

gelato chef 3L

automatic

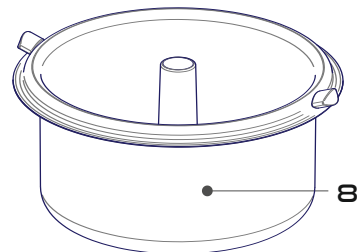
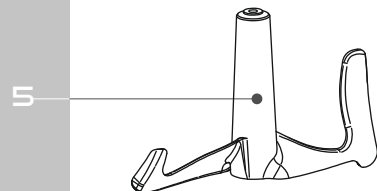
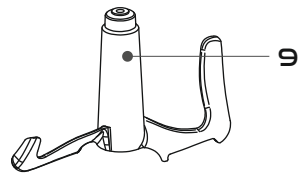
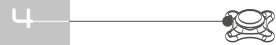
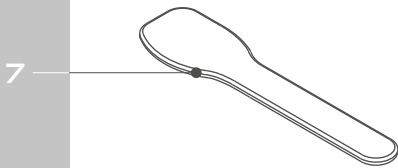
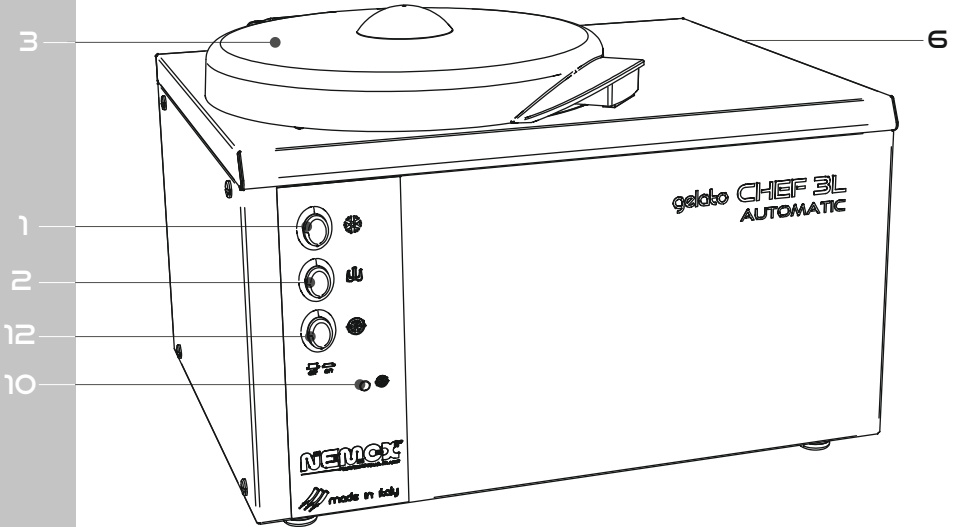
en	INSTRUCTION BOOK	Pag.	4
fr	MODE D'EMPLOI	Pag.	10
es	INSTRUCCIONES PARA EL USO	Pag.	16
it	ISTRUZIONI PER L'USO	Pag.	22
d	GEBRAUCHSANWEISUNG	Seite	28
py	ИНСТРУКЦИИ	СТР.	34





gelato chef 3L

automatic



U.K.

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.

Materials and articles destined for use in contact with food products are conform to the EC Regulation 1935/2004. This appliance complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EC, and the Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC.

FRANÇAIS

Veillez conserver les emballages. Ils seront necessaires 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.

Les matériaux et les objets, qui sont en contact avec des produits alimentaires, sont conformes aux dispositions du Règlement CEE 1935/2004. Cet appareil est conforme aux prescriptions de la Directive de Basse Tension 2014/35/CE et de la Directive pour la Compatibilité Electromagnétique 2014/30/CE.

ESPAÑOL

Guardar los envoltorios en el caso el aparato sea devuelto para reparacion o devolución. 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 garantia, mientras las devoluciones no seran aceptadas.

Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimenticios corresponden al Reglamento 1935/2004. Este aparato cumple lo dispuesto por la Directiva de Baja Tensión 2014/35/CE y por la Directiva de la Compatibilidad Electromagnética 2014/30/CE.

ITALIANO

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.

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni al Regolamento CE 1935/2004. Inoltre questo apparecchio è conforme alle prescrizioni della Direttiva di Bassa Tensione 2014/35/CE e della Direttiva per la Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/CE.

DEUTSCH

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.

Die benutzten Materialien und die Gegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, entsprechen den CE Verordnung 1935/2004. Dieses Gerät entspricht den Vorschriften der Richtlinie für Niederspannung 2014/35/CE sowie der Richtlinie der Elektromagnetischen Kompatibilität 2014/30/CE.

Русский

Просьба сохранять упаковочные коробки. Они могут понадобиться в случае возврата прибора для ремонта или по какой-либо другой причине. При возврате прибора в упаковке, непригодной для его транспортировки, все расходы по ремонту несет отправитель, даже в том случае, если прибор находится на гарантии. При отсутствии необходимости ремонта и несоответствующей упаковке, прибор возвращается отправителю. Материалы и детали, предназначенные для использования в контакте с продуктами питания, соответствуют законодательным актам ЕЭС 1935/2004. Данный прибор отвечает требованиям предписания по низкому напряжению 2014/35/CE, предписания по электромагнитной совместимости 2014/30/CE.



made in italy



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 10A, 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 32°C max. ambient temperature (climatic class "N").

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

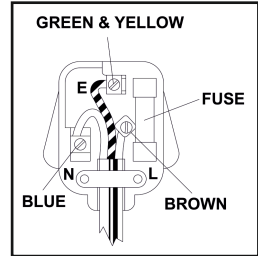
Please, read the instructions given below before connecting the cord to a plug. If in doubt, please, consult a qualified electrician. As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: 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 (⊕), 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). Cooling switch. | 6). Ventilation grid. | 10). Compressor / preservation mode light. |
| 2). Mixing paddle switch. | 7). Spatula. | 11). Measure. |
| 3). Transparent lid. | 8). Removable basket | 12). Automatic cycle switch. |
| 4). Paddle locking ring. | 9). Mixing paddle for use with removable bowl. | |
| 5). Mixing paddle for use with fixed bowl. | | |

Congratulations!

You have purchased a latest generation NEMOX ice cream machine. The compressor ice cream maker "GELATO CHEF 3L AUTOMATIC" is sold complete with all the accessories for use with fixed or removable bowl. In the original package, the removable bowl is stored inside the fixed bowl.

IMPORTANT ABOUT THE USE

- Hygiene is extremely important when making ice cream. Before starting to use your ice cream machine, wash thoroughly all parts coming in contact with ice cream (bowl, paddle and lid). Carefully follow the provisions of hygiene standards applicable in your country (HACCP or equivalent).
- Variations in speed and noise level during ice cream preparation are normal and they not

compromise the proper operation of the machine.

- **WARNING:** when the refrigeration system starts for the first time or if the compressor stops accidentally, for example due to manual shutdown, the electronic board will delay the start of the compressor by 2 minutes regardless of the fact that the cooling button is set to ON and the relative signalling light is lit.
- The movement of the paddle is completely independent from the freezing plant. A safety device stops the paddle motor when the transparent lid (3) is open.
- Keep the appliance far enough from wall and furniture, which might restrict air circulation, necessary for cooling the unit. It is normal for warm or hot air to flow from the lateral air vents. The refrigeration process requires this.

PREPARATION OF 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 800g 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.

OPERATING MODE

GELATO CHEF 3L AUTOMATIC ice cream machine has two types of operation:

- **Manual mode**, the key (2) commands the mixing paddle start/stop, while key (1) Commands the operation of the cooling system.
- **Automatic mode**, enabled via key (12). By enabling the automatic mode you don't have to care about anything. Once started, the ice cream machine **GELATO CHEF 3L AUTOMATIC** processes the ingredients and when ice cream reaches the right consistency or when the time set by the manufacturer elapses, it automatically switches to preservation mode. You just have to serve the ice cream to your customers, always with the correct consistency.

DIRECTIONS FOR USE

- Before using the machine, carefully clean all parts that come into contact with the ingredients. Warning: this operation must be performed with the device unplugged.
- Check that the voltage indicated on the data plate corresponds to the local network.
- 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. The machine is ready for use.

USE WITH REMOVABLE POT

The use of the removable pot facilitates the production of two consecutive ice creams as well as the cleaning operations. When you use the removable pot:

- Pour into the fixed pot 1 measuring cups (11) (25ml) of a solution containing 5g salt and 20ml water or alcoholic solution above 40° or potable

alcohol.

- Insert the removable pot (8) inside the fixed pot, pressing it all the way down; lift it and **MAKE SURE THE OUTER WALL OF THE REMOVABLE POT IS FULLY IMMERSED IN SOLUTION**: this operation is essential to ensure a proper circulation of cold air from the fixed pot to the removable pot and, thus, successful ice cream preparation.
- Insert the appropriate mixing paddle (9) suitable for the removable bowl 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. The machine is ready for use.

WARNING! if using salt solution, wash and dry the fixed and removable pots thoroughly to prevent corrosion. Once you have finished using the machine, do not leave the salt solution inside the pot, under any circumstances.

MANUAL MODE

In manual mode, the user has full control over machine functions.

The electronic control system of **GELATO CHEF 3L AUTOMATIC** intervenes only if the paddle jams for some reason.

Proceed as follows:

- Before introducing the mixture into the pot we recommend that you run a pre-cooling cycle by pressing the key (1), 5 minutes before starting the production cycle. The lamp (10) will light up.
- Pour the previously prepared mixture.
- Close the transparent lid (3) over the bowl.
- Press the key (2) to enable the mixing paddle movement. **IMPORTANT: Movement of the mixing paddle is completely independent from the freezing system. A safety device stops automatically the paddle when the lid (3) is not in closed position.**
- The preparation time varies depending on the quantity, initial temperature of the mixture, product type (creamed or sorbet) and ambient temperature. When ice cream reaches the desired consistency, stop the machine by pressing keys (1) and (2).
- Unscrew the knob (4) on the paddle, by turning it anticlockwise and remove the paddle pulling it upwards.
- Serve the ready ice cream using the special spatula supplied (7). **Avoid using metallic tools.**
- After a short wait (about 10 minutes) you can

prepare another ice cream, repeating the operations described above.

- Once you have finished, using the machine, unplug the machine from the mains.

WARNING!

- If the machine is turned off due to sudden and temporary suspension of power supply or incorrect operation using the power keys of the refrigerant, wait at least 5 minutes before restarting. The electronic board will delay the compressor start by 2 minutes regardless of the fact that the cooling button is set to ON and the relative signalling light is lit.
- The mixing motor is fitted with a safety device which stops the motor if the paddle stalls for more than 5". In this case, switch off the mixing motor to reset the device. **Check that the mixture is soft to allow the paddle to turn.**
- Should you press key (12), at any time, the machine switches to automatic mode and keys (1) and (2) are disabled.

AUTOMATIC MODE

In automatic mode, machine functions are controlled entirely by the sophisticated electronic control system. **GELATO CHEF 3L AUTOMATIC** starts the whipping cycle and when the ice cream reaches the right consistency, it enables the preservation phase. Proceed as follows:

- Before introducing the mixture into the pot we recommend that you run a pre-cooling cycle by pressing the key (1), 5 minutes before starting the production cycle.
- Pour the previously prepared mixture.
- Close the transparent lid (3) over the bowl.
- Press key (12) to start the whipping cycle. When the ice cream reaches the correct consistency, the electronic control system enables the preservation function.
- To serve the ice cream, turn off the machine by pressing the key (12) again.
- Unscrew the knob (4) on the paddle, by turning it anticlockwise and remove the paddle pulling it upwards.
- Serve the ready ice cream using the special spatula supplied (7). **Avoid using metallic tools.**
- After a short wait (about 10 minutes) you can prepare another ice cream, repeating the operations described above.
- Once you have finished, using the machine, unplug the machine from the mains.

PRESERVATION SYSTEM

In automatic mode, the machine processes the

ice cream until the latter reaches the right consistency and, however, no longer than 40 minutes; subsequently it enables the preservation mode. In this way the ready ice cream is maintained at the right temperature and consistency for the desired time.

During the period of time that the paddle motor and compressor are stopped, the light indicator (10) remains constantly on.

ATTENTION! Store the ice cream into the machine for maximum 8 hours. The ice cream machine **GELATO CHEF 3L AUTOMATIC** is not designed to be used as a display window for storage or cooling chamber.

In order to make sure you always prepare a high quality ice cream, we recommend you do not exceed the recommended storage time.

IMPORTANT

- In automatic mode (key (12) pressed), paddle (2) and cooling unit (1) switches are disabled.
- You can exit the automatic mode at any time, both during the whipping phase and the preservation phase, by pressing the key (12).
- If upon automatic mode deactivation keys (2) and/or (1) are enabled, the machine switches to manual mode and activates the relative functions.

HOW TO MAKE AN EXCELLENT ICE-CREAM

Making good, healthy, natural ice cream, with the right consistency, depends on the following factors:

- An appliance in good working order: leave enough space on the sides of the unit so as to allow air to circulate freely. This air is necessary to cool the compressor.
- Good, fresh ingredients.
- A good recipe: a perfect blend of ingredients and perfect processing.

ICE CREAM STORAGE

- **Into the ice cream machine.**

When ice cream is ready, if the machine is set to automatic mode, there are no special precautions to observe. The system will keep the ice cream whipped and ready to serve. If the machine is set to manual mode, you can keep the ice cream covered into the ice cream machine for about 10-20 minutes, with the motor turned off. Before serving, whip it again for a few minutes to restore its consistency.

ATTENTION! Store the ice cream into the machine for maximum 8 hours.

In order to make sure you always prepare a high

quality ice cream, we recommend you do not exceed the recommended storage time.

• In freezer.

You can store the ice cream in the freezer (for a limited period). Prolonged storage compromise ice cream flavour and quality. After a few days, the structure modifies and flavour will be lost. The freshly whipped ice cream has a better flavour.

Should you intend to store the ice cream in the freezer, follow the rules below:

- Minimum storage temperature must be -18°C.
- Store the ice cream into a Freezer compartment properly cleaned and closed.
- Specify on the container the preparation date and the type of ice cream.

WARNING!

- The ice cream is sensible to the bacteria. Consequently it is very important that the ice cream maker and the utensils used are well cleaned and dried.
- **TAKE CARE NEVER TO REFREEZE THE ICE CREAM ONCE IT HAS MELT.**
- Remove the ice cream from the freezer half an hour before to serve it. Eventually you could leave it for 10/15 minutes at the room temperature to let it reach the adequate serving temperature.

APPLIANCE CLEANING AND MAINTENANCE

- Before starting to clean make sure that the machine is switched off and unplugged.
- Wash out the bowl with a sponge. **Do not use sharp utensils inside the bowl!**
- Wash the paddles (5) and (9), the transparent lid (3) and the locking nut (4) in a soapy warm water.
- The transparent lid (3) is removable. In order to take off and clean, simply remove the lid hinge.
- Clean the body of the appliance and non-removable parts with a specific product.

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

- When the removable bowl is used, it is essential to eliminate every trace of salt/water solution from the parts that come in contact with it, in order to prevent corrosion.
- Before storing the appliance, clean it with an absorbent cloth.
- **WARNING:** when cleaning the stainless steel parts of the machine do not use any chloride based product (as the hydrochloric acid), nor any bleach-hypochlorous-acid based products

nor any product containing strong acid (such as those for the removal of cement mortar) nor silver cleaning special products. Avoid using any metal tool or abrasive pad.

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. Sanitizing Involves two phases:

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

WHAT MAY GO WRONG?

In normal conditions, ice cream preparation does not require more than 30-35 minutes. If the ice cream has not yet formed after 40 minutes, check all the points below before contacting an authorized technical support centre:

- Recipe ingredients must be properly measured.
- Pour into the ice cream machine the mixture at room temperature or, better, fridge temperature. If the ingredients are hot, ice cream preparation is impossible.
- The pot must never be filled more than half of its capacity. If the amount is too high, the time required to make the ice cream increases significantly and the result may not be satisfying.
- Due to the safety device installed on the compressor, if the power supply is cut off or, if the machine is turned off and restarted suddenly, compressor operation is interrupted. In these situations, you must wait 5 minutes before restarting the machine. Anyway, the

electronic board will delay the start of the compressor by 2 minutes regardless of the fact that the cooling button is set to ON and the relative signalling light is lit.

- The motor has stalled for more than 5" and safety device of the motor has been tripped. Turn off and on the motor in order to reset the device. Check that the mixture is soft to allow the paddle to turn.

TROUBLESHOOTING

The refrigeration system fails to work:

- Check that the plug is correctly inserted in the mains and that the appliance is receiving electricity. Restart the ice-cream maker.
- The compressor safety device has been tripped or the machine has been switched off. Wait 5 minutes before restarting the appliance. The electronic board will delay the start of the compressor by 2 minutes. If the operation does not resume turn off the machine and wait further for 5 min. Continuous, premature attempts to restart the appliance simply prolong the time before it can be put back into use.
- Check that the machine is not running the preservation cycle.
- Check that the appliance is correctly positioned on a horizontal surface with the ventilation slots free from all obstacles.

The mixing paddle does not turn:

- Check that it is correctly connected to the sleeve, and fixed in place with the fixing nut (4).
- Check that there are no obstacles preventing it from turning.
- Make sure that the cover is in correct closed position: the safety device stops the paddle if the cover is lifted.
- Make sure that the machine is not running a preservation cycle that stops the paddle.
- The paddle has stalled more than 5" and the safety device of the motor has been tripped. Turn off then on the motor by pressing the button (2). Check that the mixture is soft to allow the paddle to turn.

The appliance is excessively noisy:

- Variations in speed and noise during ice-cream making are also to be expected and in no way affect the unit's normal functioning. A certain level of noise during operation is normal. If it becomes excessive, contact an authorized service centre.

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 agréée 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 10A, 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 "N" pour l'utilisation avec une température ambiante de 32°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). Bouton-poussoir de refroidissement. | 5). Pelle mélangeuse pour cuve fixe. | 10). Voyant du compresseur /mode automatique. |
| 2). Bouton-poussoir pelle mélangeuse. | 6). Grille de ventilation. | 11). Mesure. |
| 3). Couvercle transparent. | 7). Spatule. | 12). Bouton de commande du système de conservation. |
| 4). Bague de fixation pelle. | 8). Cuve amovible. | |
| | 9). Pelle mélangeuse pour cuve amovible. | |

Félicitations!

Vous avez acheté une turbine à glace NEMOX de dernière génération: "**GELATO CHEF 3L AUTOMATIC**" est une machine professionnelle complète avec tous les accessoires pour l'utilisation soit avec la cuve fixe que avec la cuve amovible. Dans l'emballage d'origine, la cuve amovible se trouve à l'intérieur de la cuve fixe.

IMPORTANT POUR L'UTILISATION

- L'hygiène est la précaution la plus importante à observer lors de la préparation de glaces. S'assurer que toutes les parties de la sorbetière sont parfaitement propres, en particulier les éléments qui seront en contact avec le mélange. Suivre scrupuleusement les prescriptions de la réglementation hygiénique applicable dans votre Pays (HACCP ou correspondant).
- Des variations de vitesse et de niveau sonore sont normales durant la préparation de la glace et ne compromettent pas le bon fonctionnement de la machine.
- **ATTENTION:** au premier démarrage du système de réfrigération ou si, pour une raison accidentelle quelconque, y compris l'extinction manuelle, le compresseur s'arrêtait, la carte électronique introduira un délai de 2 min. avant de redémarrer le compresseur bien que le bouton soit sur ON et que le voyant soit allumé.
- Le mouvement de la pale est complètement indépendant du système de réfrigération. Un dispositif de sûreté arrête automatiquement le moteur de la pale au moment où le couvercle (3) vient se lever.
- Pendant l'utilisation, garder l'appareil suffisamment loin des murs ou des meubles qui risqueraient de bloquer ou réduire la circulation de l'air de refroidissement. L'air tiède ou chaude qui sort des prises latérales fait partie intégrante du fonctionnement normal de l'appareil, qui est équipé d'un échangeur d'air pour la réfrigération.

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 800g 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.

MODE DE FONCTIONNEMENT

GELATO CHEF 3L AUTOMATIC dispose de deux modes de fonctionnement :

- **Mode manuel**, la touche (2) commande le mouvement et l'arrêt de la pale alors que la touche (1) commande le fonctionnement du système de réfrigération.
- **Mode automatique**, en appuyant sur la touche (12). Avec ce mode de fonctionnement, vous ne devrez vous occuper de rien. Une fois mise en route, **GELATO CHEF 3L AUTOMATIC** travaille les ingrédients et quand la glace a acquis la bonne consistance, ou une fois que le temps limité défini par le constructeur est atteint, elle passe automatiquement en mode de conservation. Il ne reste plus qu'à servir la glace aux clients, toujours à la bonne consistance.

MODE D'EMPLOI

- Avant utilisation, nettoyer avec soin toutes les pièces en contact avec les ingrédients. Attention : cette opération doit être faite avec la fiche d'alimentation non branchée.
- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque des données corresponde à celui du réseau.
- Introduire la pale mélangeuse pour la cuve fixe (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 serrage de l'agitateur (4) dans le sens horaire sur la partie supérieure de l'arbre. La machine est prête à l'emploi.

UTILISATION AVEC CUVE AMOVIBLE

L'utilisation de la cuve amovible facilite la production de plusieurs goûts de glace, ainsi que les opérations de nettoyage. Pour l'utilisation de la cuve amovible :

- Verser dans la cuve fixe 1 dose (11) (25ml) d'une solution de 5g de sel dans 20ml d'eau ou de l'alcool fort supérieur à 40° ou de l'alcool alimentaire.
- Introduire la cuve amovible (8) à l'intérieur de la cuve fixe en appuyant bien jusqu'au fond, la soulever et **VERIFIER QUE LA PAROI EXTERNE DE LA CUVE AMOVIBLE SOIT TOTALEMENT MOUILLEE** : il est très important d'effectuer cette opération afin de permettre une bonne transmission du froid de la cuve fixe à la cuve amovible et donc la bonne réussite de la glace.
- Introduire la pale mélangeuse pour la cuve amovible (9) 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 serrage de l'agitateur (4) dans le sens horaire sur la partie supérieure de l'arbre. La machine est prête à l'emploi.

ATTENTION: en cas d'utilisation de la solution saline, laver et bien sécher la cuve fixe et la cuve amovible pour prévenir tout phénomène de corrosion. A la fin de l'utilisation de la machine, il ne faut en aucun cas laisser de solution saline à l'intérieur de la cuve.

UTILISATION EN MODE MANUEL

En mode manuel, l'utilisateur a le contrôle total des fonctions de la machine.

L'électronique de contrôle de **GELATO CHEF 3L AUTOMATIC** interviendra seulement si l'agitateur se bloque pour quelque raison que ce soit.

Procéder comme suit :

- Avant d'introduire le mélange dans la cuve, il est conseillé d'effectuer un pré-refroidissement en appuyant sur la seule touche (1), 5 minutes avant le début du cycle de production. Le témoin lumineux (10) s'allumera.
- Verser le mélange précédemment préparé.
- Couvrir la cuve avec le couvercle (3) .
- Appuyer sur la touche (2) pour mettre en mouvement l'agitateur. **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 (3) vient se lever.**
- Le temps de préparation varie en fonction de la quantité, de la température initiale du mélange,

du type de produit (malaxé, sorbet ou granite) et de la température ambiante. Quand la glace aura la consistance souhaitée, arrêter la machine en appuyant sur les touches (1) et (2).

- Dévisser l'écrou (4) sur la pale en la tournant dans le sens antihoraire et extraire la pale vers le haut.
- Prélever la glace prête à l'aide de la spatule fournie (7). **Éviter l'utilisation d'ustensiles métalliques.**
- Après une courte période d'attente (environ 10 minutes), il est possible de faire une autre glace en répétant les opérations décrites.
- A la fin de l'utilisation, déconnecter la machine du réseau électrique.

ATTENTION!

- En cas d'extinction de la machine en raison de coupures temporaires et soudaines d'électricité ou d'une mauvaise manœuvre avec les touches d'allumage de la partie réfrigérante, attendre 5 minutes avant de redémarrer. De toute façon, la carte électronique introduira un délai de 2 min. avant de redémarrer le compresseur bien que le bouton soit sur ON et que le voyant soit allumé.
- Le moteur de la pale est équipé avec un dispositif spécial qui coupe la courant si la pale reste bloquée pour environ 5". Si cela devait arriver, appuyer sur le bouton pussoir (2) pour arrêter la pale et réactiver le dispositif. **Contrôlez que le mélange soit moelleux pour permettre à la pale de tourner.**
- Si, à tout moment, la touche (12) était enfoncée, la machine passerait en mode automatique, rendant les touches (1) et (2) inactives.

UTILISATION EN MODE AUTOMATIQUE

En mode automatique, la gestion des fonctionnalités de la machine est confiée entièrement à l'électronique de contrôle sophistiquée. **GELATO CHEF 3L AUTOMATIC** commencera le cycle de malaxage et, quand la glace sera à la bonne consistance, elle activera la phase de conservation.

Procéder comme suit :

- Avant d'introduire le mélange dans la cuve, il est conseillé d'effectuer un pré-refroidissement en appuyant sur la seule touche (1), 5 minutes avant le début du cycle de production.
- Verser le mélange précédemment préparé.
- Couvrir la cuve avec le couvercle (3).
- Appuyer sur la touche (12) pour démarrer le cycle de malaxage. L'allumage du voyant (10) signalera le fonctionnement de la machine en mode automatique.

Quand la glace aura acquis la bonne consistance, le contrôle électronique activera la fonction de conservation.

- Pour prélever la glace, éteindre la machine en appuyant à nouveau sur la touche (12).
- Dévisser l'écrou (4) sur la pale en la tournant dans le sens antihoraire et extraire la pale vers le haut.
- Prélever la glace prête à l'aide de la spatule fournie (7). **Éviter l'utilisation d'ustensiles métalliques.**
- Après une courte période d'attente (environ 10 minutes), il est possible de faire une autre glace en répétant les opérations décrites.
- A la fin de l'utilisation, déconnecter la machine du réseau électrique.

SYSTEME DE CONSERVATION

En mode automatique, la machine continuera le travail de la glace jusqu'à l'obtention de la bonne consistance et dans tous les cas non au-delà de 40 minutes, après quoi la machine activera la fonction de conservation. Celle-ci permet de maintenir la glace à la bonne température et consistance pendant le temps désiré.

Pendant le temps d'arrêt du moteur de la pale et du compresseur, le témoin lumineux (10) reste allumé en continu.

ATTENTION! Conserver la glace dans la machine pendant 8 heures maximum. GELATO CHEF 3L AUTOMATIC n'est pas conçue pour une utilisation comme vitrine de conservation ou comme cellule frigorifique.

Pour savourer une glace d'une qualité toujours optimale, il est préférable de ne pas prolonger la conservation au-delà du temps conseillé.

IMPORTANT

- En mode automatique (touche (12) enfoncée), les interrupteurs de la pale (2) et du groupe froid (1) ne sont pas opérationnels.
- Il sera possible de quitter le mode automatique à tout moment, aussi bien durant le cycle de malaxage que durant la phase de conservation, en appuyant sur la touche (12).
- Si au moment de la désactivation du mode automatique les touches (1) et/ou (2) étaient enfoncées, la machine passerait en mode manuel et activerait les fonctions correspondantes.

POUR OBTENIR UNE BONNE GLACE

Une bonne glace, saine et naturelle, de consistance et de densité parfaite, dépend des facteurs suivants:

- Un bon fonctionnement de la sorbetière: laisser assez d'espace sur les côtés pour la libre circulation de l'air qui sert à refroidir le bloc-moteur.
- La qualité et la fraîcheur des ingrédients utilisés.
- Une bonne recette: un correct dosage et un mélange parfait des ingrédients.

CONSERVATION DE LA GLACE

• Dans la sorbetière.

Quand la glace est prête, si la machine est en mode automatique, il n'y a aucune précaution particulière à prendre. Le système la maintiendra toujours malaxée et spatulable, pouvant être servie directement. Si la machine est en mode manuel, il est possible de conserver la glace couverte dans la sorbetière pendant environ 10-20 minutes avec le moteur éteint. Avant de la servir, la travailler pendant quelques minutes pour qu'elle obtienne la bonne consistance et le malaxage approprié.

ATTENTION! Conserver la glace dans la machine pendant 8 heures maximum.

Pour savourer une glace d'une qualité toujours optimale, il est préférable de ne pas prolonger la conservation au-delà du temps conseillé.

• Dans le congélateur.

Il est possible de conserver (quelques temps) la glace dans le congélateur. Une longue conservation ne favorise pas le goût et la qualité de la glace. Au bout de quelques jours la structure se modifie et le goût frais se perd. La glace tout juste malaxée a meilleur goût. En cas de conservation dans le congélateur, respecter les règles suivantes:

- La température de conservation doit être d'au moins -18°C.
- Conserver la glace dans un récipient adapté au congélateur, très propre et bien fermé.
- Indiquer sur le récipient la date de la préparation et le type de glace.

ATTENTION!

- La glace est sensible aux bactéries. Il est par conséquent important que la sorbetière et les ustensiles soient très propres et secs.
- **NE JAMAIS RECONGELER DE LA GLACE DECONGEEE OU SEMI-CONGEEE.**
- Retirer la glace du congélateur environ une demi-heure avant de la servir et la mettre au frigo. Il est éventuellement possible de la laisser dans un récipient fermé pendant 10/15 minutes à température ambiante avant de la consommer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA MACHINE

- Avant de commencer les opérations de nettoyage, veillez à ce que l'appareil soit éteint et débranché de la prise de courant.
- Laver le bol avec une éponge. **Ne pas utiliser d'objets ou outils coupants à l'intérieur du bol.**
- Lavez les pelles (5) et (9), le couvercle de la turbine (3) et l'écrou de fixation (4) à l'eau tiède et au savon.
- Pour laver le couvercle de la turbine (3) il faut le démonter de la machine après avoir retiré l'axe.
- Nettoyez le corps de l'appareil et les parties non démontables à l'aide d'un produit spécifique.

IMPORTANT: ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau - il contient des parties électriques.

- Quand on utilise la cuve amovible il est extrêmement important de nettoyer soigneusement toutes les parties qui entrent en contact avec la solution saline, pour éviter des phénomènes de corrosion.
- Avant de ranger l'appareil, séchez-le à l'aide d'un chiffon absorbant.
- **ATTENTION:** pour l'entretien des parties en acier de la machine n'utilisez pas de produits qui contiennent des chlorures, en particulier acide chlorhydrique, ou des agents de blanchiment à l'acide hypochlorique ou des acides forts (tels que ceux pour l'enlèvement du mortier de ciment). N'utilisez aussi de produits pour le nettoyage de l'argent. Évitez également les outils métalliques ou abrasifs.

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. L'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:
 - Éliminer 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
- 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. 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.
- 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.

PANNES POSSIBLES

Normalement, la préparation de la glace n'exige pas plus de 30-40 minutes. Si au bout de 40 minutes la glace n'est pas encore prête, vérifier tous les points suivants avant d'appeler le centre d'assistance agréé.

- Les ingrédients de la recette doivent être correctement équilibrés.
- Les ingrédients doivent être versés dans la sorbetière à température ambiante ou, mieux, à température réfrigérateur. Si les ingrédients sont chauds, la préparation de la glace est impossible.
- Le bol ne doit pas être trop rempli: ne pas dépasser la moitié. Si la quantité d'ingrédients est excessive, le temps requis pour former la glace augmentera considérablement et pourra compromettre le résultat escompté.
- En cas de manque de courant ou si la machine, pour une raison quelconque, est arrêtée et remise en marche, le dispositif de sécurité sur le compresseur bloque le refroidissement. Le cas échéant, laisser reposer le dispositif 5 minutes avant de le remettre en marche. Si cette pause n'est pas respectée, l'appareil ne repartira pas, même si le bouton de refroidissement est sur ON et son témoin allumé. La carte électronique introduira un délai de 2 min. avant de redémarrer le compresseur.
- La pale a resté bloquée pour plus de 5" et le dispositif spécial a coupé la courant au moteur. Arrêtez le moteur pour réactiver le dispositif et remettre en marche la pale. Contrôlez que le mélange soit moelleux pour permettre à la pale de tourner.

PROBLEMES EVENTUELS ET SOLUTIONS

L'appareil ne produit pas de froid:

- Contrôler que la fiche d'alimentation soit correctement insérée et que l'énergie électrique arrive à l'appareil.
- Le dispositif de sécurité du compresseur s'est

déclenché : attendre au moins 5 minutes avant de redémarrer la machine. La carte électronique introduira un délai de 2 min. avant de redémarrer le compresseur. Le cas échéant, laisser reposer le dispositif encore pour 5 minutes avant de le remettre en marche. Des tentatives répétées et continues de mise en route ne font que prolonger la période d'inactivité de la machine.

- Contrôler que la machine soit bien placée, avec les grilles de ventilation sans aucune obstruction.
- Contrôler que la machine ne soit pas en train d'effectuer un cycle de conservation.
- Vérifier le bon fonctionnement de la ventilation, en contrôlant que de l'air sorte des grilles.

La pale ne tourne pas :

- Contrôler que la pale soit correctement accrochée à l'arbre et bloquée à l'aide de la bague de fixation (4).
- Contrôler qu'aucun obstacle n'empêche sa rotation (y compris des déformations de la cuve).
- Vérifier que la machine ne soit pas en train d'effectuer la phase de conservation qui prévoit l'arrêt de la pale.
- La glace trop consistante a bloqué la pale pour plus de 5" et un dispositif spécial a coupé l'alimentation du moteur. Appuyer sur le bouton poussoir (2) pour arrêter la pale et réactiver le dispositif. Contrôlez que le mélange soit moelleux pour permettre à la pale de tourner.

La machine est bruyante :

- Les variations de vitesse et de bruit pendant la préparation de la glace sont tout à fait normales et ne compromettent pas le bon fonctionnement de l'appareil. 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.

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 más cercano, para su reparación.
- El uso de accesorios, no originales o no recomendados por el fabricante, expresamente para este aparato, podría ser causa de incendio, descargas eléctricas o desgracias.
- No utilizar al aire libre.
- No dejar que el enchufe caiga sobre caldo derramado en la mesa o del banco de trabajo y evitar que entre en contacto con superficies calientes.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

¡ATENCIÓN!

- Cualquier operación que no sea la limpieza o manutención normal, debe ser efectuada por un 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 10A. 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 "N", adecuado para utilizarse hasta una temperatura ambiente de 32° 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.

Español

- 1). Botón de enfriamiento.
- 2). Botón pala mezcladora.
- 3). Tapa transparente.
- 4). Anillo de fijación pala.
- 5). Pala mezcladora.
- 6). Rejilla de ventilación.
- 7). Espátula.
- 8). Cesta extraíble
- 9). Pala mezcladora por cesta extraíble.
- 10). Led funcionamiento compresor / funcionamiento automatico.
- 11). Medida.
- 12). Interruptor del sistema de conservación.

¡Enhorabuena!

Ha comprado un mantecador NEMOX de última generación. "GELATO CHEF 3L AUTOMATIC" es una heladera profesional completa con todos sus accesorios para el uso, ya sea con marmita fija o con marmita extraíble. En la confección original, la marmita extraíble se fija dentro de la marmita fija.

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL USO

- La higiene es lo más importante para preparar el helado. Asegúrense que todos los componentes estén limpios, de un modo particular, aquellos que entren en contacto con el helado. Respetar escrupulosamente las prescripciones de la normativa higiénica aplicable en su país (HACCP o correspondiente).
- Las variaciones de velocidad y del nivel de ruido durante la preparación del helado son normales y no afectan el buen funcionamiento de la máquina.
- **ATENCIÓN:** en el primer arranque del sistema de refrigeración o en caso de que, por cualquier causa accidental incluido el apagado manual, tuviera que pararse el compresor, la tarjeta electrónica retrasará la puesta en funcionamiento de 2 minutos a pesar de que el interruptor de enfriamiento esté en posición ON y la luz relativa de la señal esté encendida.
- El movimiento de la pala es completamente independiente de la instalación de refrigeración. Un dispositivo de seguridad para automáticamente el motor de la pala cuando la tapa (3) se levanta.
- Durante su uso, el aparato se debe mantener alejado de paredes o muebles que puedan obstaculizar el flujo y el reflujo del aire de refrigeración. La salida del aire tibio o caliente de la toma de aire laterales es parte integrante del funcionamiento del aparato que cambia calor con el exterior por la refrigeración.

PREPARACIÓN DE LA MEZCLA

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

- Manipular los ingredientes según lo prescrito

por las normas higiénicas aplicables en su país (HACCP o correspondiente).

- Para la preparación de gelato y sorbetes, **no introducir más de 800g 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.

MODO DE FUNCIONAMIENTO

GELATO CHEF 3L AUTOMATIC dispone de dos modos de funcionamiento:

- **Modalidad manual**, el interruptor (2) acciona el movimiento y la parada de la pala, mientras que el interruptor (1) acciona el funcionamiento del sistema de enfriamiento.
- **Modalidad automática**, pulsando el interruptor (12). Con esta modalidad de funcionamiento ya no debe preocuparse por nada. Una vez en funcionamiento, GELATO CHEF 3L AUTOMATIC trabaja los ingredientes y, cuando el helado ha alcanzado la consistencia correcta o se ha llegado al tiempo límite establecido por el fabricante, pasa automáticamente a la modalidad de conservación. Usted sólo tiene que encargarse de servir el helado, siempre con la consistencia perfecta.

MODO DE USO

- Antes del uso limpie cuidadosamente todas las partes en contacto con los ingredientes.
Atención: esta operación debe efectuarse sin conectar el enchufe de alimentación.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de datos se corresponda con el de red.
- Insertar la pala mezcladora (5) por el cestillo fijo en el recipiente girándola en el sentido horario hasta encajarla correctamente en el fondo del mismo.
- Apretar hacia la derecha el tornillo para fijar la pala (4) en la parte superior del eje. La máquina esta preparada para su uso.

USO CON RECIPIENTE EXTRAÍBLE

El uso del recipiente extraíble facilita la producción de helados de varios sabores así como las operaciones de limpieza. Cuando se utilice el recipiente extraíble:

- Vierta en el recipiente fijo 1 medidor (11) (25 ml) de una solución de 5 g de sal en 20 ml de agua o de un alcohol de más de 40° o un alcohol de uso alimentario.
- Introduzca el recipiente extraíble (8) en el recipiente fijo presionando bien hasta el fondo, levántelo y **COMPRUEBE QUE LA PARED EXTERNA DEL RECIPIENTE EXTRAÍBLE ESTÉ COMPLETAMENTE MOJADA:** es muy importante efectuar esta operación para permitir una buena transmisión del frío del recipiente fijo al extraíble y, por lo tanto, un buen resultado del helado.
- Insertar la pala mezcladora (9) por el cestillo extraíble en el recipiente girándola en el sentido horario hasta encajarla correctamente en el fondo del mismo.
- Apretar hacia la derecha el tornillo para fijar la pala (4) en la parte superior del eje. La máquina esta preparada para su uso.

IMPORTANTE: en caso de que se utilice la solución salina, lave y seque muy bien tanto el recipiente fijo como el extraíble para prevenir fenómenos de corrosión. Una vez terminado el uso de la máquina, no deje bajo ningún concepto la solución salina dentro del recipiente.

USO EN MODALIDAD MANUAL

En modalidad manual, el usuario tiene el control total de las funciones de la máquina.

La electrónica de control de **GELATO CHEF 3L AUTOMATIC** solamente intervendrá en caso de que la pala se bloquee por algún motivo.

Proceda como sigue:

- Antes de introducir la mezcla en el recipiente, se recomienda efectuar un pre-enfriamiento pulsando únicamente el interruptor (1), 5 minutos antes de empezar el ciclo de producción. El indicador luminoso (10) se iluminará.
- Vierta la mezcla preparada con anterioridad.
- Colocar la tapadera transparente (3) sobre el recipiente.
- Pulse el interruptor (2) para poner en movimiento la pala de mezclado.

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.

- El tiempo de preparación varía en función de la cantidad, de la temperatura inicial de la mezcla, del tipo de helado (mantecado o sorbete) y de la temperatura ambiente. Cuando el helado tenga la consistencia deseada, pare la máquina pulsando los interruptores (1) y (2).
- Afloje el tornillo (4) de la pala girándolo hacia la izquierda y extraiga la pala hacia arriba.
- Recoja el helado preparado con la correspondiente paleta (7) suministrada. **Evite utilizar utensilios metálicos.**
- Después de un tiempo breve de espera (aprox. 10 minutos) se puede elaborar otro helado repitiendo las operaciones descritas.
- Al finalizar el uso, desconecte la máquina de la red eléctrica.

¡ATENCIÓN!

- Si por cualquier razón, incluyendo el apagado manual, el compresor se detuviera, espere al menos 5 minutos antes de volver a poner en marcha. En tal caso, la tarjeta electrónica retrasará la puesta en funcionamiento del compresor de 2 minutos a pesar de que el interruptor de enfriamiento esté en posición ON y la luz relativa de la señal esté encendida.
- **ATENCIÓN:** el motor de la pala mezcladora esta equipajado con un dispositivo de seguridad que destaca la alimentación eléctrica en caso que la pala mezcladora esta bloqueada mas de 5". En este caso, para reiniciar el dispositivo, accionar el interruptor (2) y poner nuevamente en marcha la pala mezcladora. Controlar que el helado esta suficientemente morbido para permitir el trabajo optimal de la pala mezcladora.
- Si, en cualquier momento, se pulsara el interruptor (12), la máquina pasará a modalidad automática, deshabilitando los interruptores (1) y (2).

USO EN MODALIDAD AUTOMÁTICA

En modalidad automática, la gestión del funcionamiento de la máquina se confía por completo a la sofisticada electrónica de control.

GELATO CHEF 3L AUTOMATIC empezará el ciclo de mantecado y, cuando el helado tenga la consistencia correcta, activará la fase de conservación. Proceda como sigue:

- Antes de introducir la mezcla en el recipiente, se recomienda efectuar un pre-enfriamiento pulsando únicamente el interruptor (1), 5 minutos antes de empezar el ciclo de producción.

- Vierta la mezcla preparada con anterioridad.
- Colocar la tapadera transparente (3) sobre el recipiente.
- Pulse el interruptor (12) para iniciar el ciclo de mantecado. El encendido del led (10) señalará el funcionamiento de la máquina en modalidad automática.
- Cuando el helado haya alcanzado la consistencia correcta, el control electrónico activará la función de conservación.
- Para recoger el helado, apague la máquina volviendo a pulsar el interruptor (12).
- Afloje el tornillo (4) de la pala girándolo hacia la izquierda y extraiga la pala hacia arriba.
- Recoja el helado preparado con la correspondiente paleta (7) suministrada. **Evite utilizar utensilios metálicos.**
- Después de un tiempo breve de espera (aprox. 10 minutos) se puede elaborar otro helado repitiendo las operaciones descritas.
- Al finalizar el uso, desconecte la máquina de la red eléctrica.

SISTEMA DE CONSERVACIÓN

En modalidad automática la máquina continuará funcionando hasta alcanzar la consistencia correcta y, en todos los casos, sin sobrepasar los 40 minutos, transcurridos los cuales la máquina activará la función de conservación. Ésta permite mantener el helado, una vez preparado, a la temperatura y consistencia correcta durante el tiempo deseado. Durante el periodo de tiempo en que la máquina tiene el motor de la pala y del compresor parados, el indicador luminoso (10) permanece encendido constantemente.

¡ATENCIÓN! Conserve el helado en la máquina durante 8 horas como máximo. GELATO CHEF 3L AUTOMATIC no se ha diseñado para su uso como vitrina de conservación o cámara frigorífica.

Para poder degustar siempre un helado de excelente calidad, es preferible no prolongar la conservación más allá del tiempo recomendado.

IMPORTANTE

- En modalidad automática (interruptor (12) pulsado), los interruptores de la pala (2) y del grupo de enfriamiento (1) no están operativos.
- Se podrá salir de la modalidad automática en cualquier momento, tanto durante el ciclo de mantecado como durante la fase de conservación, pulsando el interruptor (12).
- Si al desactivar la modalidad automática se pulsan los interruptores (1) y/o (2), la máquina pasará a modalidad manual y activará las

funciones correspondientes. .

COMO OBTENER UN HELADO EXCELENTE

Un buen helado con la justa consistencia y vaporosidad, sano y genuino, depende de los siguientes factores:

- Buen funcionamiento de la heladera: dejar a los lados un espacio suficiente para una libre circulación del aire de enfriamiento.
- Calidad, frescura y autenticidad de los ingredientes utilizados.
- Receta justa: dosis justas y buena mezcla de los ingredientes.

CONSERVACIÓN DEL HELADO

- En el heladera.

Cuando el helado está preparado, si la máquina está en modalidad automática, no se deben tomar precauciones especiales. El sistema lo mantendrá siempre cremoso y fácil de espatular, para servir directamente. Si la máquina está en modalidad manual, puede conservar el helado en la heladera durante aproximadamente 10-20 minutos con el motor apagado. Antes de servirlo, vuelva a trabajarlo unos minutos para que vuelva a adquirir la consistencia y el mantecado correctos.

¡ATENCIÓN! Conserve el helado en la máquina durante 8 horas como máximo.

Para poder degustar siempre un helado de excelente calidad, es preferible no prolongar la conservación más allá del tiempo recomendado.

- **En congelador.**

Se puede conservar (limitadamente) el helado en el congelador. Una permanencia prolongada afecta al sabor y a la calidad del helado. Después de unos días, se modifica la estructura y se pierde el sabor fresco. El helado recién mantecado tiene mejor sabor. En caso de que de todas formas desee conservar el helado en el congelador, siga las siguientes reglas:

- La temperatura de conservación debe ser de -18°C como mínimo.
- Conserve el helado en un recipiente para congelador muy limpio y bien cerrado.
- Indique en el recipiente la fecha de la preparación y el tipo de helado.

¡ATENCIÓN!

- El helado es sensible a las bacterias. En consecuencia, es importante que la heladera o los utensilios estén muy limpios y secos.
- **NO VUELVA A CONGELAR EL HELADO DESCONGELADO O SEMI CONGELADO.**

- Saque el helado del congelador una media hora antes de servirlo y guárdelo en el frigorífico. Si fuera necesario puede dejarlo en el recipiente cerrado durante 10/15 minutos a temperatura ambiente antes de consumirlo.

LIMPIEZA DEL APARATO

- Antes de ponerse a limpiar el aparato, compruebe que está apagado y desenchufado de la toma de corriente.
- Lavar el recipiente con una esponja. **No utilizar instrumentos cortantes dentro del recipiente.**
- Lavar las palas (5) y (9), la tapadera transparente (3) y la contera de fijación (4) con jabón en el agua tibia.
- Es posible limpiar la tapadera transparente (3) quitándola del aparato. Quitar el gorrón de acero desenredándolo de su propio asiento.
- Limpiar el cuerpo del aparato y las partes que no se pueden desmontar con un producto específico.

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

- Cuando se utiliza el cestillo extraíble, es de extrema importancia limpiar cuidadosamente todas las partes que han estado en contacto con la solución salina, para evitar fenómenos de corrosión.
- Antes de guardar la máquina, secala con un trapo absorbente para evitar que se formen depósitos de cualquier tipo.
- **PRECAUCIÓN:** No utilice productos de limpieza que contengan cloruros, especialmente ácido clorhídrico, blanqueadores con ácido clorhídrico o ácidos fuertes (como lo que se utiliza para la eliminación de cemento) o productos de limpieza para plata. Evite también los limpiadores abrasivos o rascadores.

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. 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
- 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. Después de efectuar el lavado, proceder con la desinfección. Proceder de la siguiente manera:
 - Utilizar un desinfectante específico de uso en la industria alimentaria. 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.
- 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.

¿ALGO NO FUNCIONA CORRECTAMENTE?

En condiciones normales, la preparación del helado no requiere más de 30-40 minutos.

Si después de 40 minutos, el helado no se ha formado aún, comprobar todos los puntos que siguen antes de solicitar la intervención de un centro de asistencia autorizado:

- Los ingredientes de la receta deben estar correctamente equilibrados.
- Vierta en la heladera la mezcla a temperatura ambiente o mejor a temperatura de nevera. Si los ingredientes están calientes, no se puede preparar el helado.
- El recipiente no debe llenarse a más de la mitad de su capacidad. Si la cantidad es excesiva, el tiempo necesario para la formación del helado aumenta considerablemente, y el resultado podría no ser satisfactorio.
- A causa de la presencia de un dispositivo de seguridad en el compresor, si se produce una interrupción de corriente o si la máquina se apaga y se vuelve a encender repentinamente, el funcionamiento del dispositivo de enfriamiento se interrumpe. En estos casos es necesario esperar 5 minutos antes de volver a encenderlo. Si no se respeta la pausa de 5 minutos, no se reanuda el funcionamiento a pesar de que el interruptor y la luz correspondiente estén encendidos. La tarjeta electrónica retrasará la puesta en funcionamiento de 2 minutos.
- La pala esta bloqueada mas de 5" y el

dispositivo de protección se ha activado. Para reiniciar el dispositivo, apagar el motor y poner nuevamente en marcha la pala mezcladora. Controlar que el helado esta suficientemente moribdo para permitir el trabajo optimal de la pala mezcladora.

POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

El aparato no produce frío:

- Comprobar que el aparato está enchufado y recibe suministro eléctrico. Volver a poner en marcha la heladera.
- El dispositivo de seguridad del compresor se ha activado o la maquina ha sido apagada. La tarjeta electrónica retrasará la puesta en funcionamiento de 2 minutos. Si el funcionamiento no se reanuda, apagarla maquina por otros 5 minutos antes de encenderla. Intentos bruscos y demasiado frecuentes de puesta en marcha del aparato no hacen sino prolongar el periodo de inactividad del mismo.
- Comprobar que el aparato está colocado correctamente - es decir, encima de un plano horizontal - con las rendijas de aireación libres de todo obstáculo.

La pala no gira:

- Comprobar que la pala está enganchada correctamente al manguito y sujeta mediante la tuerca de sujeción (4) correspondiente.
- Comprobar que está libre de obstáculos susceptibles de impedir su rotación correcta.
- Un sistema automático de parada funcionera en el momento que por cualquier razon la tapadera sera abierta por o sin voluntad.
- La pala esta bloqueada mas de 5" y el dispositivo de protección se ha activado. Para reiniciar el dispositivo, accionar el interruptor (2) y poner nuevamente en marcha la pala mezcladora. Controlar que el helado esta suficientemente moribdo para permitir el trabajo optimal de la pala mezcladora.

El aparato hace ruido:

- La variación de la velocidad y ruido durante la preparación del helado es característica y no perjudica el buen funcionamiento de la máquina. Es normal que el aparato produzca cierto ruido durante su funcionamiento; no obstante, si dicho ruido fuera excesivo contactar con un centro de asistencia para evitar problemas futuros más graves.

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 rivolgersi 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 risultrne danneggiato. Ad apparecchio spento è consigliabile utilizzare una spatola di gomma o un cucchiaino 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 10A. 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 "N", adatto per l'utilizzo fino a temperatura ambiente di 32°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). Tasto di raffreddamento.
- 2). Tasto pala miscelatrice.
- 3). Coperchio trasparente.
- 4). Ghiera di fissaggio pala.
- 5). Pala miscelatrice per cestello fisso.
- 6). Griglie di ventilazione.
- 7). Spatola.
- 8). Cestello estraibile
- 9). Pala miscelatrice per cestello estraibile.
- 10). Led compressore / ciclo automatico.
- 11). Misurino.
- 12). Interruttore modalità automatica.

Complimenti!

Avete acquistato un mantecatore NEMOX di ultima generazione: **GELATO CHEF 3L AUTOMATIC** è una gelatiera professionale completa di tutti gli accessori per l'impiego sia con pentola fissa sia con pentola estraibile. Nella confezione originale la pentola estraibile è inserita all'interno della pentola fissa.

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER L'USO

- L'igiene è la cosa più importante da osservare quando si prepara il gelato. Assicuratevi che tutti i componenti siano assolutamente puliti, in modo particolare quelli a contatto con il gelato. Seguire scrupolosamente le prescrizioni della normativa igienica applicabile nel vostro Paese (HACCP o corrispondente).
- Variazioni di velocità e di livello sonoro durante la preparazione del gelato sono normali e non pregiudicano il buon funzionamento della macchina.
- **ATTENZIONE:** al primo avviamento dell'impianto di refrigerazione oppure qualora, per una qualsiasi causa accidentale, compreso lo spegnimento manuale, il compressore dovesse arrestarsi, la scheda elettronica ne ritarderà l'avviamento di 2 minuti indipendentemente dal fatto che il pulsante di raffreddamento sia impostato su ON e la luce di segnalazione relativa sia accesa.
- Il movimento della pala è completamente indipendente dall'impianto di refrigerazione. Un dispositivo di sicurezza ferma automaticamente la pala quando il coperchio (3) viene alzato.
- 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 dalle prese d'aria laterali fa parte integrante del funzionamento dell'apparecchio che scambia calore con l'esterno per la refrigerazione.

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 800g 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 DI FUNZIONAMENTO

GELATO CHEF 3L AUTOMATIC dispone di due modi di funzionamento:

- **Modalità manuale**, il tasto (2) comanda il movimento e l'arresto della pala mentre il tasto (1) comanda il funzionamento dell'impianto di refrigerazione.
- **Modalità automatica**, premendo il tasto (12). Con questa modalità di funzionamento non dovrete più preoccuparvi di nulla. Una volta avviata, **GELATO CHEF 3L AUTOMATIC** lavora gli ingredienti e quando il gelato ha raggiunto la corretta consistenza, o al raggiungimento del tempo limite stabilito dal costruttore, passa automaticamente nella modalità di conservazione. A voi non resta che servire il gelato, sempre alla consistenza perfetta.

MODO D'USO

- Prima dell'uso pulire accuratamente tutte le parti a contatto con gli ingredienti. **Attenzione:** questa operazione deve essere fatta con la spina di alimentazione non inserita.
- Verificare che il voltaggio indicato sulla targa dati corrisponda a quello di rete.
- Inserite la pala di miscelazione adatta al cestello fisso (5) nel cestello, ruotandola in senso orario fino a quando sarà posizionata in modo corretto sul fondo del cestello.
- Avvitare in senso orario il pomolo di fissaggio per pala (4) sulla parte superiore dell'albero. La macchina è pronta all'uso.

USO CON CESTELLO ESTRAIBILE

L'uso del cestello estraibile facilita la produzione di più gusti di gelato, nonché le operazioni di pulizia.

Quando si usa il cestello estraibile:

- Versare nel cestello fisso un misurino (11) (25ml) di una soluzione di 5g di sale in 20ml di acqua oppure di un superalcolico di gradazione superiore ai 40° o alcool alimentare.
- Inserire bene la pentola estraibile (8) nel cestello fisso, sollevarlo e **VERIFICARE CHE LA PARETE ESTERNA DEL CESTELLO ESTRAIBILE SIA COMPLETAMENTE BAGNATA**: è molto importante eseguire questa operazione al fine di permettere una buona trasmissione del freddo dal cestello fisso a quello estraibile e quindi la buona riuscita del gelato.
- Inserire la pala di miscelazione adatta al cestello estraibile (9) nel cestello, ruotandola in senso orario fino a quando sarà posizionata in modo corretto sul fondo del cestello.
- Avvitare in senso orario il pomolo di fissaggio per pala (4) sulla parte superiore dell'albero. La macchina è pronta all'uso.

ATTENZIONI! in caso di utilizzo della soluzione salina, lavare ed asciugare molto bene sia cestello fisso che estraibile per prevenire fenomeni di corrosione. Una volta terminato l'utilizzo della macchina, non lasciare assolutamente la soluzione salina all'interno del cestello.

UTILIZZO IN MODALITA' MANUALE

In modalità manuale, l'utente ha il pieno controllo delle funzioni della macchina. L'elettronica di controllo di **GELATO CHEF 3L AUTOMATIC** interverrà solamente nel caso in cui la pala si blocchi per un qualsiasi motivo.

Procedere come segue:

- Prima di introdurre la miscela nel cestello è consigliabile effettuare un preraffreddamento premendo il solo tasto (1), 5 minuti prima dell'inizio del ciclo produttivo. La spia (10) si accenderà.
- Versare la miscela precedentemente preparata.
- Abbassare il coperchio (3).
- Premere il tasto (2) per mettere in movimento la pala miscelatrice. **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.**

- 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. Quando il gelato avrà la Consistenza desiderata, fermare la macchina premendo i tasti (1) e (2).
- Svitare il pomolo (4) sulla pala ruotandolo in senso antiorario ed estrarre la pala verso l'alto.
- Prelevare il gelato pronto con l'apposita spatola di corredo (7). Evitare utensili metallici.
- Dopo un breve periodo di attesa (circa 10 minuti) è possibile fare un altro gelato ripetendo le operazioni descritte.
- Al termine dell'utilizzo, disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

ATTENZIONI!

- Se per una qualsiasi causa, compreso lo spegnimento manuale, il compressore dovesse arrestarsi, attendere almeno 5 minuti prima di riavviare. In ogni caso, la scheda elettronica ritarderà l'avviamento del compressore di 2 minuti indipendentemente dal fatto che il pulsante di raffreddamento sia impostato su ON e la luce di segnalazione relativa sia accesa.
- Il motore pala è provvisto di un dispositivo di protezione che stacca l'alimentazione qualora la pala resti bloccata per più di 5". In questo caso, spegnere il motore per resettare il dispositivo e poter riavviare la pala. **Controllare che il gelato sia sufficientemente morbido per permettere alla pala di girare.**
- Qualora, in qualsiasi momento, venisse premuto il tasto (12), la macchina passerà in modalità automatica, rendendo inattivi i tasti (1) e (2).

USO IN MODALITA' AUTOMATICA

In modalità automatica, la gestione delle funzionalità della macchina viene affidata interamente alla sofisticata elettronica di controllo. **GELATO CHEF 3L AUTOMATIC** inizierà il ciclo di mantecazione e, quando il gelato sarà alla giusta consistenza, attiverà la fase di conservazione.

Procedere come segue:

- Prima di introdurre la miscela nella pentola è consigliabile effettuare un preraffreddamento premendo il solo tasto (1), 5 minuti prima dell'inizio del ciclo produttivo.
- Versare la miscela precedentemente preparata.
- Abbassare il coperchio (3).

- Premere il tasto (12) per avviare il ciclo di mantecazione. L'accensione del led (10) segnalerà il funzionamento della macchina in modalità automatica.
- Quando il gelato avrà raggiunto la giusta consistenza, il controllo elettronico attiverà la funzione di conservazione.
- Per prelevare il gelato, spegnere la macchina premendo nuovamente il tasto (12).
- Svitare il pomolo (4) sulla pala ruotandolo in senso antiorario ed estrarre la pala verso l'alto.
- Prelevare il gelato pronto con l'apposita spatola di corredo (7). Evitare utensili metallici.
- Dopo un breve periodo di attesa (circa 10 minuti) è possibile fare un altro gelato ripetendo le operazioni descritte.
- Al termine dell'utilizzo, disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

SISTEMA DI CONSERVAZIONE

In modalità automatica la macchina proseguirà la lavorazione fino al raggiungimento della corretta consistenza e comunque non oltre 40 minuti, trascorsi i quali la macchina attiverà la funzione di conservazione. Questa consente di mantenere il gelato, una volta pronto, alla giusta temperatura e consistenza per il periodo desiderato.

Nel periodo di tempo in cui la macchina ha il motore della pala e il compressore fermi, la spia luminosa (10) che identifica il meccanismo di conservazione del gelato rimane accesa in continuo.

ATTENZIONE! Conservare il gelato nella macchina per massimo 8 ore. GELATO CHEF 3L

AUTOMATIC non è concepita per un utilizzo come vetrina di conservazione o cella frigorifera.

Al fine di gustare un gelato sempre di ottima qualità è preferibile non prolungare la conservazione oltre il tempo consigliato.

IMPORTANTE

- In modalità automatica (tasto (12) premuto), gli Interruttori della pala (2) e del gruppo freddo (1) non sono operativi.
- Sarà possibile uscire dalla modalità automatica in qualsiasi momento, sia durante il ciclo di mantecazione che durante la fase di conservazione, premendo il tasto (12).
- Se alla disattivazione della modalità automatica i tasti (1) e/o (2) risulteranno premuti, la macchina passerà in modalità manuale ed attiverà le rispettive funzioni.

CONSERVAZIONE DEL GELATO

•Nella gelatiera.

Quando il gelato è pronto, se la macchina è in modalità automatica, non vi sono particolari precauzioni da osservare. Il sistema lo manterrà sempre mantecato e spatolabile, direttamente servibile. Se la macchina è in modalità manuale, potete conservare il gelato coperto nella gelatiera stessa per ca. 10-20 minuti a motore spento. Prima di servirlo rilavorarlo per qualche minuto affinché riacquisti la giusta consistenza e mantecazione.

ATTENZIONE! Conservare il gelato nella macchina per 8 ore al massimo.

Al fine di gustare un gelato sempre di ottima qualità è preferibile non prolungare la conservazione oltre il tempo consigliato.

•In freezer.

È possibile conservare (limitatamente) il gelato nel freezer. Una lunga permanenza non favorisce il gusto e la qualità del gelato. Dopo pochi giorni la struttura si modifica e il gusto fresco va perso. Il gelato appena mantecato ha un sapore migliore.

Nel caso voleste comunque conservare il gelato in freezer, osservate le seguenti regole:

- La temperatura di conservazione deve essere minimo -18°C.
- Conservate il gelato in un contenitore da freezer molto pulito e ben chiuso.
- Indicate sul contenitore la data della preparazione e il tipo di gelato.

ATTENZIONE!

•Il gelato è sensibile ai batteri. Di conseguenza è importante che la gelatiera e gli utensili siano molto puliti e asciutti.

•NON RICONGELATE MAI DEL GELATO SCONGELATO O SEMI CONGELATO.

•Togliete il gelato dal freezer ca. mezz'ora prima di servirlo e mettetelo in frigorifero. Eventualmente potete lasciarlo in contenitore chiuso per 10/15 minuti a temperatura ambiente prima della consumazione.

MANTENIMENTO E PULIZIA DELLA MACCHINA

- Prima di iniziare la pulizia della macchina assicuratevi che la stessa sia spenta e la spina disinserita dalla presa di corrente.
- Lavare il cestello con una spugna. Non usare utensili taglienti all'interno del cestello.
- Lavate la pala (5) e (9), il coperchio trasparente (3) e la ghiera di fissaggio (4) con sapone in

acqua tiepida.

- E' possibile pulire il coperchio trasparente (3) togliendolo dalla macchina. Rimuovere il perno in acciaio sfilandolo dalla propria sede.

- Pulite il corpo della macchina e le parti non asportabili con un prodotto specifico.

IMPORTANTE: non lavare la macchina con getti d'acqua! contiene parti elettriche.

- Quando si utilizza il cestello estraibile in alluminio, è di estrema importanza pulire accuratamente tutte le parti che vengono a contatto con la soluzione salina, per evitare fenomeni di corrosione.

- Prima di riporre la macchina asciugatela con un panno assorbente per evitare che si formino depositi di qualsiasi tipo.

- **ATTENZIONE:** sulle parti in acciaio NON usare prodotti per la pulizia che contengono cloruri, in special modo l'acido cloridrico, candeggine a base di acido ipoclorico, o acidi forti (come quelli per la rimozione della malta cementizia) o prodotti per pulire l'argento. Evitare anche pagliette abrasive o raschiatori.

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. 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 detersione, per quanto scrupolosa, non garantisce il completo allontanamento dei contaminanti microbici.

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.

- 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. Controllare 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 disinfettante secondo le istruzioni del produttore. **Attenzione:** risparmiare sul disinfettante può permettere la sopravvivenza di batteri a livelli pericolosi, così come eccedere con il principio attivo non ne migliora l'efficacia.

- Fare agire il disinfettante 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 disinfettante asportarne i residui con un risciacquo finale.

- Asciugare bene le superfici per evitare la

moltiplicazione batterica favorita dall'ambiente umido.

- Si consiglia di alternare ogni 6 mesi il tipo di disinfettante 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.

CHE COSA POTREBBE NON FUNZIONARE?

In condizioni normali la preparazione del gelato non richiede più di 30-40 minuti. Nel caso in cui dopo 40 minuti il gelato ancora non sia formato, verificare tutti i punti che seguono prima di richiedere l'intervento di un centro assistenza autorizzato:

- Gli ingredienti della ricetta devono essere correttamente bilanciati.
- Versare nella gelatiera la miscela a temperatura ambiente o meglio di frigorifero. Se gli ingredienti sono caldi la preparazione del gelato è impossibile.
- Il cestello non deve essere riempito per più della metà della sua capacità. Se la quantità è eccessiva, il tempo richiesto per la formazione del gelato aumenta notevolmente e il risultato potrebbe non essere soddisfacente.
- A causa della presenza di un dispositivo di sicurezza sul compressore, se si verifica un'interruzione di corrente o se la macchina per qualsiasi motivo viene spenta e repentinamente riaccesa il funzionamento del dispositivo di raffreddamento si interrompe. In questi casi è necessario lasciare riposare il dispositivo per 5 minuti prima di riaccenderlo. Se la pausa di 5 minuti non viene rispettata, il funzionamento non riprende nonostante il pulsante di raffreddamento sia in posizione ON e la relativa spia sia accesa. La scheda elettronica ritarderà comunque l'avviamento di altri 2 minuti.
- La pala è rimasta bloccata per più di 5" e il dispositivo di protezione è intervenuto. Spegner e riavviare il motore per resettare il dispositivo. Controllare che il gelato sia sufficientemente morbido per permettere alla pala di girare.

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. Riavviate la gelatiera.
- Il dispositivo di sicurezza del compressore è

entrato in azione oppure la macchina è stata spenta. Attendere 5' prima di riavviare. La scheda elettronica ritarderà l'avviamento di 2 minuti. Se il funzionamento non dovesse comunque riprendere, spegnere la macchina per altri 5 minuti prima di riavviarla. Tentativi repentini e continuati di avviamento non fanno che prolungare il periodo di inattività della macchina.

- Controllate che la macchina sia posizionata correttamente con le griglie di ventilazione libere da qualsiasi ostruzione.
- Controllare che la macchina non stia eseguendo un ciclo di conservazione.
- Verificare il corretto funzionamento della ventilazione, controllando che dalle griglie fuoriesca l'aria.

La pala non gira:

- Controllare che la pala sia correttamente agganciata all'albero e bloccata con l'apposita ghiera di fissaggio (4).
- Controllare che sia libera da ostacoli che ne impediscano la rotazione (includere eventuali deformazioni del cestello).
- La pala è rimasta bloccata per più di 5" ed il dispositivo preposto ha staccato l'alimentazione al motore. Arrestare e riattivare il motore premendo il tasto (2) per resettare il dispositivo. Assicurarsi che la miscela non sia troppo consistente da impedire la rotazione della pala.
- Assicuratevi che il coperchio sia chiuso nella corretta posizione: il dispositivo di sicurezza arresta la pala se il coperchio viene aperto.
- Assicurarsi che la macchina non stia eseguendo la fase di conservazione che preveda l'arresto della pala.

La macchina è rumorosa:

- Variazioni di velocità e di rumorosità durante la preparazione del gelato sono normali e non pregiudicano il buon funzionamento della macchina. 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.

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 Netzanschlusskabel 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 dem 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 Netzanschlusskabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante hinausragt und vermeiden Sie den Kontakt des Netzanschlusskabels 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 Polsterholsäcke, 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 Gerät muß unbedingt an ausreichend geerdeten Anlagen und Steckdosen mit einer Stromfestigkeit von mindestens 10 A angeschlossen werden. Der Hersteller haftet 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 "N", ist für bis maximale 32° 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 waagerechten Fläche stehen lassen, damit sich die Kühlflüssigkeit wieder sammelt.

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

Deutsch

- 1). Drucktaste der Kühlung.
- 2). Drucktaste Mischschaufel.
- 3). Transparenter Deckel.
- 4). Befestigungsring der Schaufel.
- 5). Mischschaufel für Benutzung
Mit festen Behälter.
- 6). Belüftungsgitter.
- 7). Spachtel.
- 8). Herausnehmbarer Behälter.
- 9). Mischschaufel für Benutzung
mit herausnehmbaren Behälter.
- 10). Led Kompressor / automatischer
Zyklus.
- 11). Messbecher.
- 12). Taste für Konservierungssystems.

Glückwunsch!

Sie haben eine NEMOX Eismaschine der neuesten Generation erworben. "GELATO CHEF 3L AUTOMATIC" wird komplett mit allen für den Betrieb erforderlichen Zubehörteilen und einem festen und einem herausnehmbaren Behälter geliefert. In der Originalverpackung ist der abnehmbare Behälter in den festen Behälter eingesetzt.

ZU BEACHTENDE VORSCHRIFTEN

- Hygiene ist äußerst wichtig beim Herstellen von Speiseeis. Reinigen Sie vor Gebrauch der Eismaschine sorgfältig sämtliche Teile, die mit dem Eis in Berührung kommen (Behälter, Rührspatel und durchsichtiger Deckel). Die in Ihrem Land anzuwendenden Bestimmungen der Hygienevorschrift sind strikt zu befolgen (HACCP oder gleichwertiges).
- Veränderungen der Geschwindigkeit und der Geräusentwicklung während der Zubereitung des Eises sind normal und keinesfalls Zeichen einer Funktionsstörung der Maschine.
- Während des Gebrauchs ist das Gerät nicht an Wände oder Möbel zu stellen, um den Zu- und Abfluss der Kühlluft nicht zu behindern. Der Austritt lauwarmer oder heißer Luft aus den seitlichen Lüftungsöffnungen gehört zur Funktionsweise des Geräts, das zur Kühlung Wärme mit der äußeren Umgebung austauscht.
- Die Rührarmbewegung ist unabhängig von der Kühlanlage. Eine Sicherheitsvorrichtung blockiert den Rührarm, wenn der Deckel (3) gehoben wird.
- Sollte, aus welchem Grund auch immer manuelles Ausschalten der Kompressor anhalten, die elektronische Platine wird die neue Einschalten von 2 Minuten verzögern, auch wenn die Kühltaste auf ON steht und die Kontrollleuchte leuchtet.

VORBEREITUNG DER MISCHUNG

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

- Die Zutaten nach den Bestimmungen der in Ihrem Land anwendbaren Hygienevorschriften handhaben (HACCP oder gleichwertiges).

•Für die Zubereitung der Gelati oder Sorbets **nicht mehr als 800g 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.

BETRIBSMODUS

GELATO CHEF 3L AUTOMATIC verfügt über zwei Betriebsmoden:

- Handgesteuerte Modalität**, die Taste (2) steuert die Bewegung und den Halt der Schaufel, die Taste (1) hingegen steuert die Funktion der Kühlanlage.
- Automatische Modalität**, durch Druck der Taste (12). In dieser Modalität müssen Sie sich um nichts weiter kümmern. Nach dem Einschalten, verarbeitet die **GELATO CHEF 3L AUTOMATIC** die Zutaten, hat das Eis dann die gewünschte Konsistenz erreicht hat, oder nach Ablauf der vom Hersteller vorgegebenen Höchstdauer, geht das Gerät automatisch auf die Konservierungsmodalität über. Jetzt können sie das Eis, mit der perfekten Konsistenz, servieren.

GEBRAUCHSANWEISUNG

- Vor der Verwendung sorgfältig alle mit den Zutaten in Berührung kommenden Bauteile reinigen. Achtung: Bei diesem Verfahren muss der Stecker abgezogen werden.
- Prüfen, dass die auf dem Datenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- 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.
- Im Uhrzeigersinn den Befestigungsknopf für Rührwerk (4) am oberen Teil der Welle anschrauben. Die Maschine ist einsatzbereit.

VERWENDUNG MIT HERAUSNEHMBAREM BEHÄLTER

Der Gebrauch des herausnehmbaren Behälters

erleichtert die Herstellung von mehreren Eissorten, wie die Reinigungsarbeiten. Bei einer Verwendung des herausnehmbaren Behälters:

- In den festen Behälter 1 Messbecher (11) (25ml), einer Lösung aus 5g Salz in 20ml Wasser füllen, oder in einem hochprozentigen Getränk mit über 40 Vol. Prozent, oder Nahrungsmittelalkohol.
- Den herausnehmbaren Behälter (8) in den festen Behälter setzen und fest nach unten drücken, herausnehmen und **ÜBERPRÜFEN, DASS DIE AUSSEHWAND DES HERAUSNEHMBAREN BEHÄLTERS NASS IST**: Dieser Vorgang ist sehr wichtig, damit eine gute Kälteübertragung von dem festen auf den herausnehmbaren Behälter möglich ist und das Eis folglich gut gelingt.
- Setzen Sie den Rührspatel (9) in den Behälter ein und drehen Sie ihn dabei im Uhrzeigersinn, bis er korrekt auf dem Boden des Behälters positioniert ist.
- Im Uhrzeigersinn den Befestigungsknopf für Rührwerk (4) am oberen Teil der Welle anschrauben. Die Maschine ist einsatzbereit.

ANMERKUNG: Verwendet man eine Salzlösung, den festen und den herausnehmbaren Behälter sorgfältig waschen und trocknen, um Korrosionserscheinungen zu vermeiden. Nach der Verwendung der Maschine, keinesfalls die Salzlösung in dem Behälter zurücklassen.

GEBRAUCH IM HANDBETRIEBENEN MODUS

Im handbetriebenen Modus, hat der Bediener die volle Kontrolle über die Funktionen der Maschine. Die elektronische Kontrolle des **GELATO CHEF 3L AUTOMATIC** schreitet nur ein, wenn die Rührschaufel, aus welchem Grund auch immer, blockiert.

Wie folgt vorgehen:

- Bevor man die Mischung in den Behälter füllt, sollte man vorab eine Vorkühlphase durch Druck der Taste (1) 5 Minuten vor dem Betriebszyklus ausführen.
- Die zuvor zubereitete Mischung einfüllen.
- Den Behälter mit dem Deckel (3) abdecken.
- Zur Inbetriebnahme der Rührschaufel die Taste (2) drücken. **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.
- Die Zubereitungszeit variiert je nach Menge, Anfangstemperatur der Mischung, Produkttyp (Softeis oder Sorbet) und Raumtemperatur. Hat das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht, das Gerät durch Druck der Tasten (1) und (2) anhalten.

- Den Befestigungsknopf (4) an dem Rührwerk gegen den Uhrzeigersinn abschrauben und das Rührwerk nach oben herausziehen.
- Das fertige Eis mit der mitgelieferten Spachtel (7) herausnehmen. **Keine Metallteile verwenden.**
- Nach einer kurzen Wartephase (ungefähr 10 Minuten), kann man weiteres Eis mit dem oben beschriebenen Verfahren zubereiten.
- Am Ende der Verwendung, das Stromkabel des Gerätes abziehen.

ACHTUNG!

- Beim Ausschalten der Maschine wegen vorübergehender oder plötzlicher Stromausfälle oder einer falschen Bedienung mit den Einschaltungstasten des Kühlteils muss vor dem erneuten Einschalten mindestens 5 Minuten lang gewartet werden. Die elektronische Platte wird die neue Einschalten von 2 Minuten verzögern auch wenn die Kühltaste auf ON steht und die Kontrollleuchte leuchtet.
- Der Motor vom Rührwerk ist mit einem Sicherheits System ausgestattet, damit der Strom abgeschaltet wird, falls das Rührwerk mehr als 5" blockiert bleibt. In diesem Fall, den Drucktaste (2) auf Null einstellen um der Sicherheits System wiederzustellen bevor der neue Inbetriebnahme des Rührwerkes. **Immer kontrollieren dass das Eis genügend weich ist damit das Rührwerk arbeiten kann.**
- Sollte die Taste (12) gedrückt werden, geht die Maschine in den automatischen Modus über und die Tasten (2) und (1) werden deaktiviert.

GEBRAUCH IM AUTOMATISCHEN MODUS

Im automatischen Modus wird die Verwaltung der Funktion des Gerätes der hochentwickelten Kontrollelektronik anvertraut. Die Eismaschine **GELATO CHEF 3L AUTOAMTIC** beginnt den Rührzyklus Und wenn das Eis die richtige Konsistenz erreicht hat, wird die Konservierungsphase automatisch aktiviert. Wie folgt vorgehen:

- Bevor man die Mischung in den Behälter füllt, sollte man vorab eine Vorkühlphase durch Druck der Taste (1) 5 Minuten vor dem Betriebszyklus ausführen.
- Die zuvor zubereitete Mischung einfüllen.
- Den Behälter mit dem Deckel (3) abdecken.
- Zum Start des Rührzyklus die Taste (12) drücken. Das Aufleuchten des Led (10), signalisiert die Funktion des Gerätes im automatischen Modus.
- Hat das Eis die richtige Konsistenz erreicht, wird die elektronische Steuerung die Konservierungsfunktion aktiviert.
- Zur Entnahme des Eises das Gerät ausschalten,

in dem man erneut die Taste (12) drückt.

- Den Befestigungsknopf (4) an dem Rührwerk gegen den Uhrzeigersinn abschrauben und das Rührwerk nach oben herausziehen.
- Das fertige Eis mit der mitgelieferten Spachtel (7) herausnehmen. Keine Metallteile verwenden.
- Nach einer kurzen Wartephase (ungefähr 10 Minuten), kann man weiteres Eis mit dem oben beschriebenen Verfahren zubereiten.
- Am Ende der Verwendung, das Stromkabel des Gerätes abziehen.

KONSERVIERUNGSSYSTEM

Im automatischen Modus fährt das Gerät mit der Bearbeitung fort, bis die richtige Konsistenz erreicht wurde, aber nicht länger als 40 Minuten, nach Ablauf dieser Zeit aktiviert das Gerät die Konservierungsfunktion. Auf diese Weise kann man das fertige Eis bei vorgegebener Temperatur und Konsistenz über einen gewünschten Zeitraum aufbewahren.

In der Zeit, während der Motor des Rührspachtels und der Kompressor stillstehen, leuchtet die ununterbrochene Kontrolllampe (10) für den Mechanismus zur Eiskonservierung.

ACHTUNG! Das Eis maximal 8 Stunden in der Eismaschine aufbewahren. Die Eismaschine **GELATO CHEF 3L AUTOMATIC** wurde nicht zur Nutzung als Konservierungsvitrine oder Kühlzelle entwickelt. Um den ausgezeichneten Geschmack des Eises zu garantieren, sollte die empfohlene Konservierungsdauer nicht überschritten werden.

WICHTIG!

- Im automatischen Modus (Taste (12) gedrückt), sind die Taste des Rührwerks (2) und die Taste für Einschalten und Gefrierbeginn (1) nicht betriebsbereit.
- Man kann den automatischen Modus jederzeit verlassen, während des Rührzyklus, als auch während der Konservierungsphase, in dem man die Taste (12) drückt.
- Sind bei der Deaktivierung des automatischen Modus die Tasten (1) bzw. (2) gedrückt, geht die Maschine auf den handbetriebenen Modus über und aktiviert die entsprechenden Funktionen.

WIE MAN EIN AUSGEZEICHNETES EIS ZUBEREITET

Ein gutes, gesundes und naturreines Speiseeis mit richtiger Konsistenz hängt von den folgenden Faktoren ab:

- Funktionstüchtigkeit der Eismaschine: Seitlich zu dem Gerät, genügend Freiraum für den Austausch der Kühlluft vorsehen. Die Luft ist zur Kühlung des Kompressors notwendig.
- Qualität, Frische und Naturreinheit der

verwendeten Zutaten. Um ausgezeichnete Ergebnisse zu erhalten, die Zutaten vor dem Füllen in die Eismaschine gut mischen, um eine homogene und klümpchenfreie Mischung zu erhalten. Durch die Verwendung von aus dem Kühlschrank kommenden Zutaten, verringert man die Dauer der Speiseeiszubereitung.

- Nach Rezept: Richtige Dosierung und Mischung der Zutaten. Die Qualität des Speiseeises hängt von der Ausgeglichenheit der Zutaten ab. Um die Kunst der Ausgeglichenheit eines rezeptes zu erlernen, wird empfohlen eine spezifische Schulung zu besuchen, die von Professionisten der Branche gehalten werden.

KONSERVIERUNG DES EISES

- **In der Eismaschine.** Ist das Eis fertig und befindet sich das Gerät im automatischen Modus, sind keine besonderen Maßnahmen zu treffen. Das System bewahrt das Eis mit der richtigen löffelbaren Konsistenz, servierbereit, auf. Befindet sich die Maschine in dem handbetriebenen Modus, kann man das Eis ungefähr 10-20 Minuten lang, bei ausgeschaltetem Motor, bedeckt in der Eismaschine aufbewahren. Vor dem Servieren einige Minuten lang bearbeiten, um die richtige Konsistenz zu erhalten.
- **ACHTUNG! Das Eis maximal 8 Stunden in der Eismaschine aufbewahren.**

Um den ausgezeichneten Geschmack des Eises zu garantieren, sollte die empfohlene Konservierungsdauer nicht überschritten werden.

- **Im Eisschrank.** Man kann das Eis (eingeschränkt) im Eisschrank aufbewahren. Eine längere Aufbewahrung könnte Auswirkungen auf den Geschmack und die Qualität des Eises haben. Nach wenigen Tagen verändert sich dessen Struktur und der frische Geschmack geht verloren. Das frisch zubereitete Eis hat den besten Geschmack. Sollte man das Eis dennoch in dem Eisschrank aufbewahren, muss man die folgenden Grundregeln beachten:
 - Die Aufbewahrungstemperatur muss mindestens -18°C betragen.
 - Das Eis in einem für das Gefrierfach geeigneten, sauberen und gut verschlossenen Behälter aufbewahren.
 - Auf dem Behälter das Zubereitungsdatum und die Eissorte vermerken.

ACHTUNG!

- Speiseeis ist bakterienanfällig. Deshalb ist es wichtig, dass die Eismaschine und die benutzten Utensilien sauber und trocken sind.

•GANZ ODER TEILWEISE AUFGETAUTES SPEISEEIS DARF NICHT WIEDER GEFROREN WERDEN.

- Das Eis etwa eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus dem Gefrierfach nehmen und in den Kühlschrank stellen. Eventuell kann man es im geschlossenen Behälter 10/15 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, um es für den Verzehr vorzubereiten.

REINIGUNG DER EISMASCHINE

- Bevor Sie mit dem Reinigen der Eismaschine beginnen, vergewissern Sie sich, dass die Maschine ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen sind.
- Trocken Sie ihm mit einem saugfähigen Tuch ab. **Keine scharfe Gegenstände verwenden.**
- Reinigen Sie den Rührspatel (5) und (9), den Transparent-Deckel (3), den Rührspatel-Feststellrings (4) in warmem Seifenwasser.
- Um den Transparent-Deckel (3) zu reinigen, ziehen Sie den Edelstahl-Stift heraus.
- Reinigen Sie die Maschinengehäuse und die nicht abmontabmontierbaren Teile mit einem speziellen Reinigungsmittel. **WICHTIG: die Maschine nicht mit Wasserstrahl reinigen! Enthält elektrische Teile.**
- Wenn der Zusatzbehälter und Salzlösung verwendet wurden, ist es wichtig, alle Salzurückstände gründlich abzuwaschen, damit die Aluminium-Oberfläche nicht korrodiert.
- 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.
- WARNUNG:** Beim Reinigen der Edelstahlteile der Maschine darf kein Produkt auf Chloridbasis (wie die Salzsäure) oder keine Bleichmittel-Hypochlor-Säure-basierten Produkte oder ein Produkt mit starker Säure (wie z. B. für die Entfernung von Zementmörtel) oder Silberreinigung Spezialprodukte verwendet werden. Vermeiden Sie ein Metallwerkzeug oder ein Scheuerschwamm zu verwenden.

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. 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.
- Endspülung 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 fortschreiten. Wie folgend fortfahren:
 - Ein spezifisches Desinfektionsmittel für den Gebrauch in der Lebensmittelindustrie 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.
- 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.

WAS KÖNNTE UNTER UMSTÄNDEN NICHT FUNKTIONIEREN?

Unter normalen Bedingungen dauert die Eiszubereitung nicht mehr als 30-40 Minuten. Wenn sich das Speiseeis nach 50 Minuten nicht gebildet hat, vor Anforderung eines Eingriffs einer autorisierten Kundendienststelle alle nachstehenden Punkte überprüfen.

- Die Zutaten des Rezeptes müssen korrekt abgewogen werden.
- Die Mischung bei Raum- oder besser noch bei Kühlschranktemperatur in die Eismaschine füllen. Bei heißen Zutaten ist die Eiszubereitung unmöglich.
- Der Korb darf nicht mehr als zur Hälfte seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Bei zu hoher Zutatenmenge erhöht sich die für die Eiszubereitung erforderliche Zeit erheblich und das Ergebnis könnte unter Umständen nicht zufriedenstellend sein.
- Am Verdichter befindet sich eine Sicherheitsvorrichtung, die im Falle eines Stromausfalls oder wenn die Maschine aus irgendeinem Grund wiederholt aus- und wieder eingeschaltet wird, den Betrieb der Kühlvorrichtung unterbricht. In diesen Fällen vor dem erneuten Einschalten 5 Minuten abwarten.

Wenn die fünfminütige Pause nicht eingehalten wird, wird der Betrieb nicht wieder aufgenommen, obwohl der Kühlschalter auf ON steht und die entsprechende Kontrolllampe aufleuchtet. Die elektronische Platte wird die neue Einschalten von 2 Minuten verzögern.

EVENTUELLE PROBLEME UND LÖSUNGEN

Die Kühlanlage kühlt nicht:

- Kontrollieren, dass der Versorgungsstecker korrekt eingeführt ist und der Strom zum Gerät gelangt.
- Die Sicherheitsvorrichtung des Kompressors wird aktiviert: Vor dem erneuten Anlassen der Maschine mindestens 5 Minuten warten. Die elektronische Platte wird die neue Einschalten von 2 Minuten verzögern. Wenn die Eismaschine noch nicht in Betrieb wieder geht, bitte noch 5 Minuten warten vor dem erneuten Einschalten. Wiederholte und kontinuierliche Startversuche verlängern die Stillstandszeit der Maschine.
- Kontrollieren, dass die Maschine korrekt platziert ist und die Lüftungsgitter dabei frei von jeder Verstopfung sind.
- Kontrollieren, dass die Maschine keinen Konservierungszyklus ausführt.
- Die Funktionstüchtigkeit der Ventilation überprüfen, sicherstellen, dass aus den Gittern Luft austritt.

Die Schaufel dreht sich nicht:

- Kontrollieren, dass die Schaufel korrekt an der Welle fixiert und mit dem vorgesehenen Befestigungsring (4) blockiert ist.
- Beachten Sie, dass der Deckel richtig positioniert ist: eine Sicherheitsvorrichtung blockiert den Rührarm, wenn der Deckel gehoben wird.
- Dass Rührwerk ist mehr als 5" blockiert gewesen und dass Sicherheits System hat sich aktiviert. Den Drucktaste (2) auf Null einstellen um der Sicherheits System wiederzustellen bevor dass Rührwerk wieder in Betrieb zu nehmen. Immer kontrollieren dass das Eis genügend weich ist damit das Rührwerk arbeiten kann.
- Kontrollieren, dass die Maschine keine Konservierungsphase ausführt, die das Anhalten der Schaufel vorsieht.

Die Maschine ist laut:

- Eine gewisse Geräusentwicklung gehört zum normalen Funktionsbetrieb; sollte sie jedoch zu hoch werden, ist das Assistenzzentrum zu kontaktieren, um zukünftige und schwere Probleme zu vermeiden.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов необходимо всегда соблюдать правила техники безопасности, включая нижеприведенные:

- Внимательно прочитайте все инструкции.
- Во избежание опасности поражения электрическим током, не погружайте прибор в воду или другую жидкость.
- При использовании прибора детьми или нахождения их в непосредственной близости от прибора, необходим строгий надзор.
- Выключайте прибор из сети, если Вы им не пользуетесь, перед установкой или демонтажем деталей, а также перед чисткой.
- Избегайте контакта с движущимися частями.
- Не используйте прибор с поврежденным электрическим шнуром или вилкой, а также после сбоев в работе, после падения прибора или при наличии каких-либо повреждений. Для проверки, ремонта, электрической или механической настройки, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Использование приспособлений и аксессуаров, не рекомендованных, а также проданных не изготовителем прибора, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений.
- Не допускайте, чтобы электрический провод свисал с края стола или стойки, или чтобы он касался горячих поверхностей.

СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Все сервисные работы, за исключением чистки и технического обслуживания, должны проводиться специалистом авторизованного сервисного центра. Ремонтные работы должны проводиться только специалистом из сервисного центра.
- После распаковки прибора, проверьте его на наличие повреждений. Если возникли какие-нибудь сомнения, не используйте оборудование, а свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
- Пластиковые пакеты, полистирол, гвозди, и т.п., следует убрать в место, недоступное для детей, так как данные предметы потенциально опасны
- Изготовитель и поставщик прибора снимают с себя всякую ответственность при несоблюдении инструкций, приведенных в данном руководстве.
- Проверьте, чтобы напряжение, указанное в паспортной табличке, соответствовало напряжению в сети.
- Не используйте острые предметы внутри контейнера! Острые предметы могут поцарапать или повредить внутреннюю поверхность контейнера. Когда переключатель прибора находится в положении «OFF» или «0», можно использовать резиновую лопаточку или металлическую ложку.
- Никогда не мойте прибор при помощи чистящего порошка или жестких средств.
- Никогда не помещайте и не используйте прибор на горячих поверхностях, таких как печи, плиты, или вблизи открытого газового огня.
- Не мойте части прибора в посудомоечной машине.
- Никогда не выключайте прибор из розетки, потянув за провод.
- Прибор должен быть подключен к электрической системе и розетке источника питания, допускающей нагрузку минимум 10А и с действующим заземлением. Изготовитель не несет ответственности за причиненный ущерб вещам или людям, в случае, если данная норма безопасности не будет выполнена.
- Перед выполнением технического обслуживания или чистки, убедитесь в том, что прибор отсоединен от источника питания, что вилка вынута из розетки.
- Никогда не мойте прибор под струей воды, или погрузив его в воду!
- Данный прибор предназначен для использования с 32 ° C Макс. Температура окружающей среды (климатические класса "N").

ВАЖНО: Этот фризер имеет собственный хладагент, который должен отстояться после транспортировки. Поставьте аппарат на ровную поверхность на, как минимум, 12 часов после транспортировки, а также после любого перемещения, при котором приборе мог храниться неправильно. Необходимо расположить прибор таким образом, чтобы с каждой стороны оставалось расстояние, как минимум, 20 сантиметров, для свободной циркуляции воздуха. Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия открыты и не засорены.

- 1). Кнопка включения блока заморозки.
- 2). Кнопка включения вращения лопастной насадки.
- 3). Прозрачная крышка.
- 4). Фиксатор лопастной насадки.
- 5). Лопастная насадка для основной, фиксированной чаши.
- 6). Вентиляционные отверстия.
- 7). Лопатка для мороженого.
- 8). Съёмная чаша для приготовления мороженого.
- 9). Лопастная насадка для съёмной чаши.
- 10). Индикатор работы компрессора.
- 11). Мерник.
- 12). Кнопка автоматического цикла работы..

ПОЗДРАВЛЯЕМ!

Вы приобрели фризер **GELATO CHEF 3L Automatic** для мороженого NEMOX последнего поколения. Фризер **GELATO CHEF 3L Automatic** является профессиональным оборудованием и продается в комплекте со всеми необходимыми комплектующими для использования со стационарным или съёмным контейнером. В оригинальной упаковке съёмный контейнер находится внутри стационарного контейнера.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРА

- Гигиена является самым важным аспектом при приготовлении мороженого. Убедитесь в том, что все детали, особенно те, которые находятся в непосредственном контакте с мороженым, безупречно чистые.
- Возможны изменение скорости и звука работы прибора в ходе приготовления мороженого, это не влияет на нормальное функционирование прибора.
- **ВНИМАНИЕ:** при первом включении системы охлаждения или в случае случайной остановки компрессора, например, из-за ручного выключения, электронная плата задерживает запуск компрессора на 2 минуты, независимо от того, что кнопка включения системы охлаждения находится в положении "ON" и горит сигнальная лампочка.
- Устанавливайте прибор на достаточном расстоянии от стен и мебели во избежание нарушения циркуляции воздуха, необходимой для его охлаждения. То, что теплый или горячий воздух выходит из боковых вентиляционных отверстий, является нормой. Этого требует процесс охлаждения.
- Вращение лопастей абсолютно независимо от системы охлаждения. Система блокировки остановит вращение лопасти, в случае если крышка (3) будет открыта.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕСИ

Выбрать рецепт и приготовить смесь, обращая

внимание на следующее:

- Обращаться с ингредиентами, как предписано гигиеническими нормативами, применимыми в вашей стране (НАССР или соответствующим).
- Для приготовления мороженого и сорбетто не загружать более **800 гр смеси для того**, чтобы позволить объёму правильно увеличиваться в процессе смешивания.
- Рекомендуется загружать смесь при температуре от +10°C до +20°C. При более высоких температурах время приготовления может значительно увеличиваться.

РЕЖИМ РАБОТЫ

На Фризере **GELATO CHEF 3L Automatic** можно работать двумя способами.

- **Ручное управление.** Кнопка (2) контролирует включение выключение системы вращения лопастей СТАРТ/СТОП. Кнопка (1) контролирует систему охлаждения.
- **Автоматическое управление** используя кнопку (12). Путем включения автоматического режима вам не придется заботиться ни о чем. После запуска фризер **GELATO CHEF 3L Automatic** начнет процесс приготовления и когда мороженое достигнет нужной консистенции или когда время, установленное пользователем истечет, фризер автоматически переключается в режим хранения. Ваше мороженое всегда будет правильной консистенции.

УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Тщательно вымойте все детали, имеющие прямой контакт с ингредиентами. **Предупреждение:** перед началом чистки убедитесь в том, что прибор обесточен.
- Проверьте напряжение в сети, включите розетку в вилку.
- Установите лопастную насадку (5) в стационарный контейнер, поворачивая ее по часовой стрелке до тех пор, пока она не займет нужное положение.
- Зафиксируйте лопастную насадку используя фиксатор (4). Машина готова к использованию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНОЙ ЕМКОСТИ

Съемный контейнер упрощает процедуру неоднократного приготовления мороженого. Съемный контейнер легче моется. При использовании съемного контейнера:

- Налейте в стационарный контейнер 2 мерных стаканчика (11) 25 мл алкоголя (не мене 40°). Можно также использовать соляной раствор (25 мл воды и 5 гр соли). Стенки съемного контейнера должны быть влажными: это обеспечивает хорошую передачу холода от стационарного к съемному контейнеру.
- Аккуратно установите съемный контейнер (8); нажимайте на дно съемного контейнера, пока он правильно не зафиксируется в стационарном контейнере, и два контейнера не будут плотно соприкасаться.
- Зафиксируйте лопастную насадку используя фиксатор (4). Машина готова к использованию.

ВНИМАНИЕ! при использовании солевого раствора тщательно промойте и высушите как фиксированную, так и съемную чаши, чтобы предотвратить появления коррозии. После завершения работы на фризере не оставляйте солевой раствор в чаше.

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Используя ручное управление пользователь должен контролировать все функции фризера. Электронная система управления **GELATO CHEF 3L Automatic** вмешивается только тогда, когда лопасть блокируется по какой-то причине.

Выполните следующие действия:

- Перед загрузкой смеси в емкость, мы рекомендуем вам запустить предварительно цикл охлаждения, нажав клавишу (1), за 5 минут до начала производственного цикла. Индикатор (10) загорится.
- Залейте предварительно приготовленную смесь.
- Закройте прозрачную крышку (3) над чашей.
- Для запуска вращения лопастей нажмите кнопку (2). **ВАЖНО: вращение лопастей абсолютно независимо от системы охлаждения. Система блокировки остановит вращение лопасти, в случае если крышка (3) будет открыта.**
- Время приготовления зависит от количества и типа используемой смеси (пломбир или сорбет), а также от температуры окружающей среды. Когда мороженое будет готово, чтобы отключить фризер нажмите последовательно кнопки (1) и (2).
- Открутите против часовой стрелки фиксатор лопастей (4) и извлеките лопасть, потянув ее вверх.

- снимите мороженое при помощи лопаточки (7). **Не используйте металлические приспособления!**
- Отключите прибор из розетки по завершении работы.

ВНИМАНИЕ!

- Если фризер выключился из-за внезапной приостановки электропитания или неправильной работы перед повторным запуском подождите не менее 5 минут.
- Двигатель оснащен предохранителем, которое останавливает двигатель, если лопасть блокируется более чем на 5 минут. В этом случае выключите двигатель, чтобы перезагрузить устройство. **Убедитесь, что смесь достаточно мягкая, для того чтобы лопасть смогла вращаться.**
- Если вы нажмете кнопку (12), в любое время, фризер переключится в автоматический режим и кнопки (1) и (2) будут отключены

АВТОМАТИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

В автоматическом режиме функции машины полностью контролируется сложной электронной системой управления. **GELATO CHEF 3L Automatic** автоматически после активации начинает цикл взбивания и когда мороженое достигнет нужной консистенции, фризер переключится в режим хранения.

Выполните следующие действия:

- Перед загрузкой смеси в емкость, мы рекомендуем вам запустить предварительно цикл охлаждения, нажав клавишу (1), за 5 минут до начала производственного цикла. Индикатор (10) загорится.
- Залейте предварительно приготовленную смесь.
- Закройте прозрачную крышку (3) над чашей.
- Для запуска вращения лопастей нажмите кнопку (12).
- Когда мороженое достигнет нужной консистенции, фризер автоматически переключится в режим хранения.
- Для выгрузки готового мороженого отключите фризер, нажав снова на кнопку (12).
- Открутите против часовой стрелки фиксатор лопастей (4) и извлеките лопасть, потянув ее вверх.
- снимите мороженое при помощи лопаточки (7). **Не используйте металлические приспособления!**
- Дайте двигателю остыть (примерно 10 минут); после этого можно приготовить новую порцию мороженого, повторив вышеописанные операции.
- Отключите прибор из розетки по завершении

работы.

ХРАНЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

В автоматическом режиме, фризер обрабатывает мороженое, до тех пор пока оно не достигнет нужной консистенции, но не более чем 40 минут; далее активируется режим хранения. Таким образом, готовое мороженое поддерживают при нужной температуре и консистенции в течение требуемого времени.

В период пока редуктор и компрессор дезактивированы, световой индикатор (10) остается включенным постоянно.

ВНИМАНИЕ! Хранить приготовленное мороженое во фризере возможно в течение 8 часов. Фризер **GELATO CHEF 3L Automatic** не предназначен для использования в качестве витрины для хранения мороженого или морозильной камеры.

Для того чтобы всегда готовить мороженое высокого качества, мы рекомендуем вам не превышать рекомендуемый срок хранения во фризере.

ВАЖНО

- В автоматическом режиме (если нажать кнопку (12)), кнопки вращения лопастей (2) и системы охлаждения (1) отключены.
- Вы можете выйти из автоматического режима в любое время, как во время фазы приготовления, так и во время фазы хранения, нажав кнопку (12).
- Если при автоматическом режиме дезактивировать кнопки (2) и / или (1), фризер переключится в ручной режим и активирует соответствующие функции.

ХРАНЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

• Во фризере: Когда мороженое приготовлено, в случае использования автоматического управления, система самостоятельно будет поддерживать оптимальную взбитость и консистенцию готового продукта. В случае, если фризер работает в ручном режиме, готовое мороженое можно оставить во фризере примерно на 10-20 минут, если двигатель отключен. Перед подачей мороженого на стол запустите двигатель для смешивания и перемешайте мороженое в течение нескольких минут для получения лучшей консистенции.

ВНИМАНИЕ! Хранить приготовленное мороженое во фризере возможно в течение 8 часов.

Для того чтобы всегда готовить мороженое высокого качества, мы рекомендуем вам не

превышать рекомендуемый срок хранения во фризере.

- В морозильном отделении: Мороженое можно хранить в морозильном отделении ограниченный период, в зависимости от используемых ингредиентов. Не рекомендуется хранить мороженое более двух недель, так как вкус и качество мороженого по истечении данного срока ухудшаются. При необходимости хранения мороженого в морозильном отделении примите во внимание следующее:

- Храните мороженое в чистом, герметично закрытом контейнере для заморозки.
- Температура хранения должна быть не выше -18°C.
- На контейнере укажите дату изготовления и сорт мороженого.

ВАЖНО!

- Мороженое чувствительно к бактериям. Следовательно, очень важно, чтобы оборудование, посуда и аксессуары были хорошо промыты и высушены.
- **НИКОГДА НЕ ПОМЕЩАЙТЕ В МОРОЗИЛЬНИК РАСТАЯВШЕЕ ИЛИ НАПОЛОВИНУ РАСТАЯВШЕЕ МОРОЖЕНОЕ.**
- Рекомендуется вынуть мороженое из морозильного отделения и поместить в холодильник примерно за 30 минут до подачи на стол, либо оставить мороженое на 10 -15 минут при комнатной температуре.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед началом очистки убедитесь, что устройство выключено и отсоединено от сети.
- Вымойте чашу губкой. Не используйте острые предметы внутри чаши!
- Промойте лопасти (5) и (9), прозрачную крышку (3) и фиксатор (4) в мыльной теплой воде.
- Прозрачная крышка (3) съемная. Чтобы снять и очистить, просто снимите шарнир крышки.
- Очистите корпус прибора и несъемные детали специальным чистящим средством.
- **ВАЖНО: никогда не мойте прибор под проливной водой!** - оборудование содержит электрические детали.
- Когда используется съемная чаша, необходимо тщательно очистить от солевого раствора все детали которые входят в контакт с ним, чтобы предотвратить коррозию.
- Перед тем как убрать оборудование на хранение протрите его абсорбирующей тканью.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** при очистке деталей

фризера из нержавеющей стали не используются растворы на основе хлоридов (в виде соляной кислоты), растворы на основе хлорфторидной кислоты, а также растворы, содержащие сильную кислоту (например, для удаления цементного раствора), а также специальные продукты для очистки серебра. Избегайте использования металлического инструмента или абразивных губок.

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА

Санитарная обработка, должна регулярно проводиться, необходима для удаления значительной части микроорганизмов, чьи клетки и споры могут образоваться. Должна осуществляться в конце производственного цикла ежедневно или чаще, если это необходимо. Очистка включает в себя два этапа:

• ОЧИСТКА

Удалите грязь (грубые остатки) и смойте теплой водой сразу после работы; посредством трения и воды очистите чашу и детали. Использование химических моющих средств снижает, но не отменяет ручную очистку. **ВНИМАНИЕ:** любая очистка, но не обеспечивает полного удаления микро- биотических загрязнений. Выполните следующие действия:

- удалите элементы крупной «грязи» механическим способом.
- промойте горячей воды во-первых, при 45 ° С, чтобы растворить жир и облегчить его удаление, но ниже 60 ° С, чтобы избежать "сворачиваемости" белков, углеводов и жиров. Все элементы фризера и съемные части оборудования могут быть легко очищены примерно за 15 минут.
- Используйте моющие средства: в связи с тем, что большинство остатков пищи (белков и жиров) не могут быть растворены в воде, их полное удаление требует использования мощных средств, которое отделяет грязь с поверхности и обеспечивает его дальнейшее удаление путем промывки.
- окончательно промойте водопроводной водой не менее 5 минут.

• ДЕЗИНФЕКЦИЯ

Дезинфекция способствует ликвидации спорообразующих патогенных бактерий и значительному сокращению непатогенными и не спорообразующих бактерий. Очистки и дезинфекции должна выполняться отдельно. После очистки проведите дезинфекцию. Выполните следующие действия:

- Используйте специальные дезинфицирующее средство, которое подходит для продовольственного сектора промышленности. Убедитесь, что на упаковке должным образом маркированы следующие особенности:
 - дезинфицирующее средство для медицинских устройств или аналогичный.
 - Регистрационный номер в агентстве здравоохранения.
 - Маркировка "для использования в пищевой промышленности».
 - Описание дозировки.
 - Состав, изготовитель, партию и дату производства.
 - Предупреждения по безопасному использованию.
- Разведите дезинфицирующее средство, следуя инструкциям производителя. **Внимание:** используя меньшее количество дезинфицирующего средства, отличных от рекомендованных, может способствовать распространению бактерий, а также с использованием избыточного количества также не улучшает эффективность.
- Оставьте дезинфицирующее средство на необходимое время. Если сократить время дезинфекции, дезинфекция может быть неэффективной.
- Для того чтобы выполнять различные операции правильно, вы должны проводить дезинфекцию сверху вниз, завершая уборку полом.
- После применения дезинфицирующих средств, удалите остатки средства и тщательно все промойте.
- Тщательно просушите поверхность, чтобы избежать распространения бактерий под действием влаги;
- мы рекомендуем вам чередовать каждые 6 месяцев тип дезинфицирующего средства, чтобы избежать развития устойчивых форм бактерий. Споры бактерий являются наиболее устойчивыми биологическими формами, следовательно, рекомендуется использовать средства на основе хлора.

ЧТО МОЖЕТ ПОЙТИ НЕ ТАК?

В нормальных условиях, время приготовления мороженого составляет не более 30-40 минут. Если мороженое не сформировалось за 40 минут, прежде чем обратиться в авторизованный центр технической поддержки, проверьте, ориентируясь на перечисленные ниже пункты:

- Рецепт: ингредиенты должны быть должным образом сбалансированы. Желательно загружать в мороженицу смесь при комнатной температуре или, лучше, предварительно охлажденную. Если продукты горячие, приготовление мороженого невозможно.
- Чаша никогда не должна быть заполнена более чем на половину своего объема. Если объем превышает допустимое значение, время, необходимое, чтобы сделать мороженое значительно увеличивается, и результат не может быть удовлетворительным.
- Срабатывание системы безопасности устройства, установленного на компрессоре, в случае отключения питания или, если вдруг машина выключается и перезагружается, работа компрессора прерывается. В таких ситуациях, вы должны подождать не менее 5 минут до перезагрузки машины. Во всяком случае, электронная плата задерживает запуск компрессора на 2 минуты, независимо от того, что кнопка включения системы охлаждения установлена на "ON", и загорается сигнальная лампочка.
- В случае если вращение лопасти блокируется более чем на 5 минут, сработает предохранитель, который отключит двигатель. В этом случае необходимо выключить двигатель, чтобы перезагрузить устройство. Убедитесь, что смесь достаточно мягкая, для того чтобы лопасть смогла вращаться.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Система охлаждения не охлаждает:

- Проверьте, чтобы шнур питания был правильно установлен.
- Сработало предохранительное устройство компрессора: подождите не менее 5 минут до перезагрузки машины. Постоянные и продолжительные попытки включить его ничего не изменят, пока машина не отстоится.
- Убедитесь, что машина находится в правильном положении и вентиляционные решетки свободны от любых препятствий.
- Убедитесь, что машина не работает в режиме хранения.

Лопастная насадка не двигается:

- Убедитесь, что лопастная насадка правильно расположена на оси и фиксируется с помощью специального фиксатора (4).
- Убедитесь, что она свободна от препятствий, которые мешают ее вращению (в том числе

возможные деформации чаши).

- Убедитесь, что смесь не слишком густая и не блокирует вращение лопастной насадки.
- Убедитесь, что мороженица не работает в режиме хранения, который блокирует вращение лопастной насадки.
- Если лопасть заблокировалась более чем на 5 минут и предохранительное устройство отключило двигатель, Необходимо выключить его нажав кнопку (2). Убедитесь, что смесь достаточно мягкая, чтобы лопасть могла вращаться.

Фризер слишком шумно работает:

- Некоторый уровень шум является частью нормальных эксплуатационных характеристик, но если он становится избыточным обратиться в Авторизированный Сервисный Центр, чтобы избежать в дальнейшем и появления более серьезных проблем.

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/CE.

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 informare 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 dieser 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, die in 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.

РУ: ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ, В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕС (ЕВРОПЕЙСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО СООБЩЕСТВА) 2012/19/ЕС

После окончания срока службы данного оборудования, оно не может быть утилизировано как обычные отходы. Его следует передать в специальный местный центр по вывозу отходов или агенту, обеспечивающему такое обслуживание. Отдельная утилизация электробытовых приборов помогает избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, вызванных неправильной утилизацией, а также перерабатывать материалы для получения значительной экономии энергии и ресурсов. Для напоминания о необходимости отдельной утилизации электробытовых приборов, данное оборудование имеет маркировку в виде перечеркнутого мусорного контейнера.





CERTIFIED
ISO 9001:2008



NEMOX International S.r.l.
Via E. Mattei, N° 14
25026 Ponteviso
Brescia - ITALY

www.nemox.com

cod. 519726