable 3 pin plug fitted.
- **WARNING: Dispose of a plug that has been cut from the power supply cord, as such a plug is hazardous if inserted in a live 13A socket outlet elsewhere in the house.**
- Should the fuse need to be replaced an ASTA marked fuse, approved to BS 1362, of the same rating must be used.
- Always replace the fuse cover after fitting a fuse. The plug must NOT be used if the cover is omitted or lost until a replacement is obtained. Make certain that only the correct fuse cover is used and fitted.
- For plugs with detachable fuse cover, the replacement must be the same as the colour insert in the base of the plug, or as directed by the embossed wording on the base of the plug.
- If the detachable fuse cover is lost a replacement may be purchased from a Service Centre.
- Information for supply may also be obtained from the plug manufacturer.

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

**Congratulations!**

You have purchased a latest generation NEMOX ice cream machine.

The operation of the compressor and paddle are independent so as to make the most of your experience.

An electronic device stops the paddle when the consistency of the preparation is excessive, thus preventing compromising the mechanical functions of the machine.

The cooling system will continue to run until it is manually stopped.

**FIRST USE**

- Place GELATO 12K on a flat surface, make sure that the ventilation grids (6) are not obstructed. Leave a minimum clearance of 10 cm. around the ventilation grids.
- During use, the appliance must be kept clear of walls or furniture so as to not obstruct the inflow and outflow of cooling

air. The leakage of warm or hot air is an integral part of the operation of the device, that exchanges heat with the outside for refrigeration.

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

### PREPARING THE MIXTURE

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

- Handle the ingredients as required by the hygiene standards applicable in your country (HACCP or equivalent).
- For the preparation of ice creams and sorbets, **do not introduce more than 2.5kg of mixture**, in order to allow for proper volume increase while mixing.
- It is recommended to pour the mixture at a temperature between +10°C and +20°C. Higher temperatures may also considerably increase the processing time.

### METHOD OF OPERATION

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

position.

- Pour the ice-cream mixture previously prepared into the bowl.
- Turn on the knob (1) to start cooling.

**IMPORTANT:** if the appliance switches off, due to a temporary power blackout, or because the refrigeration switch was accidentally turned off, wait five minutes before restarting. The refrigeration circuit has a special safety device preventing the compressor to restart until cool, as to avoid damages to the unit.

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

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

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

### EXTRUSION OF THE ICE CREAM

Proceed as described:

- Prepare the ice cream tray on the bracket (8).
- Turn off the freezing plant by rotating the knob (1).
- Open the extrusion system by pull out the flat gate (9).
- Rotate counterclockwise the knob (2). The paddle will turn clockwise starting the extrusion process.
- When the quantity of the ice cream in the

bowl decrease, you can increase the rotating speed of the paddle by turnig the knob (7).

- In order to extrude the last portion of ice cream, stop the paddle by operating the knob (2), lift the cover (3) and patch the residual ice cream on the bottom of the bowl. Proceed again with the extrusion procedure.
- Once the extrusion process is terminated, close the extrusion gate with the handle (9).

**ATTENTION!** The extrusion time strictly depends from the ice cream hardness. An hard ice cream will thake longer time to extrude. Under certain circumstances, the power required to start the extrusion process may cause the motor thermal protection trip. In this case, power off the motor, wait a few

minutes in order to allow to the ice cream becoming softer and power on the motor again: the extrusion process will restart.

### HELPFUL HINTS

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

### CLEANING THE BOWL

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

- Once the paddle is removed, turn off the freezing plant and simply put inside the bowl 2 litres of warm water.
- Wash out the bowl with a sponge. Do not use sharp utensils inside the bowl!

- Pour an empty container of at least 3 litres capacity under the chute (11).
- Open the extrusion system by pulling the flat gate (9); the water will flow on the container below.
- If necessary, repeat the cleaning cycle until the bowl will be clean. Clean the bottom of the bowl with a sponge. Proceed with the sanitization (see the SANITIZATION chapter) in order to avoid any bacteria growth.
- Dry the carefully the ice cream maker bowl with a cloth in order to avoid any dirty deposit.

### APPLIANCE CLEANING AND MAINTENANCE

- Before starting to clean make sure that the machine is switched off (power switch (10) in OFF position) and unplugged.
- Remove the steel pin and remove the transparent lid (3) from the machine.
- Wash the paddle (5), the transparent lid (3) and the locking nut (4), in a soapy warm water.
- To better clean the paddle, remove the plastic inserts (18), (19) and (21) by pulling it from his site.
- If the inserts are worn out, they must be replaced to prevent the mixing action from becoming less effective. These parts are available from all authorised service centres.
- Clean the chute (11) and the frame (8). Leave it out from his site by unscrewing the appropriate screws (12) and (14). Clean carefully the surrounding area.

**ATTENTION:** when mounting the pieces, the screws must be tightened by hands.

- Clean carefully the extrusion system by leaving out the flat gate support (9). Unscrew the appropriate screws (13). Clean carefully the gasket and the surrounding zone. Check the integrity of the gasket: an excessive wear can cause a mixture leakage during ice cream making operations.

**ATTENTION:** when mounting the pieces, the screws must be tightened by hands.

- Clean the body of the appliance and non-removable parts with a specific product given in the SANITIZATION paragraph.

**IMPORTANT: never wash the appliance with jets of water! - it contains electrical parts.**

- Before storing the appliance, clean it with an absorbent cloth.
- Clean the ventilation grids (6) also on the rear part of the machine at least once a year.
- Regularly (at least once every 3 months) check the oil seal (22) on top of the transmission shaft: if necessary replace or lubricate with H1 category grease or higher. A specially designed grease can be purchased at any Authorized Service Centre. An oil seal replacement (22) is supplied with the machine.

### SANITIZATION

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

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

Sanitizing involves two phases:

• **CLEANING** Remove dirt (coarse residues) and rinse with lukewarm water immediately after work; cleaning action is provided by manual friction and water pressure. The use of a chemical detergent reduces, but does not cancel, the manual cleaning requested above. **CAUTION:** cleansing only, even if accurate, does not ensure complete removal of micro-biotic contaminants. Proceed as follows:

- Remove the coarse dirt mechanically.
- Rinse with hot water first, at 45°C, to

dissolve grease and facilitate its removal, but below 60°C to avoid "cooking" proteins, sugar or fat and make them stick even firmly to the surfaces subjected to cleaning. The tools and removable parts of the equipment can be cleaned simply, in about 15 minutes.

- Apply detergent: due to the fact that most of food residues (proteins and fat) cannot be dissolved in water, their complete removal requires the use of a detergent that detaches dirt from the surface and enables its further removal by rinsing.
- Carefully clean the recessed zones like the extrusion opening and the bottom of the bowl. Use a cleaner or a hard bristle brush, if required.
- Final rinsing with water at tap temperature for at least 5 minutes if immersed.

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

After cleansing, proceed with disinfection. Proceed as follows:

- Use a specific disinfecting agent suitable for food industry sector. For the best result in the disinfection operations we suggest to use a product with ethanol (concentration between 20 and 30%), isopropyl alcohol (concentration between 1 and 5%) and a quaternary ammonium compound (concentration under 200ppm). Anyway, check that on the package are properly marked the following features:
  - Disinfecting agent, Medical Device or similar.
  - Registration number at Healthcare Agency.
  - The message "for food industry use".
  - Dosage and use times.

- Ingredients, manufacturer, batch and production date.
- Warnings on safe use.
- Dilute the disinfecting product following the instructions given by the manufacturer. Attention: using less disinfecting product than recommended may promote bacteria proliferation at dangerous levels, as well as using excess active principle does not improve efficiency.
- Leave the disinfecting agent to act for the contact time required. If left less time than required, disinfection may be ineffective.
- In order to carry out the various operations correctly, you must proceed from up downwards, finishing with the floor.
- After applying disinfecting agent, remove residues with a final rinse.
- Pay utmost care to clean the extrusion opening, the bottom of the bowl and all the recessed zones which can be in contact with food. Use a cleaner or an hard bristle brush, if required.
- Dry thoroughly the surfaces to avoid bacteria proliferation due to moisture;
- We recommend you alternate every 6 months the type of disinfecting agent to avoid developing resistant forms of bacteria. Bacteria spores are the most resistant biological forms and, therefore, it is recommended you use chloride-based products.

## TROUBLESHOOTING

### • Machine does not cool:

- Check that the power plug is properly inserted and the appliance has electrical energy.
- The safety device of the compressor comes into action: wait 5-10 minutes before restarting the machine. Rapid and continued start-up attempts do nothing but prolong the period of inactivity of the machine.
- Check that the machine is correctly positioned with the ventilation grids (6)

free of any obstructions.

### • The paddle does not turn:

- Check that the paddle (5) is properly attached to the tube and locked with a special locking ring (4).
- Make sure it is free from obstacles that prevent it from rotating.
- Make sure the lid is closed in the correct position: a safety device stops the paddle when the lid is opened.
- The ice cream was too hard and the motor has stalled. A safety system has stopped the motor in order to prevent any damage. Turn off the paddle motor by turning the knob (2), let the mixture become softer (turn off the freezing plant) and restart.

### • The machine is noisy:

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

### • Extrusion procedure is very slow:

- The ice cream is too hard. Turn off the freezing plant, wait a few minutes and try again.

### • The extrusion discharge gate leaks:

- Replace the gasket. Two additional gaskets sets (16) are provided with the machine.

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

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

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

- Check that the scrapers (18), (19) and (21) are not damaged or worn.
- Check that the resilient pads (20) are not distorted. If they are distorted replace them with new parts. One set is included.

## INSTRUCTIONS GENERALES DE SECURITE

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

- Lire attentivement le mode d'emploi avant d'installer et utiliser l'appareil.
- Ne pas plonger le corps principal de l'appareil dans l'eau ou autres liquides: danger de chocs électriques.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas utilisé et avant de le démonter ou de le nettoyer.
- Ne pas toucher les parties en mouvement.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont abîmés, ou après un fonctionnement anormal de l'appareil, ou si l'appareil est tombé par terre ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Dans ces cas, il est recommandé de s'adresser au Service Après-vente agréé pour les réparations.
- Emploi d'accessoires qui n'ont pas été recommandés 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 agréés.
- 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 agréée.
- 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'outils coupants à l'intérieur du bol. Ceux-ci risquent en effet de griffer ou abîmer la cuve. Une spatule en caoutchouc ou une cuillère plastique peuvent être utilisées lorsque l'appareil est éteint en position "0" ou "OFF".
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des utensiles abrasives.
- Ne pas utiliser l'appareil sur surfaces chaudes ou près de flammes.
- N'arrêter jamais la machine en retirant la fiche de la prise de courant.
- L'appareil doit obligatoirement être relié au secteur et avoir une prise de courant avec une portée minimum de 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 température ambiante de 43°C.

### 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.

## Français

- 1). Interrupteur de refroidissement.
- 2). Interrupteur pale mélangeuse et rotation.
- 3). Couvercle transparent.
- 3a). Trou pour ingrédients supplémentaires.
- 4). Ecrou de fixation pale.
- 5). Pale mélangeuse.
- 6). Grille d'aération.
- 7). Poignée pour régler la vitesse de la pale.
- 8). Plateau.
- 9). Poignée de la vanne.
- 10). Interrupteur général.
- 11). Goulotte.
- 12). Vis fixation du plateau.
- 13). Vis fixation de la vanne d'extrusion.
- 14). Vis fixation de la goulotte.
- 15). Set joints pour douille pale mélangeuse.
- 16). Set joints système extrusion.
- 17). Douille pale mélangeuse.
- 18). Insert vertical.
- 19). Insert horizontal.
- 20). Tampon de verrouillage.
- 21). Insert supérieur.
- 22). Joint.
- 23). Spatule.

### Félicitations!

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

Le fonctionnement du compresseur et de la pelle sont indépendants pour exploiter au mieux votre expérience.

Un dispositif électrique intervient pour arrêter la pelle au cas où la consistance de la préparation soit excessive, afin d'éviter de compromettre les fonctionnalités mécaniques de la machine. L'installation réfrigérante continue de fonctionner jusqu'à son arrêt manuel.

### MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

- Placez votre **GELATO 12K** sur une surface plate vérifiez que rien ne puisse obstruer les grilles d'aération (6) situées sur les côtés et qu'il y ait autour de l'appareil un espace suffisant pour assurer une circulation correcte de l'air.
- Pendant l'utilisation l'appareil doit être conservé loin de murs ou meubles afin de ne pas créer d'obstacle à la circulation de l'air de refroidissement. La sortie d'air tiède ou chaud fait partie intégrante du fonctionnement de l'appareil qui échange la chaleur avec l'extérieur pour la réfrigération.
- Pour la préparation de la glace, le nettoyage et l'hygiène ont une importance primordial. Avant d'employer l'appareil laver soigneusement toutes les parties qui entrent en contact avec la glace, tels que:

le bol, la pale et le couvercle, la goulotte et la vanne. Suivre scrupuleusement les prescriptions de la réglementation hygiénique applicable dans votre Pays (HACCP ou correspondant).

- Monter la goulotte (11) et la fixer avec sa vis (14).
- Monter la corniche de support, la fixer avec les vis (12) et y positionner le plateau (8) et la grille. Positionner la vanne jusqu'au fond de sa siège et contrôler qu'elle fais une tenue hermétique..

### PRÉPARATION DU MÉLANGE

Choisir la recette et préparer le mélange, en faisant attention à ce qui suit :

- Manipuler les ingrédients selon ce qui est prescrit par les normes hygiéniques applicables dans votre Pays (HACCP ou correspondant).
- Pour la préparation de gelati et sorbets **ne pas introduire plus de 2.5kg de mélange**, afin de permettre une augmentation correcte de volume pendant le mélange.
- Il est conseillé de verser le mélange à une température comprise entre +10°C et +20°C. Avec des températures plus élevées les temps de production pourraient augmenter même considérablement.

### FONCTIONNEMENT

- Contrôler que le voltage indiqué sur la plaque des caractéristiques techniques

corresponde à celui du réseau.

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

**IMPORTANT:** en cas d'arrêt de l'appareil dû à une coupure de courant temporaire et imprévue ou à une manœuvre erronée avec les boutons d'allumage de la partie réfrigérante, attendre cinq minutes avant de le remettre en marche. En effet, le circuit de création du froid est muni d'un dispositif de sécurité qui, afin d'éviter tout dommage au compresseur, interdit la remise en marche de l'appareil avant que le temps nécessaire au refroidissement de cet élément se soit écoulé.

- Placer le couvercle transparent (3) sur le bol.
- Tourner la poignée (2) dans le sens des aiguilles d'une montre pour mettre en marche la pale et procéder avec la préparation de la glace. Régler la vitesse de la pale à la moitié du maximum en agissant sur la poignée (7). Le temps de préparation change en fonction de la quantité de mélange, de la température des ingrédients, du type de glace (crème glacée ou sorbet) et de la température ambiante.

**IMPORTANT:** le mouvement de la pale est complètement indépendant de la production de froid à l'intérieur du bol. Un dispositif de sûreté arrête automatiquement le moteur de la pale au moment où le

couvercle vient se lever.

- Au bout d'un temps allant de 10 à 15 minutes selon la recette et la quantité d'ingrédients, vous pourrez goûter votre glace!
- En utilisant l'ouverture (3a) sur le couvercle c'est possible d'ajouter des ingrédients supplémentaires (es. pour barioler la glace dans le dernier moment de la préparation).
- Lorsque la glace aura atteint la consistance désirée ce sera possible de procéder avec l'extrusion.

### EXTRUSION DE LA GLACE

Procéder de la façon suivante:

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

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

### MEILLEURE REUSSITE DE LA GLACE

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

### NETTOYAGE DU BOL

La turbine à glace **GELATO 12K** a un dispositif qui permet de laver la cuve très facilement. Procédez de la façon suivante:

- Retirer la pale mélangeuse, éteignez l'interrupteur de refroidissement et versez dans le bol 2 litres d'eau tiède.
- Laver le bol avec une éponge. Ne pas utiliser d'objets ou outils coupants à l'intérieur du bol.
- Positionnez un récipient de au moins 3 litres sous le goulotte (7).
- Ouvrir la vanne (9) le bol commencera à se vider en déchargeant l'eau.
- S'il est nécessaire, répétez le cycle jusqu'à ce que le bol sera nettoyé. Nettoyez le fond du bol avec une éponge. Procéder avec l'assainissement (voir le paragraph ASSAINISSEMENT) pour éviter quelque croissance bactérienne.
- Sécher soigneusement avec un linge pour éviter la formation des dépôts.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA MACHINE

- Avant de commencer les opérations de nettoyage, veillez à ce que l'appareil soit éteint (interrupteur général (10) sur OFF) et débranché de la prise de courant.
- Lavez la pale (5), le couvercle de la turbine

- (3) et l'écrou de fixation (4) à l'eau tiède et au savon.
- Pour assurer l'hygiène de la pale, retirez les éléments en plastique (18), (19) et (21).
- Si ces éléments sont usés, remplacez-les pour éviter une perte d'efficacité de la pale. Les pièces détachées sont disponibles auprès de tous les centres après-vente agréés.
- Pour laver le couvercle de la turbine (3) il faut le démonter de la machine après avoir retiré l'axe.
- Nettoyer la goulotte (11), la corniche et le plateau avec la grille (8) en dévissant les vis (12) et (14). Nettoyer soigneusement aussi les environs. **ATTENTION:** dans l'opération de remontage fermer les vis à l'aide des mains. Ne pas user des outils.
- Nettoyer soigneusement l'ouverture de l'extrusion en enlevant la vanne (9).
- Une fois par semaine au moins, nettoyer l'ouverture de l'extrusion en enlevant le support de la vanne (9). Enlever-le en dévissant les vis (13). Nettoyer soigneusement les environs et les joints. Contrôler que les joints soient intacts; une détérioration des joints provoquera une perte de mixture dans la préparation de la glace. **ATTENTION:** dans l'opération de remontage fermer les vis à l'aide des mains. Ne pas user des outils.
- Nettoyer le corps de l'appareil et les parties non démontables à l'aide du produit spécifié dans le paragraphe ASSAINISSEMENT.
- IMPORTANT: ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau** - il contient des parties électriques. Avant de ranger l'appareil, séchez-le à l'aide d'un chiffon absorbant.
- Une fois l'an au moins, nettoyer les grilles d'aération (6) de la machine.
- Périodiquement (au moins une fois tous les 3 mois) contrôler le joint (22) sur l'arbre de transmission: remplacer si nécessaire, ou lubrifier avec de la graisse de catégorie H1 ou supérieure. Une graisse spécialement étudiée peut être demandé

auprès de tout Centre d'Assistance autorisé. Une bague d'étanchéité (22) de remplacement est livré avec la machine.

## ASSAINISSEMENT

Les opérations d'assainissement permettent d'éliminer une remarquable partie de micro-organismes dont les cellules et spores trouvent des conditions favorables à la survie et à leur prolifération, également grâce aux résidus de préparation. Elles doivent être effectuées en fin de cycle de production journalière ou plus souvent si nécessaire. **ATTENTION:** le mode stand-by ne doit pas être utilisé au lieu des procédures pour le bon nettoyage et la désinfection aux fréquences requises par la loi fédéral, de l'État, ou par l'organisme de réglementation local. La assainissement comprend deux phases :

- **LAVAGE.** Éliminer la saleté (résidus grossiers) et prévoir un rinçage à l'eau tiède immédiatement après la fin de la préparation; l'action détergente est confiée à la friction manuel et à la pression de l'eau. L'utilisation d'un détergent chimique réduit, mais n'annule pas le nettoyage manuel demandé ci-avant. **ATTENTION :** la seule détersion, même scrupuleuse, ne garantit pas l'élimination complète des contaminants microbiens. Agir comme suit:

- Eliminer mécaniquement la grosse saleté.
- Rincer en premier à l'eau chaude à température supérieure à 45°C pour faire fondre les graisses et en favoriser leur détachement, mais inférieure à 60°C pour éviter de «cuire» protéines, sucres ou grasses, en les rendant plus tenacement attachés aux surfaces à nettoyer. Pour les outils et les parties démontables des équipements une immersion de la durée de 15 minutes est suffisante.
- Appliquer le détergent: étant donné que la plupart des résidus alimentaires (protéines et graisses) ne se dissolvent

pas dans l'eau, pour les éliminer complètement il faut utiliser un détergent qui détache la saleté de la surface et en permette l'élimination avec le rinçage successif.

- Nettoyer soigneusement les parties cachées de la machine comme le fond de la cuve ou le système d'extrusion de la glace. Utiliser un goupillon à soies en plastique dure si nécessaire.
- Rinçage final à l'eau à température de robinet, pendant au moins 5 minutes si en immersion.

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

- Utiliser un désinfectant spécifique pour l'utilisation dans l'industrie alimentaire. Pour les opérations de désinfections on suggère l'utilisation d'un produit avec éthanol (concentration à partir du 20% et max. 30%), alcool isopropylique (concentration à partir de 1% et max. 5%) et un composé d'ammonium quaternaire (concentration en dessus de 200ppm). Contrôler que sur l'emballage soient bien indiquées les caractéristiques suivantes:
  - Désinfectant, service médical chirurgical ou équivalent.
  - N° d'enregistrement auprès de l'autorité sanitaire.
  - Inscription «à utiliser dans l'industrie alimentaire»
  - Doses et temps d'utilisation.
  - Composition, producteur, lot et date de production.
  - Instructions sur la sécurité pour l'utilisation.
  - Diluer le produit désinfectant selon les

instructions du producteur. Attention: économiser sur le désinfectant peut permettre la survie de niveaux bactériens dangereux, tout comme excéder avec le principe actif n'en améliore pas l'efficacité.

- Laisser agir le désinfectant pendant le temps de contact spécifié. Un temps trop bref peut rendre inefficace la désinfection.
- Pour une exécution correcte des différentes opérations il faut effectuer le nettoyage du haut vers le bas, en terminant par le sol.
- Après l'application du désinfectant en éliminer les résidus avec un rinçage final.
- Prêter une attention particulière au nettoyage du système d'extrusion, du fond de la cuve et de toutes zones cachées qui peuvent avoir contact avec les aliments. Utiliser un goupillon à soies en plastique dure si nécessaire.
- Bien sécher les surfaces pour éviter la multiplication bactérienne favorisée par l'environnement humide;
- Il est conseillé d'alterner tous les 6 mois le type de désinfectant pour éviter la sélection de bactéries tenaces. Les spores bactériennes sont les formes biologiques plus résistantes donc il est préférable d'utiliser les produits à base de chlore.

## PROBLEMES EVENTUELS ET SOLUTIONS

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

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

horizontal - avec les rainures d'aération libres de tout obstacle.

### • La pale ne tourne pas:

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

### • L'appareil fait du bruit:

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

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

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

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

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

### • La douille en plastique (17) ne reste pas accrochée à la pale mélangeuse:

- Remplacer le joint de la douille. La machine est livrée avec 4 joints (15).

### • La pale ne racle pas correctement les côtés du bol.

- Vérifiez que les inserts (18), (19) et (21) ne sont pas endommagés ou usés.
- Vérifiez que les tampons élastiques (20) ne sont pas déformés. Si ils sont déformés il faut les remplacer par des pièces neuves. Un jeu est inclus.

## ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

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

- Leer atentamente las instrucciones de uso antes de instalar y utilizar el aparato.
- No sumergir la máquina en el agua o en otros líquidos para evitar el peligro de descargas eléctricas.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Desconectar el aparato de la toma de corriente cuando no esté en funcionamiento, antes de desmontarlo y antes de limpiarlo.
- No tener contacto con cualquier parte en movimiento. Para evitar el riesgo de desgracias o 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

### IATENCIÓN!

- Cualquier operación que no sea la limpieza o manutención normal, debe ser efectuada por un Centro 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.

**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.

- 1). Interruptor de enfriamiento.
- 2). Selector pala mezcladora y inversión la rotación.
- 3). Tapa transparente.
- 3a). Apertura por ingredientes adicionales.
- 4). Contera de fijación.
- 5). Pala mezcladora.
- 6). Rejilla de ventilación.
- 7). Manivela para regular la velocidad de la pala.
- 8). Meseta.
- 9). Punado de la portilla extracción helado.
- 10). Interruptor general.
- 11). Salida.
- 12). Tuercas fijación de la meseta.
- 13). Tuercas fijación de la portilla d'extrusión.
- 14). Tuerca fijación por salida del helado.
- 15). Kit de juntas para brújula pala.
- 16). Kit de juntas para portilla extracción helado
- 17). Brújula pala.
- 18). Inserto vertical.
- 19). Inserto horizontal.
- 20). Tampón de bloqueo.
- 21). Inserto superior.
- 22). Retén.
- 23). Espátula.

### **iEnhorabuena!**

Ha comprado un mantecador NEMOX de última generación.

El funcionamiento del compresor y la pala son independientes, para aprovechar de la mejor manera su experiencia. Un dispositivo electrónico interviene para detener la pala en caso de que la consistencia de la preparación sea excesiva, para evitar que afecte al funcionamiento mecánico de la máquina. El sistema de refrigeración continúa funcionando hasta su parada manual.

### **PRIMER USO**

- Colocar **GELATO 12K** sobre una superficie plana, comprobar que las rejillas de ventilación (6) no estén obstruidas. Dejar un espacio mínimo de 10 cm alrededor de las rejillas de ventilación.
- Durante el uso, el aparato debe mantenerse separado de paredes y muebles para evitar obstaculizar la entrada y la salida del aire de refrigeración. La salida de aire templado o caliente forma parte integrante del funcionamiento del aparato que intercambia calor con el exterior para la refrigeración.
- Antes de empezar a utilizar la máquina, limpiar cuidadosamente las partes que están en contacto directo o indirecto con los alimentos tratados (cubeta, pala de mezcla, insertos pala, anillo de fijación, tapa, etc.). La higiene es extremadamente

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

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

### **PREPARACIÓN DE LA MEZCLA**

Elija una de las recetas que se encuentra en el libreto adjunto a la maquina de helado, y prepare los ingredientes siguiendo las instrucciones. Preste también atención a:

- Manipular los ingredientes según lo prescrito por las normas higiénicas aplicables en su país (HACCP o correspondiente).
- Para la preparación de gelato y sorbetes, **no introducir más de 2,5kg de mezcla**, para permitir un aumento correcto de volumen durante la mezcla.
- Se recomienda verter la mezcla a una temperatura comprendida entre +10°C y +20°C. A temperaturas más elevadas, los tiempos de producción podrían aumentar considerablemente.

### **FUNCIONAMIENTO**

- Controle que el voltaje indicado en la placa

sea igual al de la red.

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

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

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

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

- Pasado un tiempo de 10 a 15 minutos según la receta y la cantidad de producto, podrá saborear su helado!
- A través de la apertura (3a) en la tapa, se

puede agregar ingredientes adicionales (por ejemplo, un helado variegado durante la última fase de preparación).

- Cuando el helado alcance la consistencia deseada, es posible sacar el helado.

### EXTRACCIÓN DEL HELADO

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

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

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

### CONSEJOS PARA CONSEGUIR UN HELADO MEJOR

- Utilice preferiblemente ingredientes enfriados previamente en la nevera; este proceso bajara el tiempo necesario para la preparación del helado.
- Para un mejor resultado, apretar el botón (1) para poner en marcha el proceso de

enfriamiento 5 minutos antes de echar los ingredientes.

• Al fin de conseguir un incremento de volumen correcto durante la mezcla, **no llenar el recipiente con los ingredientes por encima de la mitad de su capacidad (utilizar al máximo 2,5 kg de ingredientes).**

• La heladera **GELATO 12K** está provista de un potente equipo frigorífico. No deje el helado demasiado tiempo dentro del recipiente con la heladera encendida: ipodría encontrárselo helado!

### LIMPIEZA DEL RECIPIENTE

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

- Apague el aparato enfriador, quite la pala mezclara y eche por lo menos 2 litros de agua caliente en el recipiente.
- Lave el recipiente con una esponja. No utilice instrumentos cortantes dentro del recipiente.
- Ponga un recipiente vacío de al menos 3 litros bajo la salida del helado (11).
- Tire de la manivela (9) el agua sucia va a fluir en la bandeja de salida.
- Si es necesario, repetir el ciclo hasta la limpieza completa de la cesta. Limpie la parte inferior de la cesta con una esponja. Proseguir con la operación (capítulo DESINFECCIÓN) para evitar cualquier proliferación bacterica.
- Seque bien la cesta con un paño para evitar la formación de depósitos de cualquier tipo.

### MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL APARATO

• Antes de ponerse a limpiar el aparato, compruebe que está apagado y desenchufado de la corriente. Y que el interruptor (10) sea en OFF

• Retirar el perno de acero y quitar la tapa transparente (3) de la máquina.

• Lave la pala (5), la tapadera transparente (3) y tope de fijación (4) con jabón en agua tibia.

• Para limpiar la pala mejor quitar los

suplementos de plástico extrayéndolos de cada lugar.

• Si los elementos están desgastados o rotos, reemplazacelos para evitar que la pala deje de funcionar correctamente. Los repuestos o recambios están disponibles en todos los centros de asistencia autorizados.

• Limpie la corredera (11) y el estante (8) quitandolos de su lugar. El desmontaje se realiza simplemente mediante la eliminación de las tuercas especiales (12) y (14). Limpiar a fondo alrededor también.

**ADVERTENCIA:** para remontar las piezas no tire demasiados las tuercas.

• Limpie la boca de donde sale el helado quitando la tapa (9).

• Por lo menos una vez por semana se recomienda limpiar la boca de extrusión también desmontando tambien la parte en plastico de soporte de la tapa (9) mediante el desmontaje de las tuercas especiales (13). Limpie bien los sellos y sus alrededores. Revise los sellos que sean intactos, el utiluso excesivo puede provocar la pérdida de la mezcla durante la preparación de helados. **ADVERTENCIA:** para remontar las piezas no tire demasiados las tuercas.

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

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

• Antes de guardar la máquina, secarla con un trapo absorbente para evitar que se formen depósitos de cualquier tipo.

• Por lo menos una vez al año, limpie la rejilla de ventilación en la parte inferior de la máquina.

• Periódicamente (al menos una vez cada 3 meses) comprobar el retén (13) en la cabeza del eje de transmisión: sustituir si es necesario o lubricar con grasa de categoría H1 o superior. Puede solicitarse una grasa específicamente estudiada en

cualquier Centro de asistencia autorizado. Un sello de aceite de reemplazo (13) está provisto con la máquina.

### DESINFECCIÓN

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

**ATENCIÓN:** la modalidad de la máquina apagada o en stand-by no tiene que ser utilizada en lugar de las proceduras de una adecuada limpieza e desinfección a las frecuencias solicitadas da los entes estatales o agencia reguladora local.

La desinfección consta de dos fases:

•**LAVADO.** Elimina la suciedad (residuos gruesos) y contempla un aclarado con agua templada inmediatamente al terminar el trabajo; la acción detergente se lleva a cabo mediante frotado manual y la presión del agua. El uso de un detergente químico reduce, pero no anula, la limpieza manual requerida. **ATENCIÓN:** solamente el lavado, por muy minucioso que sea, no garantiza la eliminación completa de los contaminantes microbianos. Actuar de la siguiente manera:

- Eliminar mecánicamente la suciedad gruesa.
- Aclarar al inicio con agua caliente a temperatura superior a 45°C para disolver la grasa y favorecer su eliminación, pero inferior a 60°C para evitar "cocer" las proteínas, azúcares o grasas, haciendo que se adhieran más a las superficies que se desean limpiar. Para los utensilios y las piezas desmontables de los equipos es suficiente una inmersión de aproximadamente 15 minutos.
- Aplicar el detergente: dado que la mayoría de los residuos alimentarios (proteínas y grasas) no se disuelven con el agua, para eliminarlos completamente es necesario

utilizar un detergente que ablande la suciedad de la superficie y permita su eliminación en el aclarado posterior.

- Limpiar cuidadosamente las áreas con difícil acceso como el dispositivo de extracción y el fondo de la cubeta. Usar un limpiador específico o un cepillo con cerdas duras si es necesario.
- Aclarado final con agua a temperatura del grifo, durante al menos 5 minutos si está en inmersión.

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

- Utilizar un desinfectante específico de uso en la industria alimentaria. Para un mejor resultado en las operaciones de desinfección sugerimos de usar un producto a base de etanol (en una concentración entre el 20 y el 30%) alcohol isopropílico (en una concentración entre 1 y 5%) y un compuesto de amonio cuaternario (en una concentración max. de 200ppm). Comprobar que en el envase estén bien indicadas las siguientes características:
  - Desinfectante, Puesto médico quirúrgico o equivalente.
  - N° de registro ante las autoridades sanitarias.
  - Mensaje "para uso en la industria alimentaria".
  - Dosis y tiempo de uso.
  - Composición, fabricante, lote y fecha de producción.
  - Advertencias sobre la seguridad para el uso.
- Diluir el producto desinfectante de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Atención: ahorrar en desinfectante puede permitir la

- supervivencia de bacterias en niveles peligrosos, de la misma forma que un exceso de principio activo no mejora su eficacia.
- Hacer que actúe el desinfectante durante el tiempo de contacto especificado. Un tiempo demasiado corto puede hacer que la desinfección no sea eficaz.
  - Para una correcta ejecución de las distintas operaciones, es necesario efectuar la limpieza de arriba hacia abajo, terminando con el suelo.
  - Después de la aplicación del desinfectante, eliminar los residuos con un aclarado final.
  - Prestar especial atención a la limpieza del sistema de extrusión, del fondo de la cubeta y de todas las áreas escondidas o de difícil acceso que pueden ir a contacto con los otros alimentos. Usar un producto específico o un cepillo a cerdas duras si es necesario.
  - Secar bien las superficies para evitar la proliferación bacteriana favorecida por el ambiente húmedo;
  - Se recomienda alternar cada 6 meses el tipo de desinfectante para evitar la selección de bacterias resistentes. Las esporas bacterianas son las formas biológicas más resistentes, por lo tanto es preferible usar productos a base de cloro.

## POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

### • El aparato no produce frío:

- Comprobar que el aparato está enchufado y recibe suministro eléctrico. Vuelva a poner en marcha la heladera.
- El dispositivo de seguridad del compresor se ha activado: espere 5 - 10 minutos antes de volver a poner el aparato en marcha. Intentos bruscos y demasiado frecuentes de puesta en marcha del aparato solo hacen que se prolongue el periodo de inactividad del mismo aparato.
- Comprobar que el aparato está colocado correctamente -es decir, encima de un plano horizontal- con las rejillas de ventilación libres de todo obstáculo.

### • La pala no gira:

- Comprobar que la pala está enganchada correctamente al manguito y sujetada mediante la tuerca de sujeción (4) correspondiente.
- Comprobar que está libre de obstáculos que le puedan impedir su rotación correcta.
- Asegúrese de que la tapa transparente esté cerrada en la posición correcta. Un sistema automático de parada se activará cuando la tapa esté abierta.

### • El aparato hace ruido:

- Es normal que el aparato produzca cierto ruido durante su funcionamiento; no obstante, si dicho ruido fuera excesivo contacte con un centro de asistencia para evitar problemas futuros más graves.

### • La extrusión es muy lenta:

- La mezcla es demasiado dura para ser sacada con éxito. Apagar el sistema de frío (interruptor (1)) y esperar unos minutos y vuelva a intentarlo.

### • La portilla extracción helado (9) pierde:

- Reemplace la junta. Con la máquina se proporcionan 2 kit de juntas adicionales (16).

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

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

### • La pala no rasca los lados de la cubeta.

- Compruebe que los insertos (18), (19) y (20) no están dañadas o desgastadas.
- Compruebe que los tampones elásticos (21) no sean deformados. En el caso reemplazar con piezas nuevas. Un set está incluido.

## **AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA**

Durante l'utilizzo di apparecchi elettrici è necessario prestare molta attenzione ad alcune norme di sicurezza, in particolare:

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di installare e utilizzare l'apparecchio.
- Non immergere la macchina in acqua o in altri liquidi per evitare il pericolo di scosse elettriche.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in funzione, prima di smontarlo e prima di pulirlo.
- Non venire a contatto con alcuna parte in movimento. Per evitare il rischio di infortuni o di danni all'apparecchio, non toccarlo con mani, capelli, abiti, spatole o altri utensili mentre è in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, o dopo un funzionamento anomalo, o ancora dopo che l'apparecchio sia caduto o sia stato danneggiato in qualsiasi modo. In questi casi è consigliabile portare l'apparecchio al più vicino centro di Assistenza Autorizzato per le riparazioni.
- L'uso di accessori o parti non originali o non raccomandate dal costruttore appositamente per quest'apparecchio potrebbe essere causa di incendio, di scosse elettriche o di infortuni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro ed evitare che il cavo stesso entri in contatto con superfici calde.

## **CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

### **ATTENZIONE!**

- Qualsiasi operazione che esuli dalla normale pulizia o manutenzione deve essere effettuata da un Centro Specializzato con personale autorizzato.
- Dovo aver tolto l'apparecchio dall'imballo verificarne l'integrità. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivogersi ad un centro di servizio autorizzato.
- Sacchetti, polistiroli, chiodi etc. sono potenzialmente pericolosi e non vanno tenuti a portata dei bambini.
- Il costruttore ed il venditore rifiutano qualsiasi responsabilità per danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni nel presente libretto.
- Controllare che il voltaggio riportato sulla targa dati dell'apparecchio corrisponda alla tensione erogata nella vostra zona.
- Non utilizzare oggetti o utensili taglienti all'interno del cestello, potrebbe risultarne danneggiato. Ad apparecchio spento è consigliabile utilizzare una spatola di gomma o un cucchiaio di legno.
- Non pulire l'apparecchio con sostanze od oggetti abrasivi.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici calde o vicino a fiamme.
- Non staccare la spina di alimentazione tirandola per il cavo.
- L'apparecchio deve essere alimentato tramite un impianto efficiente equipaggiato con una efficiente messa a terra e con presa di corrente capace di almeno 16A. Il costruttore non è responsabile per danni a cose o persone nel caso in cui le prescritte norme di sicurezza non siano rispettate.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio sia disconnesso dalla rete elettrica.
- Non lavare mai l'apparecchio con getti d'acqua o immergendolo.
- Questo apparecchio è in classe climatica "T", adatto per l'utilizzo fino a temperatura ambiente di 43°C.

**IMPORTANTE: Lasciare la macchina su una superficie piana in posizione orizzontale almeno 12 ore prima di utilizzarla per la prima volta. Nel caso in cui la macchina fosse stata capovolta durante il trasporto, gli agenti refrigeranti dovranno rifluire nella corretta posizione.**

**Lasciare almeno 20cm di spazio tutt'intorno alla macchina per una libera circolazione dell'aria. Assicurarsi che le griglie di ventilazione non siano ostruite.**

- 1). Interruttore di raffreddamento.
- 2). Interruttore avviamento pala e inversione di marcia.
- 3). Coperchio trasparente.
- 3a). Foro aggiunta ingredienti con tappo.
- 4). Ghiera di fissaggio pala.
- 5). Pala miscelatrice.
- 6). Griglia di ventilazione.
- 7). Manopola regolazione velocità pala.
- 8). Mensola appoggio.
- 9). Maniglia saracinesca estrusione.
- 10). Interruttore generale.
- 11). Scivolo.
- 12). Gallette di fissaggio mensola.
- 13). Gallette fissaggio saracinesca estrusione.
- 14). Galletta fissaggio scivolo.
- 15). Set garnizioni bussola pala.
- 16). Set garnizioni saracinesca estrusione.
- 17). Bussola pala.
- 18). Inserto verticale.
- 19). Inserto orizzontale.
- 20). Tampone di incastro.
- 21). Inserto verticale piccolo.
- 22). Paraolio.
- 23). Spatola.

## Complimenti!

Avete acquistato un mantecatore NEMOX di ultima generazione.

Il funzionamento di compressore e pala sono indipendenti così da sfruttare al meglio la vostra esperienza.

Un dispositivo elettronico interviene a fermare la pala qualora la consistenza della preparazione sia eccessiva, onde evitare di compromettere le funzionalità meccaniche della macchina. L'impianto refrigerante continua a funzionare fino al suo arresto manuale.

## PRIMO UTILIZZO

- Posizionare **GELATO 12K** su una superficie piana, verificare che le griglie di ventilazione (6) non siano ostruite.
- Durante l'uso l'apparecchio va tenuto discosto da pareti o mobili onde non ostacolare l'afflusso ed il deflusso dell'aria di raffreddamento. La fuoriuscita di aria tiepida o calda fa parte integrante del funzionamento dell'apparecchio che scambia calore con l'esterno per la refrigerazione.
- Prima di iniziare ad utilizzare la macchina, pulire accuratamente le parti che vengono in contatto diretto o indiretto con gli alimenti trattati (vasca, pala di miscelazione, inserti pala, ghiera di fissaggio, coperchio etc). L'igiene è estremamente importante quando si trattano alimenti. Seguire scrupolosamente le prescrizioni della normativa igienica applicabile nel vostro

Paese (HACCP o corrispondente).

- Montare lo scivolo (11) fissandolo con l'apposita galletta (14).
- Montare la cornice della mensola (8) fissandola con le apposite gallette (12) e sistemarvi il vassoio e la griglia di copertura.
- Inserire la saracinesca fino in fondo nell'apposita sede, verificando che eserciti una chiusura ermetica.

## PREPARAZIONE DELLA MISCELA

Scegliere la ricetta e preparare la miscela, facendo attenzione a quanto segue:

- Manipolare gli ingredienti secondo quanto prescritto dalle norme igieniche applicabili nel vostro Paese (HACCP o corrispondente).
- Per la preparazione di gelati e sorbetti **non introdurre più di 2.5Kg di miscela**, al fine di permettere un corretto aumento di volume durante la miscelazione.
- Si consiglia di versare la miscela a temperatura compresa fra +10°C e +20°C. A temperature più elevate i tempi di lavorazione potrebbero aumentare anche considerevolmente.

## MODO D'USO

- Verificate che il voltaggio indicato sulla targhetta dati corrisponda a quello di rete. Inserite la spina di alimentazione nella presa di corrente.
- Dare tensione alla macchina agendo sulla manopola (10).
- Inserite la pala di miscelazione (5) nel

cestello, ruotandola in senso orario fino a quando sarà posizionata in modo corretto sul fondo del cestello.

- Avviate la ghiera di fissaggio (4) in modo da assicurare che la pala miscelatrice sia ben fissata nella sua posizione corretta.
- Assicurarsi che la saracinesca (9) sia in posizione chiusa.
- Versate la miscela precedentemente preparata.
- Avviate l'impianto frigorifero tramite l'interruttore (1).

**IMPORTANTE:** in caso di spegnimento della macchina, dovuto a temporanee e improvvise sospensioni nell'erogazione dell'energia elettrica o ad un'errata manovra con i tasti di accensione della parte refrigerante, attendere cinque minuti prima di riavviare. Il circuito refrigerante infatti dispone di uno speciale dispositivo di sicurezza che, per evitare danni al compressore, non ne permette l'avviamento prima che sia trascorso il tempo necessario al raffreddamento del componente.

- Chiudete il coperchio trasparente (3) sul cestello.
- Ruotare il selettore (2) in senso orario per avviare la pala ed iniziare la preparazione del gelato. Regolare la velocità a circa la metà di quella massima tramite la manopola (7). Il tempo di preparazione varia in funzione della quantità e della temperatura iniziale della miscela, del tipo di gelato (mantecato o sorbetto) e della temperatura ambiente.

**IMPORTANTE:** Il movimento della pala è del tutto indipendente dalla produzione di freddo all'interno del contenitore. Un dispositivo di sicurezza arresta il movimento della pala quando il coperchio viene alzato.

- In base alla ricetta e alla quantità di ingredienti utilizzati, otterrete in 10/15 minuti un gelato fresco e delizioso.
- Tramite l'apertura (3a) sul coperchio è possibile aggiungere ulteriori ingredienti (es. per variegare il gelato durante l'ultima fase della preparazione).

- Quando il gelato avrà raggiunto la consistenza desiderata, è possibile procedere con l'estruzione.

### ESTRUSIONE DEL GELATO

Quando il gelato è ritenuto sufficientemente mantecato è possibile procedere con l'operazione di estrusione. Procedere come segue:

- Preparare la vasschetta di raccolta in posizione sulla mensola (8).
- Spegnere il compressore agendo sulla manopola (1).
- Aprire la saracinesca della bocca di estrusione tirando la saracinesca (9).
- Ruotare in senso antiorario l'interruttore (2). La pala girerà in senso orario iniziando il processo di estrusione.
- Quando la quantità di gelato nella pentola comincia a diminuire è possibile aumentare la velocità della pala agendo sulla manopola (7).
- Per l'ultima porzione di gelato, arrestare la pala con la manopola (2), sollevare il coperchio (3) e distribuire il gelato rimasto sul fondo della pentola. Procedere nuovamente con l'estrusione.
- Ad estrusione ultimata, chiudere la saracinesca della bocca di estrusione (9).

**ATTENZIONE!** I tempi di estrusione sono strettamente legati alla consistenza del gelato. Un gelato duro sarà più lungo ad estrudersi. In alcune circostanze, lo sforzo richiesto per avviare l'estrusione potrebbe causare l'intervento delle protezioni termiche a salvaguardia del motore. Se ciò dovesse avvenire, attendere qualche minuto che il gelato diventi più morbido, spegnere e riaccendere il motore di mantecazione tramite l'interruttore (2). Il processo di estrusione verrà ripreso.

### SUGGERIMENTI UTILI

- Gli ingredienti devono essere preferibilmente pre-raffreddati nel frigorifero. Questo accorcerà i tempi di preparazione del gelato.
- Per ottenere risultati ancora migliori,

iniziate il processo di raffreddamento azionando l'interruttore (1) del sistema di raffreddamento 5 minuti prima di versare gli ingredienti.

• Al fine di permettere un corretto aumento di volume durante la miscelazione **non riempite il contenitore con gli ingredienti oltre la metà della capacità (utilizzare massimo 2,5Kg. di ingredienti).**

• La macchina per gelato **GELATO 12K** dispone di un potente impianto frigorifero. Evitate di lasciare il gelato pronto troppo tempo nel contenitore con la gelatiera in funzione: potreste trovarlo ghiacciato!

### PULIZIA DEL CESTELLO

La pulizia del cestello con **GELATO 12K** è un'operazione semplicissima. Procedere come segue:

- Spegnere l'impianto freddo, rimuovere la pala e versare almeno 2 litri di acqua calda nel cestello.
- Lavare il cestello con una spugna. Non usare utensili taglienti all'interno del cestello.
- Porre un contenitore vuoto di almeno 3 litri sotto lo scivolo (11).
- Aprire la saracinesca della bocca di estrusione (9): l'acqua sporca fluirà nel cestello di raccolta.
- Se necessario ripetere il ciclo fino alla completa pulizia del cestello. Pulire il fondo del cestello con una spugna. Per evitare qualsiasi crescita batterica, procedere con una pulizia più approfondita (vedi paragrafo «SANIFICAZIONE»).
- Asciugare accuratamente il cestello con un panno per evitare che si formino depositi di qualsiasi tipo.

### MANTENIMENTO E PULIZIA DELLA MACCHINA

- Prima di iniziare la pulizia della macchina assicuratevi che la stessa sia spenta (interruttore generale (10) su OFF) e la spina disinserita dalla presa di corrente.
- Rimuovere il perno in acciaio e togliere il coperchio trasparente (3) dalla macchina.
- Lavate la pala (5), il coperchio trasparente

(3) e la ghiera di fissaggio (4) con sapone in acqua tiepida.

• Per pulire meglio la pala, rimuovete gli inserti plastici .

• Se gli inserti sono rovinati o consumati, devono essere sostituiti in modo da evitare che la miscelazione degli ingredienti e la funzione di estrusione divengano meno efficaci. Questi componenti sono disponibili presso tutti i centri di assistenza autorizzati.

• Pulire lo scivolo (11) e la mensola (8) estraendoli dalla propria sede. L'estrazione si esegue semplicemente svitando le apposite gallette (12) e (14). Pulire accuratamente anche le zone circostanti.

**ATTENZIONE:** nell'operazione di rimontaggio è sufficiente che il prigioniero di fissaggio sia tirato a mano .

• Pulire accuratamente la bocca di estrusione togliendo la saracinesca (9).

• Almeno una volta a settimana è opportuno pulire la bocca di estrusione smontando anche il supporto della saracinesca (9) svitando gli appositi prigionieri(13). Pulire accuratamente le guarnizioni e la zona circostante. Controllare che le guarnizioni siano integre; un'usura eccessiva provocherà perdite di miscela durante la fase di preparazione del gelato.

**ATTENZIONE:** nell'operazione di rimontaggio evitare di tirare i prigionieri di fissaggio in modo eccessivo.

• Pulite il corpo della macchina e le parti non asportabili con il prodotto specificato nel capitolo SANIFICAZIONE..

**IMPORTANTE:** non lavare la macchina con getti d'acqua! Contiene parti elettriche. Prima di riporre la macchina asciugatela con un panno assorbente per evitare che si formino depositi di qualsiasi tipo.

• Almeno una volta l'anno, pulire le grate di aerazione (6) nella parte bassa della macchina.

• Periodicamente (almeno una volta ogni 3 mesi) controllate il paraolio (22) in testa all'albero di trasmissione: sostituire se

necessario oppure lubrificare con del grasso di categoria H1 o superiore. Un grasso appositamente studiato può essere richiesto presso qualsiasi Centro di Assistenza autorizzato. Un paraolio di ricambio (22) è fornito insieme alla macchina.

## SANIFICAZIONE

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

**ATTENZIONE:** la modalità di macchina spenta o in stand-by non deve essere usato al posto delle procedure di una corretta pulizia e sanificazione alle frequenze richieste dagli enti statali o dall'agenzia di regolamentazione locale.

La sanificazione consta di due fasi:

### • DETERSIONE

Rimuove lo sporco (residui grossolani) e prevede un risciacquo con acqua tiepida immediatamente al termine del lavoro; l'azione detergente è affidata al frizionamento manuale e alla pressione dell'acqua. L'uso di un detergente chimico riduce, ma non annulla, la pulizia manuale richiesta sopra. **ATTENZIONE:** la sola deterzione, per quanto scrupolosa, non garantisce il completo allontanamento dei contaminanti microbiici. Agire come segue:

- Asportare meccanicamente lo sporco grossolano.
- Risciacquare inizialmente con acqua calda a temperatura superiore a 45°C per sciogliere i grassi e favorirne il distacco, ma inferiore a 60°C per evitare di "cuocere" proteine, zuccheri o grassi, rendendoli più tenacemente attaccati alle superfici da pulire. Per gli utensili e le parti smontabili delle attrezzature è sufficiente un'immersione che duri circa 15 minuti.
- Applicare il detergente: poiché la maggior

parte dei residui alimentari (proteine e grassi) non si sciolgono nell'acqua, per eliminarli completamente occorre impiegare un detergente che stacchi lo sporco dalla superficie e ne permetta l'allontanamento con il risciacquo successivo.

- Pulire accuratamente le zone recessive come il fondo della pentola e la zona di estrusione del gelato. Utilizzare una spazzola a setole dure se necessario.
- Risciacquo finale con acqua a temperatura di rubinetto, per almeno 5 minuti se in immersione.

### • DISINFEZIONE

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

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

- Utilizzare un disinfettante specifico per l'uso nell'industria alimentare. Per un risultato migliore nelle operazioni di disinfezione suggeriamo di utilizzare un prodotto a base di etanolo (in concentrazione tra il 20 ed il 30%), alcohol isopropilico (in concentrazione tra 1 e 5%) e un composto ammonio quaternario (in concentrazione max. di 200ppm). Controllare in ogni modo che sulla confezione siano ben marcate le seguenti caratteristiche:
  - Disinfettante, Presidio Medico Chirurgico o equivalente.
  - N° di registrazione presso l'autorità sanitaria.
  - Dicitura "da usarsi nell'industria alimentare".
  - Dosi e tempi di utilizzo.
  - Composizione, produttore, lotto e data di produzione.
  - Avvertenze sulla sicurezza per l'uso.

- Diluire il prodotto disinettante secondo le istruzioni del produttore. **Attenzione:** risparmiare sul disinettante può permettere la sopravvivenza di batteri a livelli pericolosi, così come eccedere con il principio attivo non ne migliora l'efficacia.
- Fare agire il disinettante per il tempo di contatto specificato. Un tempo troppo breve può rendere inefficace la disinfezione.
- Per una corretta esecuzione delle diverse operazioni occorre effettuare la pulizia dall'alto verso il basso, terminando con il pavimento.
- Dopo l'applicazione del disinettante asportarne i residui con un risciacquo finale.
- Prestare particolare attenzione alla pulizia della zona di estrusione del gelato, della pentola e di tutte quelle parti che vengono in contatto con gli alimenti. Utilizzare una spazzola a setole dure se necessario.
- Asciugare bene le superfici per evitare la moltiplicazione batterica favorita dall'ambiente umido.
- Si consiglia di alternare ogni 6 mesi il tipo di disinettante per evitare la selezione di batteri resistenti. Le spore batteriche sono le forme biologiche più resistenti quindi è preferibile usare i prodotti a base di cloro.

## EVENTUALI PROBLEMI E SOLUZIONI

### • La macchina non produce freddo:

- Controllate che la spina di alimentazione sia correttamente inserita e l'energia elettrica arrivi all'apparecchio. Controllare che l'interruttore generale (10) sia in posizione "ON". Riavviate la gelatiera.
- Il dispositivo di sicurezza del compressore è entrato in azione: attendete 5-10 minuti prima di riavviare la macchina. Tentativi repentini e continuati di avviamento non fanno che prolungare il periodo di inattività della macchina.
- Controllate che la macchina sia posizionata correttamente cioè su un

piano orizzontale con le griglie di ventilazione libere da qualsiasi ostruzione.

### • La pala non gira:

- Controllate che la pala sia correttamente agganciata al cannottino e bloccata con l'apposita ghiera di fissaggio (4).
- Controllate che sia libera da ostacoli che ne impediscono la rotazione.
- Assicuratevi che il coperchio sia chiuso nella corretta posizione: il dispositivo di sicurezza arresta la pala se il coperchio viene aperto.

### • La macchina è rumorosa:

- Una certa rumorosità rientra nelle normali specifiche di funzionamento; tuttavia se diventasse eccessiva contattate il centro di assistenza per evitare futuri e più gravi problemi.

### • L'estrusione è molto lenta.

- La miscela è troppo dura per essere correttamente estrusa. Spegnere l'impianto frigorifero con l'interruttore (1), attendere qualche minuto e riprovare.

### • Il sistema di estrusione del gelato perde:

- Sostituire le guarnizioni di tenuta della saracinesca (9). Con la macchina sono forniti 2 set aggiuntivi di guarnizioni (16).

### • La bussola in plastica (17) non sta più agganciata alla pala:

- Sostituire la guarnizione della bussola. Con la macchina sono forniti 4 guarnizioni (15).

### • La pala non gratta adeguatamente le pareti della pentola.

- Controllare che gli inserti (18), (19) e (20) non siano danneggiati o consumati.
- Controllare che i tamponi elastici (21) non siano deformati. In caso sostituirli con componenti nuovi. Un set è incluso.

## **ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN**

Bei Verwendung elektrischer Geräte müssen verschiedene Sicherheitsvorschriften unbedingt beachtet werden. Im einzelnen:

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Verwendung und Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch.
- Tauchen Sie den Motor nicht ins Wasser oder in anderen Flüssigkeiten: Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Dieses Gerät darf weder von physisch noch von geistig behinderten oder in ihrer Bewegung eingeschränkten Personen (einschließlich Kinder) benutzt werden. Auch dürfen Personen die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, dieses erst nach Anweisungen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person in Betrieb nehmen. Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von Hersteller oder einer autorisierten Hersteller-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Nehmen Sie vor der Reinigung bzw. vor dem Verstauen der einzelnen Teile stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Um Unfälle oder die Beschädigung des Geräts zu vermeiden, darf dieses während des Betriebs nicht mit den Händen, Haaren, Kleidern, Schabern oder anderen Gegenständen berührt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzzanschlusskabel oder der Stecker beschädigt ist. Verwenden Sie es weiterhin nicht, wenn eine Betriebsstörung vorliegt, nachdem es zu Boden gefallen oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt worden ist. Schicken Sie das Gerät in diesen Fällen zur Reparatur an den Ihnen nächstliegenden Kundendienst.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht speziell für dieses Gerät hergestellt worden sind, kann Brand oder Stromschläge verursachen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzzanschlusskabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante hinausragt und vermeiden Sie den Kontakt des Netzzanschlusskabels mit heißen Oberflächen.

## **DIESE ANWEISUNGEN SIND AUFZUBEWAHREN**

### **ACHTUNG**

- Jede Art von Reparatur an dem Gerät darf nur vom Personal einer autorisierten technischen Kundendienststelle ausgeführt werden.
- Überprüfen Sie das Gerät nach Erhalt auf seine Vollständigkeit. Wenden Sie sich gegebenenfalls umgehend an eine autorisierte technische Kundendienststelle.
- Achten Sie bitte darauf, daß sich Verpackungsmaterial wie Plastik- oder Polisterhölsäcke, Nägel etc. auf keinen Fall in der Reichweite von Kindern befinden, da sie eine Gefahrenquelle darstellen könnten.
- Der Hersteller haftet sich nicht für eventuelle Schäden an dem Gerät, die durch Mißachtung der vorliegenden Bedienungs- und Gebrauchsanweisung entstanden sind.
- Überprüfen Sie bitte, ob die Netzspannung auch der angegebenen Voltzahl, die auf dem Schildchen mit den technischen Daten unterhalb des Gerätes angegeben ist, entspricht.
- Keine scharfen Gegenstände im Innenbehälter verwenden. Der Innenbehälter könnte verkratzt oder beschädigt werden. Ein Gummischaber oder ein Holzlöffel können bei ausgeschaltetem Gerät benutzt werden.
- Das Gerät nicht mit Schleifmitteln oder Schleifgegenstände reinigen.
- Sorgen Sie dafür, daß das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flammen liegt.
- Den Netzstecker aus der Steckdose entfernen, ohne am Zuleitungskabel zu ziehen.
- Das Netzzanschlusskabel aus der Steckdose entfernen, ohne am Zuleitungskabel zu ziehen.
- Das Gerät muß unbedingt an ausreichend geerdeten Anlagen und Steckdosen mit einer Stromfestigkeit von mindestens 16A angeschlossen werden. Der Hersteller häftet nicht für eventuelle Schäden an dem Gerät die durch unsachgemäße Stromzufuhr oder fehlende Erdung der Steckdose entstanden sind.
- Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung, daß der Netzstecker herausgezogen ist.
- Das Grundgerät und den Rührmotor nie ins Wasser tauchen oder mit Wasserstrahlen reinigen!
- Diese Gerät gehört zur Kühlung Klasse "T", ist für bis maximale 43°C Raumtemperatur geeignet.

**WICHTIG:** Stellen Sie die Maschine in Ihrem endgültigen Ort auf und lassen Sie sie mit ausgezogenem Stecker für 12 Stunden ausgeschaltet stehen, bevor Sie sie zum ersten Mal benutzen. Während des ist Transports das Gerät möglicherweise umgekippt oder gar auf den Kopf gestellt worden, deswegen muss man das Gerät auf einer waagrechten Fläche stehen lassen, damit sich die Kühlflüssigkeit wieder sammelt.

Das Gerät so aufstellen, dass die Lüftsaugschlüsse an den Seiten nicht von Wänden oder Möbeln verdeckt werden. Eine gute Luftzirkulation muss gewährleistet sein (seitlicher Mindestabstand jeweils 20 cm).

- 1). Schalter des Kühlsystems.
- 2). Schalter Anlaufen und Wervendung des Rührspatels.
- 3). Transparent Deckel.
- 3a). Loch Zugabe Zutaten mit Deckel.
- 4). Feststellring.
- 5). Rührwerk.
- 6). Lüftungsgitter.
- 7). Knopf Regelung der Geschwindigkeit und Umlauf des Rührspatels.
- 8). Kragstein.
- 9). Falltür Fliesspressen.
- 10). General Schalter/Knopf.
- 11). Rutsche.
- 12). Flügelmutter Befestigung Kragstein.
- 13). Flügelmutter Befestigung Falltür.
- 14). Flügelmutter Befestigung Rutsche.
- 15). Kit Dichtungen Hülse Schaufel.
- 16). Kit Dichtungen Wasserablassschraube.
- 17). Hülse Schaufel.
- 18). Senkrechte Einsatz.
- 19). Waagerechte Einsatz.
- 20). Einklemen Schlegel.
- 21). überlegen Einsatz.
- 22). Ölspitzring.
- 23). Spachtel.

## Glückwunsch!

Sie haben eine NEMOX Eismaschine der neuesten Generation erworben.

Kompressor und Schaufel funktionieren unabhängig voneinander, so dass Ihre Erfahrung voll zur Geltung kommt. Das Konservierungssystem kann allein und wenn Sie es für angebracht halten, gestartet werden. Eine elektronische Vorrichtung schreitet zum Anhalten der Schaufel ein, wenn die Zubereitung zu fest wird, um die mechanische Funktionstüchtigkeit der Maschine nicht zu beeinträchtigen. Die Kühlwanlage bleibt bis zum handgesteuerten Anhalten in Betrieb.

## ERSTER GEBRAUCH

- **GELATO 12K** auf eine ebene Fläche stellen, prüfen, dass die Belüftungsgitter (6) nicht verstopft sind. Um die Belüftungsgitter einen Freiraum von mindestens 10 cm lassen.
- Während des Gebrauchs, ist das Gerät nicht nah an Wände oder Möbel zu stellen, um den Zu- und Abfluss der Kühlluft nicht zu behindern. Der Austritt lauwärmer oder heißer Luft gehört zur Funktionsweise des Geräts, das zur Kühlung Wärme mit der äußeren Umgebung austauscht.
- Bevor mit dem Gebrauch der Maschine begonnen wird, sind alle Teile, die in direkte oder indirekte Berührung mit den verarbeiteten Lebensmitteln gelangen (Behälter, Rührschaufel, Schaufeleinsätze, Befestigungsring, Deckel, usw.), sorgfältig zu reinigen. Die Hygiene ist bei der

Lebensmittelverarbeitung extrem wichtig. Die in Ihrem Land anzuwendenden Bestimmungen der Hygienevorschrift sind strikt zu befolgen (HACCP oder gleichwertiges).

- Befestigen Sie die Rutsche (11) mit den Flügelmutter (14).
- Befestigen Sie den Kragstein (8) mit seinen Flügelmutter (12) und bringen Sie das Schutzgitter und das Tablett an.
- Stellen Sie die Falltür an seine Platz, dichtverschlossen.

## VORBEREITUNG DER MISCHUNG

Das Rezept auswählen und die Mischung vorbereiten, wobei auf Folgendes zu achten ist:

- Die Zutaten nach den Bestimmungen der in Ihr Land anwendbaren Hygienevorschriften handhaben (HACCP oder gleichwertiges).
- Für die Zubereitung der Gelati oder Sorbets **nicht mehr als 2.5kg der Mischung einführen**, damit während der Mischung die korrekte Zunahme der Menge möglich ist.
- Es wird empfohlen, die Mischung bei einer Temperatur zwischen +10° C und +20° C einzufüllen. Bei höheren Temperaturen könnten die Verarbeitungszeiten auch beträchtlich ansteigen.

## ANWENDUNG

- Überprüfen Sie, dass die auf dem Leistungsschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und

drücken Sie den Schalter des Kühlsystems (10).

• Geben Nettpannung zu der Eismaschinen bei Knopf (10).

• Setzen Sie den Rührspatel (5) in den Behälter ein und drehen Sie ihn dabei im Uhrzeigersinn, bis er korrekt auf dem Boden des Behälters positioniert ist.

• Schrauben Sie den Feststellring (4) an, um sicherzustellen, dass der Rührspatel fest in seiner korrekten Position sitzt.

• Die Falltür (9) soll geschlossen sein worden.

• Geben Sie die vorher zubereitete Mischung in den Behälter.

• Anlaufen Sie die Kühlanlage durch den Schalter (1).

**WICHTIG:** Im Falle des Ausschaltens der Maschine durch vorübergehenden und unvorhergesehenen Stromausfall oder durch fehlerhafte Betätigung der Einschalttasten des Kühlteils vor dem Wiederanlauf fünf Minuten warten. Der Kühlkreislauf verfügt über eine spezielle Sicherheitsvorrichtung, die, um Beschädigungen des Kompressors zu vermeiden, verhindert, dass die Maschine gestartet wird, bevor die nötige Zeit zum Abkühlen der Komponente verstrichen ist.

• Setzen Sie den durchsichtigen Deckel (3) auf den Behälter.

• Kreisen den Schalter (2) im Uhrzeigersinn, um den Rührspatel einzuschalten und Eis zu machen. Regulieren Sie die Geschwindigkeit des Rührspatels durch den Knopf (7). Stellen Sie den Geschwindigkeitszeiger zur Hälfte. Die Herstellungszeit ist abhängig von der Menge und der anfänglichen Temperatur der Zutaten, der Eisart (Speiseeis, Sorbett) und der Umgebungstemperatur.

**WICHTIG:** Die Bewegung des Rührspatels ist völlig unabhängig von der Kälteerzeugung im Innern des Behälters. Eine Sicherheitsvorrichtung blockiert den Rührarm, wenn der Deckel gehoben wird.

• Je nach Rezept und Menge der verwendeten Zutaten erhalten Sie in 10/15 Minuten frisches, köstliches Speiseeis.

• Sie können weitere Zutaten durch den

Loch(3a) beifügen (z.B. Streifen das Eis).

• Wenn das Eis die gewünschten Festigkeit erreicht hat, Fliesspressen möglich ist.

## FLIESSPRESSEN DES EIS

Wenn das Eis die gewünschte Festigkeit erreicht hat, können Sie zu dem Fliesspressen beginnen. Verfahren wie folgt:

• Setzen Sie die Schüssel für Eis auf der Krage (8).

• Ausschalten Sie des Kompressor mit dem Schalter (1).

• Öffnen Sie die Falltür (9) um die Fliesspressen zu beginnen.

• Kreisen Sie des Schalter (2) gegen den Uhrzeigersinn. Die Rührspatels wird in entgegengesetzter Richtung kreisen um die Fliesspressen zu beginnen.

• Wenn die Quantität des Eis vermindern, können Sie die Geschwindigkeit der Rührspatels erhöhen bei dem Kopf (7).

• Um die letzte Portion des Eis zu fliesspressen, ausschalten Sie der Rührspatels (2), heben Sie den Deckel (3) und verteilen Sie das Eis unter den Behälter.

• Wenn die Fliesspressen beendet ist, schlossen Sie den Falltür (9).

**ACHTUNG BITTE:** Der Zeit des Fliesspressen hängt vor den Konsistenz des Eis. Ein hart Eis braucht mehr Zeit um sich zu fliesspressen. Wenn, wegen der Mühe während das Fliesspressen, die Sicherheitsvorrichtung den Kompressor sperrt, warten Sie eigene Minuten und dann ausschalten und anstellen Sie den Motor mit dem Schalter (2). Das fliesspressen wiederbeginnet.

## NÜTZLICHE RATSSLÄGE

• Die Zutaten sollten möglichst im Kühlschrank vorgekühlt werden. Dadurch verringert sich die Zubereitungszeit für das Eis.

• Um noch bessere Ergebnisse zu erzielen, starten Sie durch Betätigen des Kühl system-Schalters (1) den Kühlungsprozess 5 Minuten vor dem Einfüllen der Zutaten.

• Füllen Sie den Eisbehälter bis **maximal zur Hälfte seines Fassungsvermögens mit den Zutaten** (**verwenden Sie maximal 2,5 kg**)

**Zutaten pro Behälter**, damit die korrekte Volumenzunahme nicht behindert wird.

- Die Eismaschine **GELATO 12K** verfügt über ein leistungsstarkes Kühlaggregat. Lassen Sie das fertig zubereitete Eis nicht zu lange im Behälter, während die Eismaschine in Betrieb ist, da es sonst einfrieren könnte.

## REINIGUNG DES BEHÄLTER

Sie können den Behälter der Maschine **GELATO 12K** sehr einfach reinigen, wie hier beschrieben:

- Kompressor ausschalten, Rührspatel ausnehmen, mind. 2 Liter warmes Wasser ins Behälter reingeben.
- Trocken Sie ihm mit einem saugfähigen Tuch ab. Keine scharfe Gegenstände verwenden.
- Stellen Sie unten Rutsche (11) ein leer Behälter (Fassungsvermögen mind. 3 Liter).
- Öffnen Sie die Falltür (9). Das schmutzige Wasser geht in den Behälter.
- Falls nötig wiederholen Sie diese Reinigung. Reinigen Sie den Behälter mit einem Schwamm und trocken Sie ihm mit einem Tuch, um die Bildung von Satz zu vermeiden. Bitte die Anleitung der Hygieneherstellungsvorgänge halten um die Verbereitung von Bakterium zu vermieden.
- Mit Einweg-Papiertuch trocknen.

## REINIGUNG DER EISMASCHINE

- Vor jeder Reinigung der Eismaschine vergewissern Sie sich, dass die Maschine ausgeschaltet (Schalter 10 OFF) ist und der Stecker herausgezogen ist.
- Stahlbolzen entfernen und den transparenten Deckel (3) von der Maschinen nehmen.
- Reinigen Sie den Rührspatel (5), den Feststellring (4) den durchsichtigen Deckel (3) in warmem Seifenwasser.
- Entfernen Sie zum besseren Reinigung des Rührspatels die Plastikeinsätze.
- Falls die Einsätze kaputt oder abgenutzt sind, müssen sie ausgetauscht werden, um zu verhindern, dass die Zutaten nicht mehr richtig durchgemischt werden. Diese Zubehörteile sind bei allen autorisierten Kundendienststellen erhältlich.

- Reinigen Sie die Rutsche (11) und die Krage (8) mit Seifenwasser. Um die Rutsche und die Krage (8) abzunehmen, lösen Sie die Flügelmutter (12) und (14). Reinigen Sie die anliegende Streifen. **ACHTUNG:** Um diese wieder anzuschrauben, brauchen Sie nicht von Werkzeugen.

- Reinigen Sie die Falltür (9).

- Einmal per Woche, reinigen Sie auch den Träger der Falltür: lösen Sie die Schraube (13) und zerlegen die Falltür. Reinigen Sie gründlich die Dichtungen und die anliegende Streifen. Es ist sehr wichtig dass, die Dichtungen unversehrt sind. Übermässige Verschleiss von den Dichtungen könnte während die Eisbereitung zum Eisverlust reizen.

**ACHTUNG:** Um diese wieder anzuschrauben, brauchen Sie nicht von Werkzeugen.

- Reinigen Sie die Maschinengehäuse und die nicht abnehmbaren Teile mit einem speziellen Reinigungsmittel. **WICHTIG:** die Maschine nicht mit ins Wasser tauchen! Enthält elektrische Teile. Bevor Sie die Maschine wieder an Ihren Platz stellen, trocken Sie sie mit einem saugfähigen Tuch ab, um zu verhindern, dass sich Ablagerungen irgendeiner Art bilden.

- Einmal per Jahr reinigen Sie die Lüftungsgrillöffnungen.

- In regelmäßigen Zeitäbständen (mindestens ein Mal alle 3 Monate) ist der Ölspritzring (22) am Kopf der Welle zu kontrollieren: Falls nötig, auswechseln oder mit Fett der Kategorie H1 oder hochwertiger schmieren. Ein eigens entwickeltes Schmierfett kann bei jedem zugelassenen Kundendienst angefordert werden. Eine Ersatzölabdichtung (22) wird zusammen mit der Maschine zur Verfügung gestellt.

## HYGIENEHERSTELLUNG

Die Hygieneherstellungsvorgänge erlauben, einen bemerkenswerten Teil der Mikroorganismen zu beseitigen. Deren Zellen und Sporen finden, auch dank der Verarbeitungsreste, günstige Bedingungen für ihr Überleben und ihre Vermehrung. Sie

werden am Ende des täglichen Herstellungszyklus oder, wenn notwendig häufiger ausgeführt.

**ACHTUNG BITTE:** die Hygieneherstellungsvorgänge und Reinigung der Eismaschine nach Anfrage von der staatlichen Einrichtungen achten, auch wenn die Eismaschine nicht in Betrieb ist oder die Eismaschine in stand-by liegt. Die Hygieneherstellung besteht aus zwei Phasen:

• **REINIGUNG** Entfernt den Schmutz (grobe Reste) und sieht eine Spülung mit lauwarmem Wasser sofort nach dem Arbeitsende vor; Der Reinigungsvorgang besteht aus der Handabreibung und dem Wasserdruck. Der Gebrauch eines chemischen Reinigungsmittels beschränkt die oben erforderliche Handreinigung, hebt sie aber nicht auf. **ACHTUNG:** Die blosse Reinigung, wie gewissenhaft sie sei, garantiert nicht die komplette Beseitigung der mikrobiellen Verunreinigungen.

Wie folgend handeln:

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

oder eine Bürste wenn nötig.

• **E n d s p ü l u n g** mit Leitungswassertemperatur, bei Eintauchen mindestens 5 Minuten.

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

• Ein spezifisches Desinfektionsmittel für den Gebrauch in der Lebensmittelindustrie verwenden. Wir empfehlen eine Produkte mit 20%-30% Äthylalkohol und Isopropylalkohol mit 1%-5% und quartären Ammoniumverbindung max 200 ppm zu verwenden. Kontrollieren, dass auf der Packung folgende Eigenschaften geschildert sind:

- Desinfektionsmittel, Medizinprodukt oder gleichwertiges.
  - Registriernummer bei der Gesundheitsbehörde.
  - Aufschrift, "in der Lebensmittelindustrie verwenden".
  - Dosierung und Verwendungszeiten.
  - Zusammensetzung, Hersteller, Warennummer und Herstellungsdatum.
  - Sicherheitswarnungen für den Gebrauch.
  - Das Desinfektionsmittel nach den Herstelleranweisungen verdünnen.
- ACHTUNG:** Das Einsparen beim Desinfektionsmittel kann das Überleben der Bakterien auf gefährlicher Ebene Erlauben, wie auch der Überschuss an Wirkstoff die Wirksamkeit nicht verbessert.
- Das Desinfektionsmittel für die angegebene Kontaktzeit wirken lassen. Eine zu kurze Kontaktzeit kann die Desinfektion unwirksam werden lassen.
  - Zu einer korrekten Ausführung der verschiedenen Vorgänge, ist es nötig, die

Reinigung von oben nach unten, am Boden endend, durchzuführen.

- Nach der Anwendung des Desinfektionsmittels die Reste mit der Endspülung entfernen.
- Es ist besonders auf die Reinigung des Abflusses, des Boden des Behälter und des Teilen die in Verbindung mit der Nahrungsmittel sind zu achten. Benutzen Sie eine spezifische Produkte oder eine Bürste wenn nötig.
- Die Oberflächen sorgfältig trocknen, um die Vermehrung der Bakterien in feuchtem Umfeld zu vermeiden;
- Man empfiehlt, alle 6 Monate des Desinfektionstyp zu wechseln, um die Selektion der widerstandsfähigen Bakterien zu vermeiden. Die bakteriellen Sporen sind widerstandsfähige, biologische Formen und deshalb ist es vorzuziehen, Produkte auf Chlorbasis zu verwenden.

## EVENTUELLE PROBLEME UND LÖSUNGEN

### • Die Maschine erzeugt keine Kälte:

- Überprüfen Sie, ob der Netzstecker korrekt eingesteckt ist und der Strom das Gerät erreicht. Lassen Sie die Eismaschine erneut anlaufen. Den general Schalter (10) muss "ON" sein. Sie koennen die Eismaschine wieder anzünden.
- Die Sicherheitsvorrichtung des Kompressors hat sich eingeschaltet: warten Sie 5-10 Minuten, bevor Sie die Maschine erneut starten. Plötzliche und wiederholte Versuche, die Maschine neu anlaufen zu lassen, verlängern lediglich den Stillstand der Maschine.
- Überprüfen Sie, dass die Maschine korrekt positioniert ist, das heißt auf einer waagrechten Fläche und ohne, dass die Lüftungsgrillöffnungen abgedeckt oder versperrt sind.

### • Der Rührspatel dreht sich nicht:

- Überprüfen Sie, dass der Rührspatel korrekt an dem Rührspatel-Halter angekoppelt und mit dem hierfür vorgesehenen Feststellring (4) befestigt

ist.

- Überprüfen Sie, dass keine Hindernisse vorhanden sind, die die Drehung des Rührspatels behindern.
- Beachten Sie, dass der Deckel richtig positioniert ist: eine Sicherheitsvorrichtung blockiert den Rührarm, wenn der Deckel gehoben wird.

### • Die Maschine ist laut:

- Eine gewisse Geräuschenentwicklung gehört zu den normalen Betriebseigenschaften; sollte die Maschine jedoch übermäßig laut werden, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung, um künftige und schwerwiegendere Probleme zu vermeiden.

### • Das Fleisspresse ist langsam:

- Das Mischung sehr hart ist, warten Sie fünf Minuten und wieder versuchen.

### • Die Extrusionsentleerungsschieber verliert:

- Ersetzen die Dichtungen. Mit der Maschine werden zwei zusätzliche Kit von Dichtungen (16) zur Verfügung gestellt.

### • Die Kunststoffhülse (17) bleibt nicht mehr auf der Schaufel anhängen:

- Ersetzen die Dichtung der Hülse. Mit der Maschine werden vier Dichtungen (15) zur Verfügung gestellt.

### • Die Schaufel kratzt die Seiten der Pfanne nicht richtig.

- Überprüfen Sie, dass die Einsätze (18), (19) und (21) nicht beschädigt oder abgenutzt sind.
- Überprüfen Sie, dass die elastischen Ppropfen (20) nicht verformt sind. Wenn sie beschädigt sind, ersetzen diese mit neuen Teilen. Ein Kit Einsätze ist mit der Maschine mitgeliefert.

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

This product may contain substances that can be hazardous to the environment or to human health if it is not disposed of properly. We therefore provide you with the following information to prevent releases of these substances and to improve the use of natural resources. Electrical and electronic equipments should never be disposed of in the usual municipal waste but must be separately collected for their proper treatment. The crossed-out bin symbol, placed on the product and in this page, remind you of the need to dispose of properly the product at the end of its life. In this way it is possible to prevent that a not specific treatment of the substances contained in these products, or their improper use, or improper use of their parts may be hazardous to the environment or to human health. Furthermore this helps to recover, recycle and reuse many of the materials used in these products. For this purpose the electrical and electronic equipment producers and distributors set up proper collection and treatment systems for these products. At the end of life your product contact your distributor to have information on the collection arrangements. When buying this new product your distributor will also inform you of the possibility to return free of charge another end of life equipment as long as it is of equivalent type and has fulfilled the same functions as the supplied equipment. A disposal of the product different from what described above will be liable to the penalties prescribed by the national provisions in the country where the product is disposed of. We also recommend you to adopt more measures for environment protection: recycling of the internal and external packaging of the product and disposing properly used batteries (if contained in the product). With your help it is possible to reduce the amount of natural resources used to produce electrical and electronic equipments, to minimize the use of landfills for the disposal of the products and to improve the quality of life by preventing that potentially hazardous substances are released in the environment.

## **F: AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/EC.**

Ce produit contient des substances nocives qui peuvent représenter un danger pour l'environnement et la santé de l'homme en cas d'élimination impropre. Nous vous fournissons donc les consignes à respecter pour éviter que ces substances puissent être répandues dans la nature et pour améliorer l'usage des ressources naturelles. Les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être éliminés dans les ordures ménagères mais doivent impérativement être acheminés vers un centre de tri sélectif qui se chargera de leur retraitement. Le symbole de la poubelle barrée apposé sur le produit et illustré ci-contre, indique la nécessité de procéder à l'élimination particularisée du produit au terme de sa vie. De la sorte, il est possible d'éviter qu'un traitement non approprié des substances qu'il contient ou qu'un traitement incorrect d'une partie de celles-ci puisse avoir des conséquences graves sur l'environnement et la santé de l'homme. En outre, une gestion correcte du produit en fin de vie permet de participer à la récupération, au recyclage et à la réutilisation de la plupart des matériaux dont il est composé. Dans cette optique, les fabricants et les distributeurs d'appareillages électriques et électroniques organisent des systèmes de récolte et de retraitement desdits appareils. Au terme de la vie du produit, adressez-vous à votre distributeur qui vous fournira tout renseignement sur les modalités de récolte du produit. Lors de l'achat de cet appareil, votre distributeur vous informera quant à la possibilité de rendre gratuitement un appareil obsolète de même type et servant aux mêmes fonctions. L'élimination non-conforme aux consignes énoncées ci-dessus est passible des sanctions prévues par la réglementation en matière de traitement des déchets en vigueur dans le pays où le produit est mis au rebut. Nous vous invitons en outre à adopter d'autres mesures de protection de l'environnement notamment, recycler correctement les emballages intérieur et extérieur et supprimer correctement les éventuelles piles usées. Avec votre aide, il sera possible de réduire la quantité de ressources naturelles nécessaires à la fabrication des appareils électriques et électroniques, de minimiser l'usage des déchetteries pour l'élimination des produits et d'améliorer la qualité de la vie en évitant que des substances potentiellement dangereuses ne souillent la nature.

## **ES: ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2012/19/CE.**

Este producto puede contener sustancias que pueden ser dañinas para el entorno y para la salud humana si no es eliminado adecuadamente. Les entregamos por tanto la siguiente información para evitar el vertido de estas sustancias y para mejorar el uso de los recursos naturales. Los equipamientos eléctricos y electrónicos no deben ser eliminados a través de los normales desechos urbanos, tienen que ser enviados a una recogida selectiva para su correcto tratamiento. El símbolo del bidón tachado, colocado sobre el producto y en esta página, recuerda la necesidad de eliminar adecuadamente el producto al final de su vida. De esta manera es posible evitar que un trato no específico de las sustancias contenidas en estos productos, o un empleo inapropiado de los mismos pueda llevar a consecuencias dañinas para el entorno y para la salud humana. Se contribuye además a la recuperación, reciclaje y reutilización de muchos de los materiales contenidos en estos productos. Con tal objetivo los fabricantes y distribuidores de los equipamientos eléctricos y electrónicos organizan adecuados sistemas de recogida y desguace de estos productos. Al final de la vida del producto contacte con su distribuidor para obtener información acerca de las modalidades de recogida. En el momento de la adquisición de un nuevo producto su distribuidor le informará también de la posibilidad de devolver gratuitamente otro instrumento con vida finalizada a condición que sea de tipo equivalente y haya desarrollado las mismas funciones del producto adquirido. La eliminación del producto de un modo diferente al descrito anteriormente, será punible de las sanciones previstas por la normativa nacional vigente en el país donde el producto sea eliminado. Les recomendamos también de adoptar otras medidas favorables al entorno: reciclar el embalaje interior y exterior con el cual el producto es suministrado y eliminar de manera adecuada las baterías usadas, (sólo si están contenidas en el producto) Con vuestra ayuda se puede reducir la cantidad de recursos naturales empleados en la fabricación de equipos eléctricos y electrónicos, minimizar el empleo de los vertederos para la eliminación de los productos y mejorar la calidad de la vida, evitando que sustancias potencialmente peligrosas sean vertidas en el entorno.

## I: AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/EC.

Questo prodotto può contenere sostanze che possono essere dannose per l'ambiente e per la salute umana se non viene smaltito in modo opportuno. Vi forniamo pertanto le seguenti informazioni per evitare il rilascio di queste sostanze e per migliorare l'uso delle risorse naturali. Le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere smaltite tra i normali rifiuti urbani ma devono essere inviate alla raccolta differenziata per il loro corretto trattamento. Il simbolo del bidone barrato, apposto sul prodotto ed in questa pagina, ricorda la necessità di smaltire adeguatamente il prodotto al termine della sua vita. In tal modo è possibile evitare che un trattamento non specifico delle sostanze contenute in questi prodotti, od un uso improprio di parti di essi, possano portare a conseguenze dannose per l'ambiente e per la salute umana. Inoltre si contribuisce al recupero, riciclo e riutilizzo di molti dei materiali contenuti in questi prodotti. A tale scopo i produttori e distributori delle apparecchiature elettriche ed elettroniche organizzano opportuni sistemi di raccolta e smaltimento delle apparecchiature stesse. Alla fine della vita del prodotto rivolgetevi al vostro distributore per avere informazioni sulle modalità di raccolta. Al momento dell'acquisto di questo prodotto il vostro distributore vi informerà inoltre della possibilità di rendere gratuitamente un altro apparecchio a fine vita a condizione che sia di tipo equivalente ed abbia svolto le stesse funzioni del prodotto acquistato. Uno smaltimento del prodotto in modo diverso da quanto sopra descritto sarà passibile delle sanzioni previste dalla normativa nazionale vigente nel paese dove il prodotto viene smaltito. Vi raccomandiamo inoltre di adottare altri provvedimenti favorevoli all'ambiente: riciclare l'imballo interno ed esterno con cui il prodotto è fornito e smaltire in modo adeguato le batterie usate (solo se contenute nel prodotto). Con il vostro aiuto si può ridurre la quantità di risorse naturali impiegate per la realizzazione di apparecchiature elettriche ed elettroniche, minimizzare l'uso delle discariche per lo smaltimento dei prodotti e migliorare la qualità della vita evitando che sostanze potenzialmente pericolose vengano rilasciate nell'ambiente.

## D: WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EGRICHTLINIE 2012/19/EG.

Dieses Produkt kann Substanzen enthalten, die für die Umwelt und für die menschliche Gesundheit schädigend sein können, wenn das Produkt nicht ordnungsgemäß entsorgt wird. Aus diesem Grund geben wir Ihnen nachfolgend einige Informationen, mit denen die Freisetzung dieser Substanzen verhindert und die natürlichen Ressourcen geschont werden. Elektrische und elektronische Geräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen als Sondermüll ihrer ordnungsgemäßen Wiederverwertung zugeführt werden. Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Produkt und auf dieser Seite erinnert an die Vorschrift, dass das Produkt am Ende seines Lebenszyklus ordnungsgemäß entsorgt werden muss. Auf diese Weise kann verhindert werden, dass eine ungeeignete Verwendung der in diesem Produkt enthaltenen Substanzen, oder eine ungeeignete Anwendung von Teilen davon, Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit hervorrufen können. Darüber hinaus werden somit viele der in diesen Produkten enthaltenen Materialien eingesammelt, wiederaufgearbeitet und wiederverwertet. Zu diesem Zweck organisieren die Hersteller und Händler von elektrischen und elektronischen Geräten geeignete Entsorgungssysteme für diese Produkte. Am Ende des Einsatzes dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, Sie erhalten dort alle Informationen für die korrekte Entsorgung des Geräts. Darüber hinaus wird Ihr Händler Sie beim Kauf dieses Produkts über die Möglichkeit informieren, ein diesem Produkt gleichartiges Gerät, das dieselben Funktionen wie das gekaufte erfüllt, am Ende seines Lebenszyklus kostenlos zurückgeben können. Eine Entsorgung des Produkts, die nicht der oben genannten Vorgehensweise entspricht, ist strafbar und wird gemäß den jeweils geltenden nationalen Bestimmungen geahndet, die in dem Land herrschen, in dem die Entsorgung des Produkts stattfindet. Wir empfehlen darüber hinaus weitere Maßnahmen zum Umweltschutz: die Wiederverwertung der internen und externen Verpackung des Produkts und die ordnungsgemäße Entsorgung eventuell darin enthaltener Batterien. Mit Ihrer Hilfe lässt sich die Menge der natürlichen Ressourcen, die für die Realisierung von elektrischen und elektronischen Geräten benötigt werden, reduzieren, die Kosten für die Entsorgung der Produkte minimieren und die Lebensqualität erhöhen, da verhindert wird, dass giftige Substanzen in die Umwelt gebracht werden.



COD.: 519716R02



CERTIFIED  
ISO 9001:2008



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