

GELATO 5K CREA NTC

i-green

 **Made in Italy**

EN
FR
ES

INSTRUCTION BOOK

Pag. 2

MODE D'EMPLOI

Pag. 20

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Pag. 42

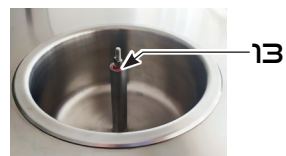
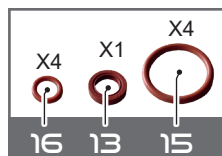
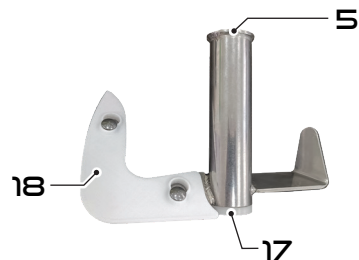
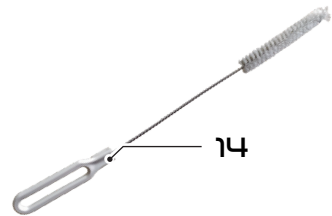
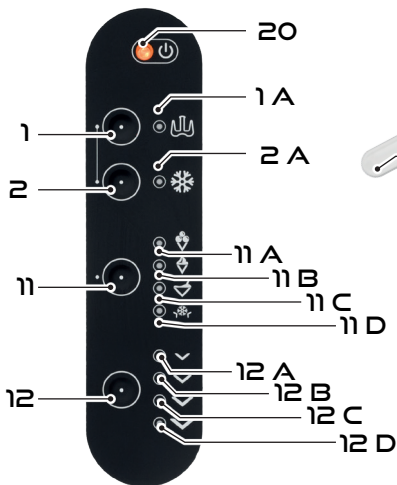


www.nemox.com

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS



GELATO 5K CREA NTC i-Green



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

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

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

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

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

IMPORTANT:

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

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

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

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

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

Installer Safety

- In all areas of the world, equipment should be installed in accordance with existing local codes. Please contact your local authorities if you have any questions.
- Care should be taken to ensure that all basic safety practices are followed during the installation and servicing activities related to the installation and service of equipment.
- Only authorized personnel should perform installation and repairs on the equipment.
- Authorized service personnel should consult OSHA Standard 29CFR1910.147 or the applicable code of the local area for the industry standards on lockout/tagout procedures before beginning any installation or repairs.
- Authorized service personnel must ensure that the proper PPE is available and worn when required during installation and service.
- Authorized service personnel must remove all metal jewellery, rings, and watches before working on electrical equipment.

- The main power supply(s) to the freezer must be disconnected prior to performing any repairs. Failure to follow this instruction may result in personal injury or death from electrical shock or hazardous moving parts as well as poor performance or damage to the equipment.

Site Preparation

- Review the area the unit is to be installed in before uncrating the unit, making sure that all possible hazards the user or equipment may come into have been addressed.
- This unit must NOT be installed in an area where a water jet or hose can be used. NEVER use a water jet or hose to rinse or clean the unit. Failure to follow this instruction may result in electrocution.
- This unit must be installed on a level surface to avoid the hazard of tipping. Extreme care should be taken in moving this equipment for any reason.

Electrical Hook-Up Installation For 60 Cycles, 1 Phase, Supplied With Cord and Plug.

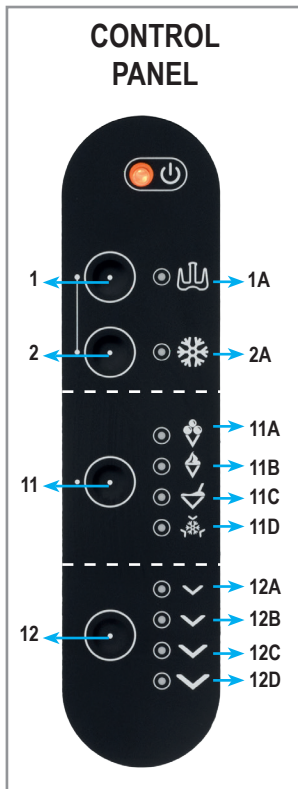
- This equipment is supplied with a 3- wire cord and grounding type plug for connection to a single phase, 60 cycle, branch circuit supply. This unit must be plugged into a properly grounded receptacle.
- Check the data label, located on the back panel, for electrical specifications.
- Permanent wiring may be employed if required by local codes. Instructions for conversion to permanent wiring are as follows:
 - Be sure the machine is electrically disconnected.
 - Remove the appropriate panel and locate the electrical connection where the supply cord is connected.
 - Remove the connection tabs and the strain relief hook. Remove the factory installed cord.
 - Route incoming permanent wiring through the hole and a conduit in order to avoid any folding.
 - Install the field-wiring terminals and connect to them the power supply leads.
 - Connect two power supply leads. Attach ground (earth) wire to the grounding lug inside.
 - Be sure the unit is properly grounded before applying power.
- This manual can be downloaded in PDF format at www.nemox.com/download

FOLLOW YOUR LOCAL ELECTRICAL CODES!



IMPORTANT: This Ice Cream Machine contains its own refrigerant which must be allowed to settle after transport. Leave the Ice Cream Machine on a horizontal surface for at least 12 hours after purchase or after any move which might have stored the machine the wrong way up. Leave at least 20 cm on each side of the machine to allow free air circulation. Make sure the vent slots are free and unobstructed.

- 1). Mixing paddle button. (1)
 - 1A). Paddle operation LED.
- 2). Cooling button. (2)
 - 2A). Cooling system operation LED.
- 3). Transparent lid.
 - 3A). Cap to add ingredients with hole.
- 4). Paddle locking ring.
- 5). Mixing paddle.
- 6). Ventilation grid.
- 7). Spatula.
- 8). Water discharge tube.
- 9). Water discharge tap.
- 10). Master switch.
- 11). Program selection button.
 - 11A). Gelato italiano ice cream program LED.
 - 11B). Semi soft Gelato program LED.
 - 11C). Granita program LED.
 - 11D). Fast cooling program LED.
- 12). Preservation time selection button.
 - 12A). Preservation cycle No.1 LED.
 - 12B). Preservation cycle No.2 LED.
 - 12C). Preservation cycle No.3 LED.
 - 12D). Preservation cycle No.4 LED.
- 13). Oil seal.
- 14). Cleaner.
- 15). Paddle plastic sleeve gasket set.
- 16). Water discharge tap gasket set.
- 17). Paddle plastic sleeve.
- 18). Vertical scraper.
- 19). Removable power cord.
- 20). Power light.



Your gelato machine offers two types of operation:

- **Manual Mode:** In this mode, the operation of the compressor and the mixing paddle are independent, allowing you to make the most of your expertise. The preservation cycle can be started only if you deem it necessary.

ATTENTION: An electronic device will stop the paddle if the mixture becomes excessively dense, in order to prevent damage to the mechanical components of the machine, also stopping the refrigeration system. The paddle LED (1A - 🍴) and compressor LED (2A - ❄️) will flash simultaneously to indicate this condition. The machine will then attempt to restart three times, at intervals of 90 seconds. If the paddle remains blocked, the electronic control will permanently shut down the machine to protect the internal components. The paddle LED (1A - 🍴), compressor LED (2A - ❄️), and gelato cycle LED (11A - 🍴) will flash simultaneously until the operator intervenes. Pressing any of the paddle (1) or compressor (2) buttons will return the machine to Stand-by mode.

- **Automatic Mode:** This mode allows you to pre-select one of four production programs (classic Italian gelato (11A - 🍴), semi-soft gelato (11B - 💎), granita (11C - ▽), rapid cooling (11D - ❄️)) and four preservation programs for each type of production. With this mode, once you have made your selections and started the gelato machine, it will produce the gelato and automatically switch to preservation mode. All you need to do is serve the gelato to your customers, always at the perfect consistency.

FIRST USE

- Place the GELATO 5K CREA NTC on a flat surface and ensure that the ventilation grilles (6) are not obstructed.
- During use, keep the appliance away from walls or furniture to avoid obstructing the inflow and outflow of cooling air. The release of warm or hot air is an integral part of the appliance's operation, as it exchanges heat with the environment for refrigeration.
- Leave the machine in a horizontal position for at least 8 hours before first use, as refrigerant agents need to settle into the correct position if the machine was tilted during transport.
- Before using the machine, thoroughly sanitize all parts that come into direct or indirect contact with food (bowl, mixing paddle, paddle inserts, locking ring, lid, etc.).
- Hygiene is extremely important when handling food. Carefully follow the hygiene standards applicable in your country (HACCP or equivalent).

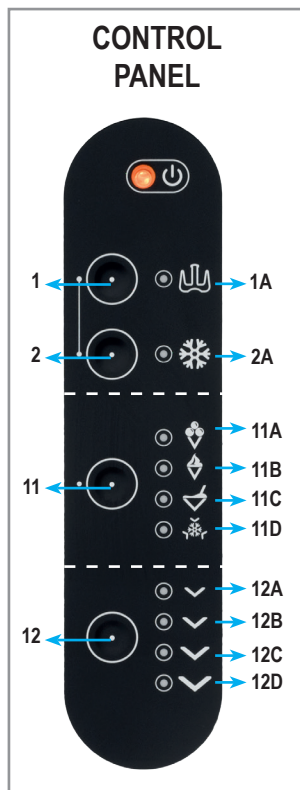
MIXTURE PREPARATION

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

- Handle ingredients according to the hygiene standards applicable in your country (HACCP or equivalent).
- For gelato and sorbet preparation, do not introduce more than 1.25 kg of mixture to allow for proper volume increase during freezing.
- It is recommended to pour the mixture at a temperature between +10°C and +20°C. Higher temperatures may significantly increase processing times.
- The minimum quantity of mixture manageable by the machine is about half the maximum indicated. Smaller quantities accelerate scraper wear and may mislead the machine's sensors, resulting in suboptimal product quality.
- For ingredient quantities below 800g, it is recommended to set the machine to a working point at least 1°C warmer than the default (see relevant section) to compensate for thermal inertia and maintain good product quality.

PRELIMINARY INSTRUCTIONS

- Ensure that the voltage indicated on the data plate matches the mains voltage.
- Insert the power plug into the socket and turn on the main switch (10); the light will indicate the presence of power.
- The electronic board will perform an initialization check, sequentially lighting all the LEDs on the control panel.
- Ensure that the drain fitting (8) is closed with the appropriate cap (9) until locked.
- Insert the mixing paddle (5) into the bowl, rotating it clockwise until it is seated at the bottom of the bowl.
- Screw the locking ring (4) fully so that the mixing paddle is firmly fixed.
- Pour in the previously prepared mixture.
- Close the lid (3).



MANUAL MODE OPERATION

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

IMPORTANT: In case the machine is turned off due to temporary and sudden power interruptions or incorrect operation using the refrigeration power buttons, wait a few minutes before restarting.

- Press button (1) to start the paddle; the LED (1A - 🍴) will light up, and the production cycle will begin. Preparation time varies depending on the quantity, initial temperature of the mixture, type of product (gelato, sorbet, or granita), and ambient temperature.

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

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

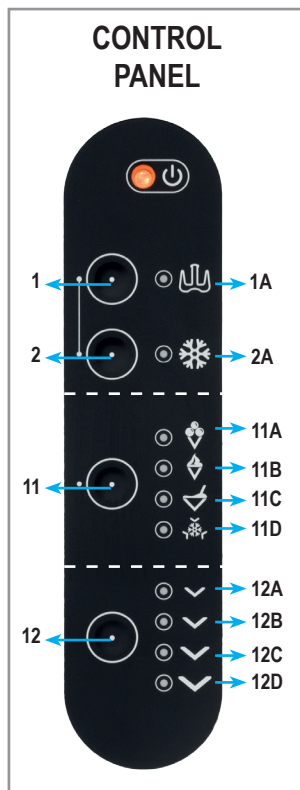
- If, upon closing the lid, the paddle does not restart, the machine will simultaneously turn off the paddle and compressor for 90 seconds, after which it will attempt a new start. If the paddle remains blocked after three attempts, the electronic control will permanently shut down the machine to protect the internal components. The paddle

LED (1A - 🍴), compressor LED (2A - ❄️), and gelato cycle LED (11A - 🍴) will flash simultaneously until the operator intervenes. To restore normal operation, remove the cause of the paddle stop and press any button on the panel: the machine will go to OFF, awaiting a new command.

- If the preparation is not yet complete, turn off the compressor using button (2) and the paddle using button (1), wait for the mixture to soften, and restart production.
- Through the opening (3A) on the lid, you can add additional ingredients (e.g., to variegate the gelato during the final preparation phase) without stopping the paddle and compressor.
- When the preparation has reached the desired consistency, turn off the refrigeration circuit by pressing button (2) and stop the paddle by pressing button (1). To easily remove the preparation from the bowl, extract the paddle by unscrewing the appropriate locking ring (4).

STARTING THE PRESERVATION CYCLE IN MANUAL MODE

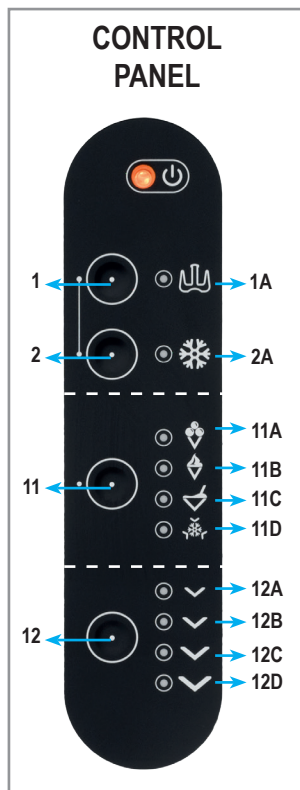
- If desired, you can manually activate the preservation cycle at any time. Press and hold the paddle (1) and compressor (2) buttons simultaneously for 3 seconds. The machine will immediately switch to the preservation cycle. The LED (12B - ~) will light up. The preservation cycle thus activated will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



AUTOMATIC MODE OPERATION

The GELATO 5K CREA NTC gelato machine features a series of programs that automate the production and preservation process. These programs are controlled by a temperature sensor, which can be set by the user. Follow the instructions in the **"PRELIMINARY INSTRUCTIONS"** section.

- By pressing button (11), the machine starts in automatic mode, selecting the first operating program. The LED flashes for 3 seconds, during which you can select other programs in sequence by pressing button (11) again. When the LED becomes steady, the corresponding program starts, and the production cycle begins. Simultaneously, the LED (12B - ∨) flashes for 3 seconds, indicating the preservation cycle that will be activated at the end of the production phase.
- The machine offers 4 programs for different processes and 4 preservation cycles for each production program. At the start of the selected program, you can choose the desired preservation cycle by repeatedly pressing button (12). If no selection is made, the machine will automatically choose the default preservation cycle (12B - ∨). When the gelato reaches the programmed temperature, the preservation cycle starts automatically. The activation of the preservation phase is indicated by the flashing LED of the corresponding cycle.
- Each production program has a preset time limit; if the programmed gelato temperature is not reached within this time (25 minutes), the machine will automatically enter preservation mode.
- If desired, you can end the production program and activate the preservation cycle at any time. Select the desired preservation cycle using button 12 (sequential selection). Press and hold the paddle (1) and compressor (2) buttons simultaneously for 3 seconds. The machine will immediately switch from the production cycle to the preservation cycle. The preservation cycle thus activated will use the gelato temperature detected at the time of activation as a reference.
- **CLASSIC ITALIAN GELATO AND SORBET PROGRAM:** Press button (11) once; LED (11A - ☼) lights up, and the production program starts. The cycle is set to achieve a final mixture temperature of approx. -7.5°C. At the end of the production cycle, LED (11A - ☼) flashes, indicating the activation of the selected preservation cycle.
- **SEMI-SOFT GELATO PROGRAM:** Press button (11) twice; LED (11B - ☼) lights up, and the production program starts. The cycle is set to achieve a final mixture temperature of approx. -7°C. At the end of the production cycle, LED (11B - ☼) flashes, indicating the activation of the preservation cycle.



- **GRANITA PROGRAM:** Press button (11) three times; LED (11C - ) lights up, and the granita production program starts. The cycle is set to achieve a final mixture temperature of approx. -6°C. At the end of the production cycle, LED (11C - ) flashes, indicating the activation of the preservation cycle.
- **RAPID COOLING PROGRAM:** Press button (11) four times; LED (11D - ) lights up, and the rapid cooling program starts. The cycle is set to achieve a final mixture temperature of approx. +6°C. At the end of the cycle, LED (11D - ) flashes, indicating the activation of the preservation cycle. This program is used when starting with mixtures at high temperatures. The machine quickly lowers the temperature while keeping the mixture above freezing. With this program, up to 2 kg of mixture can be cooled. Use the rapid cooling cycle only after removing the plastic parts from the paddle (insert (18) and bushing (17), as heat could damage them and cause rapid wear. With this program, the prepared mixture remains liquid and can be extracted through the drain (8). Before using the gelato machine with this program, thoroughly clean the drain (8) and cap (9) using the supplied brush (14) and following the procedure described in the **"SANITIZATION"** section of this manual.

CHANGING THE SELECTED PROGRAM

If you need to select a different program while one is already running, simply press button (11). The running program will stop, and the new program will immediately become active with its preset temperature.

SWITCHING FROM AUTOMATIC TO MANUAL MODE

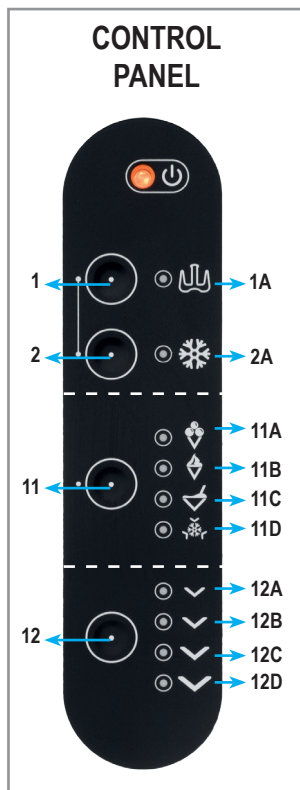
During the processing program, you can switch to manual mode at any time. Hold down button (11) for 3 seconds; the machine will switch to manual mode, lighting both the paddle (1A - ) and compressor (2A - ) LEDs. The selected preservation cycle and gelato temperature management will be deactivated.

TURNING OFF THE MACHINE DURING AUTOMATIC MODE

If you need to turn off the machine before the active processing program is complete, first switch to manual mode by holding button (11) for 3 seconds, then press the paddle (2) and compressor (1) buttons to stop all activity. Avoid acting directly on the main switch (10)!

CHANGING THE PRESERVATION CYCLE DURING A PROGRAM

During the automatic preparation phase, you can change the set preservation cycle at any time. Press button (12) repeatedly until the LED corresponding to the desired cycle is activated. The LED will flash for 3 seconds and then become steady: the new preservation cycle is now selected and will be executed at the end of the program. Each preparation program will activate the selected preservation cycle at its conclusion.



PADDLE BLOCK ON LID OPENING DURING AUTOMATIC MODE

Opening the lid (3) stops only the paddle (5) and does not affect the production program. Closing the lid (3) restarts the paddle (5) movement (if required by the selected program at that time). If the mixture is too dense to allow paddle movement, the machine will automatically activate the previously selected preservation cycle, using the gelato temperature detected at that moment as a reference. If the lid is kept open for more than 2 minutes, the machine's electronic control will turn off the compressor to prevent the formation of an ice block. The compressor will automatically restart once the lid is closed and at least another 2 minutes have passed since shutdown. Compressor shutdown will be indicated by the flashing compressor LED (2A - ❄️). The LED will turn off when the compressor restarts.

AUTOMATIC PRESERVATION

Four preservation temperatures are available for each production program, designed to meet a wide range of needs. In automatic mode, at the end of each production program, the corresponding preservation cycle (LED 12B - ~) is automatically activated. This setting preserves the gelato at the temperature defined in the respective cycle. The activation of the preservation function is indicated by the flashing LED of the selected production program.

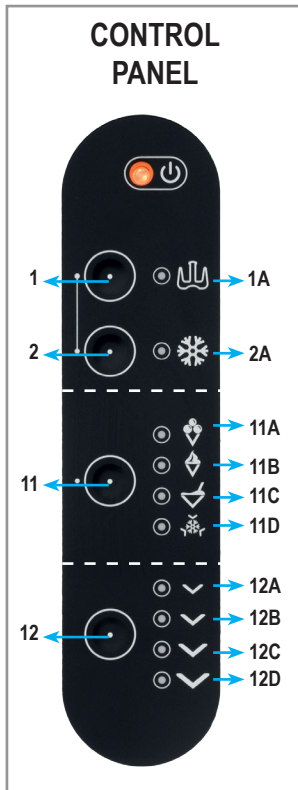
The desired preservation cycle can be changed either at the beginning or during the production phase. Pressing button (12) multiple times will sequentially light up the selection LEDs for the various preservation cycles. Each cycle changes the preservation temperature setting by approx. 1°C colder for the two lower positions and approx. 1°C warmer for the position above the default LED.

NOTE: If you want a colder or warmer processing cycle than the default, select the desired preservation cycle during the freezing phase: the machine will use the set preservation temperature as the limit. Once the desired cycle is selected, the corresponding LED will flash for 3 seconds and then become steady, making the selection active.

SWITCHING FROM PRESERVATION TO A PROGRAM

With preservation active, you can activate an automatic production program simply by selecting it using button (11). The LED for the selected program will flash for 3 seconds and then become steady; the machine will exit the preservation cycle and begin executing the selected production program. The series of preservation cycles related to the selected program will then be activated.

ATTENTION: The production program will only be executed if the mixture temperature detected at the time of cycle selection is higher than the programmed temperature for the new production cycle. Otherwise, the machine will immediately activate the preservation phase of the new program.



TURNING OFF THE MACHINE DURING PRESERVATION

To turn off the machine, hold down button (11) for 3 seconds and then operate the main switch (10). Avoid acting directly on the main switch (10)!

ATTENTION! Each preservation cycle continues until the operator decides to stop it. The machine is not designed for use as a storage or refrigeration cell! It is recommended not to keep the preparation in the bowl for more than 12 hours. The cooling fan of the refrigeration system will always remain in operation throughout the preservation period. At the end of use, ALWAYS turn off the machine using the main switch (10).

TEMPORARY VARIATION OF PRESERVATION CYCLE TEMPERATURES

Once the preservation phase is activated, you can modify the intervention temperatures. The machine has 10 temperature steps, each about 0.5°C apart. Proceed as follows:

- Ensure the machine is running the preservation cycle.
- Press buttons (11) and (12) simultaneously for 3 seconds: the program LEDs will turn off, and a LED on the control panel will light up, corresponding to the factory-set temperature.
- By pressing buttons (11) and (12), select the desired LED: upper LEDs correspond to warmer temperatures than the default, lower LEDs correspond to colder temperatures than the default.
- Once the desired temperature is selected, wait 3 seconds: the machine will return to the previously activated preservation cycle, now operating with the new parameter.

- **ATTENTION!** The new setting will be stored temporarily. When the preservation phase is deactivated (cycle change, machine shutdown, etc.), the machine will return to the default setting.
- **ATTENTION!** The temperature setting change affects ONLY the 4 preservation cycles related to the selected freezing cycle. The preservation temperatures will be shifted by the same value set in the definition of the active cycle temperature.

USEFUL TIPS

- Using ingredients at refrigerator temperature reduces production times. You can also lower the temperature of hot ingredients using the specific rapid cooling program.
- Do not introduce ingredients at temperatures below or equal to 0°C, as the freezing process may result in poor quality.
- For proper volume increase during mixing, use a maximum of 1.25 kg of ingredients for gelato and sorbet preparations. The minimum quantity of mixture manageable by the machine is about half the maximum indicated. Smaller quantities accelerate scraper wear and may mislead the machine's sensors, resulting in suboptimal product quality.
- For ingredient quantities below 700g, it is recommended to set the machine to a working point at least 1°C higher than the default (see relevant section) to compensate for thermal inertia and maintain good product quality. If a production cycle is used, set preservation cycle No. 1 (warmer).

BOWL CLEANING

The GELATO 5K CREA NTC is designed to facilitate bowl cleaning. Proceed as follows:

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

MACHINE MAINTENANCE AND CLEANING

- Before starting to clean the machine, ensure it is turned off (main switch (10) on OFF) and the plug is disconnected from the power outlet.
- Remove the paddle insert (18) by pulling it outward. Remove the bushing (17) from the paddle. Remove the steel pin and take off the transparent lid (3) from the machine.
- The paddle (5), paddle insert (18), bushing (17), transparent lid (3), cap (3a) and its small silicone cap, drain cap (9), and locking ring (4) can be washed in a dishwasher or in hot water with suitable detergent.
- If the paddle insert is damaged or worn, it must be replaced to ensure effective mixing of ingredients. If a thick gelato crust forms along the bowl walls during freezing, the insert must be replaced. Using a worn insert can affect the machine's sensors, compromising correct operation and resulting in poor product quality.
- Clean the machine body and non-removable parts with the product specified in the SANITIZATION chapter.

IMPORTANT: Do not wash the machine externally with water jets! Water may seep into electrical/electronic parts, causing serious damage.

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

- At least once a year, clean the ventilation grilles (6) on the back and bottom of the machine.
- Periodically (at least once every 3 months), check the oil seal (13) at the top of the drive shaft: replace if necessary or lubricate with H1 category grease or higher. Specially formulated grease can be requested from any authorized Service Center. A replacement oil seal (13) is supplied with the machine.
- Periodically lubricate the OR sealing rings of the cap (9). Sanitize (see SANITIZATION chapter) at least once a week to prevent any bacterial proliferation.

SANITIZATION

Sanitization operations eliminate a significant portion of microorganisms whose cells and spores, aided by processing residues, find favorable conditions for survival and proliferation. These should be performed at the end of the daily production cycle or more frequently if necessary.

ATTENTION: The machine-off or stand-by mode must not be used as a substitute for proper cleaning and sanitization procedures at the frequencies required by state or local regulatory agencies.

SANITIZATION CONSISTS OF TWO PHASES:

CLEANING

Removes dirt (coarse residues) and involves rinsing with warm water immediately after work; cleaning action is achieved by manual scrubbing and water pressure. The use of a chemical detergent reduces but does not eliminate the manual cleaning required above.

ATTENTION: Cleaning alone, no matter how thorough, does not guarantee complete removal of microbial contaminants.

Proceed as follows:

- Remove the locking ring (4) and extract the paddle (5) from the bowl, remove the lid (3) from the machine.
- Rinse the bowl with hot water above 45°C to dissolve fats and facilitate their removal, but below 60°C to avoid “cooking” proteins, sugars, or fats, making them more difficult to remove from surfaces.
- Mechanically remove coarse dirt from the bowl using an appropriate tool or the previously cleaned brush (14). Avoid using metal utensils!
- Rinse cleaning utensils in hot water (between 45°C and 60°C) after each cleaning operation.
- Apply detergent: since most food residues (proteins and fats) do not dissolve in water, use a detergent that detaches dirt from the surface for complete removal with subsequent rinsing.
- Thoroughly clean recessed and/or hidden areas such as the central shaft, the threaded part of the shaft where the locking ring (4) is screwed, and the bottom of the bowl. Use a brush or other appropriate tool. The brush (14) can be used. After use, rinse the tool thoroughly in hot water.
- Remove the cap (9) and let the water + detergent solution flow out. While the solution is draining, thoroughly clean the drain (8) using an appropriate cleaning tool. The brush (14) can be used. After use, rinse the tool thoroughly in hot water.
- Repeat the operation using a new water + detergent solution.
- Rinse the bowl and drain tube (8) at the end of operations with hot water.
- All cleaning utensils and removable machine parts must be cleaned in a separate basin filled with hot water (between 45°C and 60°C) and detergent, remaining fully immersed for at least 15 minutes.
- Remove the scraper (18) from the paddle by simply pulling it outward, and the bushing (17). Leave them fully immersed in the prepared basin for the required time.
- Leave the paddle (5) fully immersed in the prepared basin for the required time, then clean it thoroughly with a stiff-bristled brush. The brush (14) can be used for this purpose. Pay close attention to the internal parts of the shaft, the scraper's locking pins, and the surrounding area.
- Using the brush (14) or another appropriate tool, carefully clean the body and hidden and/or hard-to-reach areas of the insert (18). Leave it fully immersed in the prepared basin for the required time.
- Separate the OR seals from the bushing (17). Leave them fully immersed in the prepared basin for the required time, then, using the brush (14) or another appropriate tool, carefully clean the body and hidden and/or hard-to-reach areas such as the OR seal grooves of the bushing (17).
- Separate the OR seals from the cap (9). Leave them fully immersed in the prepared basin for the required time, then, using the brush (14) or another appropriate tool, carefully clean the body and hidden and/or hard-to-reach areas such as the OR seal grooves of the cap (9).
- Separate the OR seal from the paddle locking ring (4). Leave it fully immersed in the prepared basin for the required time, then, using the brush (14) or another appropriate tool, carefully clean the body and hidden and/or hard-to-reach areas such as the OR seal groove and the threaded hole of the paddle locking ring (4).
- Leave the lid (3) and cap (3a) with its silicone cap fully immersed in the prepared basin for the required time, then, using the brush (14) or another appropriate tool, carefully clean the body and hidden and/or hard-to-reach areas. Be careful not to scratch the lid.
- Perform a final rinse with tap water by total immersion for at least 5 minutes. Rinse the brush (14) and all cleaning tools thoroughly.
- Repeat the described operations at least a second time and/or until the machine is perfectly clean.
- Reassemble all seals, reassemble all parts on the machine, and proceed with disinfection.

DISINFECTION

- Disinfection (or decontamination) ensures the destruction of non-spore-forming pathogenic bacteria and a significant reduction in non-pathogenic and non-spore-forming bacteria. Cleaning and disinfection operations must be performed separately. After cleaning, proceed with disinfection as follows:
- Use a disinfectant specific for use in the food industry. For best results, we suggest using Stera Sheen™ Green Label by Purdy Products, diluted with water (2oz per 2gal - 7.5g per liter for a minimum 5-minute contact with the surfaces to be treated). Read the disinfectant manufacturer's instructions carefully. Dilute the disinfectant according to the manufacturer's instructions.
- Attention: Skimping on disinfectant may allow bacteria to survive at dangerous levels, while excessive use of the active ingredient does not improve effectiveness.
- Allow the disinfectant to act for the specified contact time, in any case not less than 5 minutes. Too short a time may render disinfection ineffective.
- Leave the brush (14), cloths, and any other tools to be used in sanitization procedures in a separate container filled with the sanitizing solution for the required time (not less than 5 minutes). Before use, apply or spray the sanitizer directly onto the utensils to be used. After any sanitization procedure, repeat the disinfection of the tools used.
- Reassemble the disinfected parts of the machine using sterile gloves.
- Fill the gelato machine bowl with ½ gal. (approx. 2 liters) of cold water. Brush until completely clean. Insert the power plug into the socket, press the main switch (10), and operate the paddle by pressing button (2). Agitate for 2 minutes. Drain the water from the bowl by removing the cap (9). Stop the paddle. Repeat the operation until the drain water is clear.
- Dissolve 1/2oz (half a packet) of Stera-Sheen Green Label in 1/2gal. (approx. 2 liters) of warm water. Pour the solution into the machine bowl. Clean the bowl and the drain hole in the pot with a brush. Start the paddle by pressing button (2). Agitate for at least 5 minutes. Drain all the solution by removing the cap (9). Stop the paddle. Turn off the machine using button (10) and unplug it from the power supply.
- Unscrew the locking ring (4) and remove the paddle (5) from the bowl, remove the cap (9), and disassemble the lid (3) from the machine. Using a cloth previously soaked in the sanitizing solution, apply the disinfectant to the bowl (paying particular attention to the bottom), the central shaft, the end of the shaft where the locking ring (4) is screwed, around the drain opening, and inside the drain tube (8). Ensure that all surfaces, recessed and/or hidden areas, especially those that come or may come into contact with food, are completely reached by the disinfectant. Use the brush (14) or another previously disinfected tool to facilitate operations.
- Allow the disinfectant to act for the required time (not less than 5 minutes). Thoroughly clean the drain by running at least 1/2gal (approx. 2 liters) of disinfectant solution through it. Then insert the brush (14) or another previously disinfected tool to clean hidden and/or recessed areas with a mechanical action. At the same time, pour 1gal. (approx. 4 liters) of disinfectant solution into the bowl, letting it flow through the drain tube. Repeat the procedure twice.
- Separate the insert (18) and the plastic bushing (17) from the paddle by simply pulling them out. Remove the OR seals from the bushing (17), the cap (9), and the locking ring (4). Fill 2 separate containers with disinfectant solution. In the first container, fully immerse for the required time (not less than 5 minutes) the paddle (5), insert (18), cap (9), locking ring (4), spatula (7), transparent lid (3) with dosing cap (3a) and its silicone cap, and all OR seals.
- Using the brush (14) or another appropriate tool, thoroughly clean the paddle (5) body and its hidden and/or recessed areas. Pay particular attention to the inside of the shaft, the arms, and the areas around the

insert (18) locking pins. Leave them immersed in the second container prepared earlier for the required time (not less than 5 minutes).

- Using the brush (14) or another appropriate tool, thoroughly clean the body and hidden and/or recessed areas of the bushing (17) and cap (9). Pay particular attention to the OR seal seats. Leave them immersed in the second container prepared earlier for the required time (not less than 5 minutes).
- Using the brush (14) or another appropriate tool, thoroughly clean the body and hidden and/or recessed areas of the locking ring (4). Pay particular attention to the OR seal seat. Leave it immersed in the second container prepared earlier for the required time (not less than 5 minutes).
- Using the brush (14) or another appropriate tool, thoroughly clean the body of the insert (18), especially in the groove where it fits into the paddle arm. Repeat this operation twice, immersing it each time in a container with unused disinfectant solution. Leave it immersed in the second container prepared earlier for the required time (not less than 5 minutes).
- Using a cloth soaked in sanitizer and previously immersed in the disinfectant solution, clean the OR seals, lid (3), dosing cap (3a), and its silicone cap. Leave them immersed in the second container prepared earlier for the required time (not less than 5 minutes).
- Using a cloth soaked in sanitizer and previously immersed in the disinfectant solution, carefully wipe all other parts of the machine that come or may come into contact with food. To perform the operation correctly, proceed from top to bottom, ending with the support surface or floor. Allow the disinfectant to act for the required time (not less than 5 minutes). Too short a time may render disinfection ineffective.
- For the vertical parts of the machine and all areas not in contact with food, use a disposable cloth soaked in sanitizing solution.
- After applying the disinfectant, remove residues with a final rinse using potable water. If the recommended product Stera-Sheen Green Label is used at the suggested dosage (see **DISINFECTION** section), rinsing can be omitted.
- Repeat sanitization operations twice to prevent any probable bacterial proliferation. Dry surfaces thoroughly to prevent bacterial growth favored by a humid environment.
- Retrieve all removable parts immersed in the second container and dry them with a disposable cloth. Replace the seals and reassemble the parts on the machine.
- It is recommended to alternate the type of disinfectant every 6 months to prevent the selection of resistant bacteria. Bacterial spores are the most resistant biological forms, so chlorine-based products are preferable.

POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

- At startup, LEDs 1, 2, and 11A flash for a few seconds: Temperature probe failure. The machine will exclude the temperature sensor but will continue to operate. Instead of reference temperatures, operation will be based on pre-programmed paddle and compressor intervention times. To restore correct operation, contact a Service Center.

The machine does not cool:

- Check that the power plug is correctly inserted and that power is reaching the appliance.
- The compressor safety device has been activated: wait 5-10 minutes before restarting the machine. Repeated and continuous start attempts will only prolong the machine's downtime.
- Check that the machine is correctly positioned with the ventilation grilles (6) free from any obstruction.
- Check that the machine is not running a preservation cycle (LED (11A,B,C,D) flashing).
- Check that when the machine is turned on (switch (10), the control panel shows the correct initialization procedure by lighting all LEDs in sequence.

The paddle does not turn:

- Check that the paddle is correctly attached to the drive shaft and locked with the appropriate locking ring (4).
- Check that it is free from obstacles preventing rotation.
- Ensure the lid is closed in the correct position: a safety device stops the paddle if the lid is opened.
- Check that the paddle LED (2A - ❄️) is not flashing. If so, press button (2) twice to restart the paddle.
- Ensure the paddle is not blocked by frozen lumps.
- Ensure the machine is not running a preservation cycle (LED (11A,B,C,D) flashing) that requires the paddle to stop.

The machine is noisy:

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

The drain cap leaks:

- Replace the sealing gaskets. The machine is supplied with 2 additional sets of gaskets (16). Lubricate the sealing gaskets before replacing the cap (9).

The plastic bushing (17) no longer attaches to the paddle:

- Replace the bushing gasket. The machine is supplied with 4 gaskets (15).
- The paddle does not scrape the bowl walls properly:
- Check that the insert (18) is not damaged or worn.

The gelato is too soft at the end of the freezing cycle:

- Select a colder preservation cycle. The machine will activate the new preservation cycle, bringing and keeping the gelato at a lower temperature.

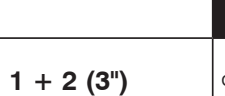
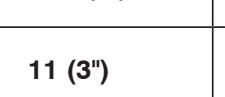
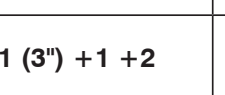
Machine performance degrades, gelato temperature is inadequate despite settings:

- Check the wear status of the scraper insert. Replace if necessary. NOTE: The bowl wall should not have thick ice crusts.
- Clean the condenser with an air jet. A dirty condenser greatly reduces machine efficiency.
- The machine has lost refrigerant gas. Contact a Service Center.

The 4 preservation LEDs (12A, 12B, 12C, and 12D) flash simultaneously:

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

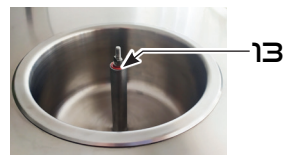
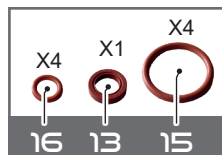
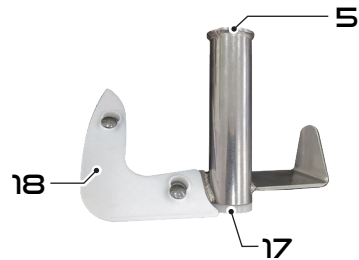
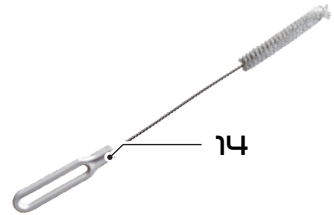
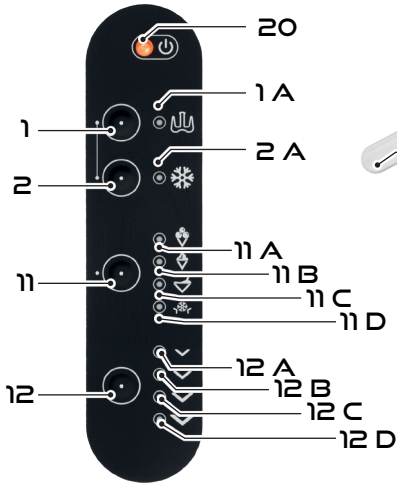
GELATO 5K CREA NTC **i-Green**

		EN	FR	ES
MANUAL		BLADE ACTIVATION	ACTIVATION BRAS	ACTIVACIÓN PALA
		COMPRESSOR ACTIVATION	ACTIVATION COMPRESSEUR	ACTIVACIÓN COMPRESOR
AUTOMATIC		PROGRAM GELATO - ICECREAM - SORBET	PROGRAMME GELATO - ICECREAM - SORBET	PROGRAMA HELADO - ICECREAM - SORBETE
		PROGRAM GELATO SEMI- SOFT	PROGRAMME GELATO SEMI- SOFT	PROGRAMA HELADO SEMI-BLANDO
		PROGRAM GRANITA - SLUSH	PROGRAMME GRANITE	PROGRAMA GRANIZADO
		PROGRAM BLAST CHILLING	PROGRAMME REFR. RAPIDE	PROGRAMA ENFRIAMIENTO RÁPIDO
		"WARMER" CONSERVATION	CONSERVATION + CHAUDE	CONSERVACIÓN + CALIENTE
		STANDARD CONSERVATION	CONSERVATION STANDARD	CONSERVACIÓN ESTÁNDAR
		+ COLDER CONSERVATION	CONSERVATION + FROIDE	CONSERVACIÓN + FRÍA
		+ + COLDER CONSERVATION	CONSERVATION ++ FROIDE	CONSERVACIÓN ++ FRÍA

	KEYS COMBINATION	COMBINAISON DE CLES	COMBINACIÓN DE BOTONES
1 + 2 (3")	STARTS THE STORAGE CYCLE DURING MANUAL OR AUTOMATIC MODE	DÉMARRAGE DU CYCLE DE CONSERVATION PENDANT LE MODE MANUEL OU AUTOMATIQUE	INICIO DEL CICLO DE CONSERVACIÓN DURANTE EL MODO MANUAL O AUTOMÁTICO
11 (3")	SWITCHES FROM AUTOMATIC MODE TO MANUAL MODE	FORCE LE PASSAGE DU MODE AUTOMATIQUE AU MODE MANUEL	FUERZA EL PASO DEL MODO AUTOMÁTICO AL MODO MANUAL
11 (3") + 1 + 2	SETS THE MACHINE IN STAND-BY MODE	MET LA MACHINE EN MODE VEILLE	PONE LA MÁQUINA EN MODO ESPERA (STAND-BY)



GELATO 5K CREA NTC i-Green



L'environnement vous remercie aussi d'avoir choisi cette turbine à glace écologique de dernière génération fabriquée en ITALIE par Nemox International.

Nous sommes fiers de cette nouvelle réalisation qui adopte les meilleures solutions en faveur de l'environnement, réduisant considérablement la consommation d'électricité tout en améliorant l'efficacité du fonctionnement.

Cet appareil utilise des fluides réfrigérants tels que le propane (R290) qui permettent de réduire l'impact sur les émissions de gaz à effet de serre de 99,95 % par rapport aux gaz traditionnels !

Les composants sont principalement réalisés avec une technologie à basse consommation d'énergie et des matériaux recyclables en fin de vie.

Nous vous remercions pour la confiance que vous avez bien voulu nous accorder. Nous ferons tout notre possible pour que vous soyez pleinement satisfaits de votre choix.

IMPORTANT :

Prière de conserver l'emballage de l'appareil. S'il s'avère nécessaire de retourner l'appareil pour une raison quelconque, l'emballer de préférence dans son emballage d'origine.

Si l'appareil est expédié dans un emballage inapproprié à l'expédition, tous les frais de réparation seront facturés à l'expéditeur, même si l'appareil est sous garantie.

Si l'appareil retourné ne présente aucun défaut de fonctionnement, celui-ci sera renvoyé en facturant les frais de contrôle et d'expédition à la personne l'ayant retourné.

Nemox se réserve le droit de refuser la réception d'un appareil emballé de manière inappropriée.

 **Made in Italy**
by

NEMOX®
PROFESSIONAL CLASS



INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de toujours respecter les consignes de sécurité de base, y compris les suivantes :

- Lire attentivement toutes les instructions.
- Pour se protéger du risque d'électrocution, ne pas plonger le corps principal de l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant une mobilité ou des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien qui incombent à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son centre d'assistance ou par un personnel similaire qualifié afin d'éviter tout risque.
- Débrancher l'appareil de la prise quand il n'est pas utilisé, avant d'insérer ou de retirer des composants et avant de procéder au nettoyage.
- Éviter tout contact avec les parties en mouvement.
- N'actionner aucun appareil dont le câble ou la fiche sont endommagés ou s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est endommagé d'une quelconque manière. Remettre l'équipement à un centre d'assistance agréé pour examen, réparation ou ajustement électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires non conseillés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans le cadre d'applications domestiques et analogues telles que :
 - les coins cuisines réservés au personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - les établissements d'agritourisme et les clients dans les hôtels, motels et autres types d'hébergement de type chambres d'hôtes ;
 - les services de traiteur et applications similaires mais pas de vente au détail.
- Ne pas laisser le câble pendre du bord de la table ou du comptoir ni toucher des

surfaces chaudes.

- Un représentant du centre d'assistance agréé doit effectuer tout service autre que le nettoyage et l'entretien qui incombent à l'utilisateur. Seul le personnel d'assistance agréé doit effectuer les réparations.
- Après avoir extrait l'appareil de son emballage, vérifier qu'il ne soit pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter un agent d'assistance technique agréé.
- Ne pas laisser les sachets en plastiques, le polystyrène, les clous, etc. à la portée des enfants, car ils sont potentiellement dangereux.
- Le fabricant et le vendeur de l'appareil décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions fournies dans ce manuel d'utilisation.
- Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à la tension du secteur.
- Ne pas utiliser d'ustensiles pointus à l'intérieur du bac ! Les objets pointus rayeraient et endommageraient le bac. Il est possible d'utiliser une spatule en caoutchouc ou une cuillère en métal quand l'appareil est en position « OFF » ou « 0 ».
- Ne jamais utiliser de poudres abrasives ou d'outils durs pour le nettoyage.
- Ne pas placer ou utiliser l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des poêles, des cuisinières, ou près de flammes nues.
- Ne pas mettre l'appareil dans le lave-vaisselle. Les pales, le couvercle transparent, le pommeau de fixation, la spatule, la bague de protection et le bac amovible peuvent être lavés dans le lave-vaisselle avec un cycle à basse température.
- Ne jamais tirer sur le câble pour débrancher l'appareil.
- Brancher l'appareil à une installation électrique et à une prise de courant d'une capacité minimale de 10 A, dotées d'un contact de mise à la terre efficace. Le fabricant n'est pas responsable des éventuels dommages matériels ou corporels causés par le non-respect des consignes de sécurité fournies.
- Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, s'assurer que l'appareil a bien été débranché du secteur en déconnectant la fiche de la prise de courant.
- Cet appareil a été testé pour un fonctionnement en toute sécurité du point de vue électrique à une température ambiante de 43 °C (classe climatique « T »). Pour des performances optimales, éviter d'utiliser l'appareil à une température ambiante de plus de 30 °C. Bien que n'affectant pas la mécanique de la machine, des températures plus élevées sont susceptibles de compromettre la réussite de la glace.
- Ne jamais laver l'appareil sous des jets d'eau ni le plonger dans l'eau !
- La quantité maximale d'ingrédients est de 1,25 kg par cycle de production.
- Il est possible de télécharger ce manuel au format PDF sur le site www.nemox.com/download

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

MISE EN GARDE : laisser les orifices d'aérations de l'enveloppe de l'appareil ou de la structure encastrable dégagés.

ATTENTION : pour accélérer le processus de dégivrage, ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens que ceux conseillés par le fabricant.

ATTENTION : Ne pas utiliser d'appareils électriques dans les compartiments de l'appareil destinés à la conservation des aliments, à moins qu'ils ne soient du type conseillé par le fabricant.

Ne pas conserver de substances explosives telles que des bombes aérosol avec un propulseur inflammable dans cet appareil.

Cet appareil contient une petite quantité, indiquée sur sa plaque signalétique, de gaz réfrigérant R290, qui est inflammable.

Éviter tout contact d'objets pointus avec le circuit de réfrigération.

Lors du transport et de l'installation, s'assurer que les tuyaux du circuit du réfrigérant ne soient pas endommagés : le réfrigérant qui sort peut s'enflammer et provoquer des blessures aux yeux. En cas de dommage du circuit réfrigérant, ne pas utiliser d'appareils électriques ou d'appareils anti-incendie à proximité et ouvrir les fenêtres pour aérer la pièce. Contacter le centre d'assistance agréé.

En cas de dommages, éviter l'exposition à des flammes nues et tout autre dispositif créant des étincelles et débrancher l'appareil du secteur.

Bien aérer la pièce où se trouve l'appareil pendant quelques minutes.

ATTENTION : RISQUE D'INCENDIE



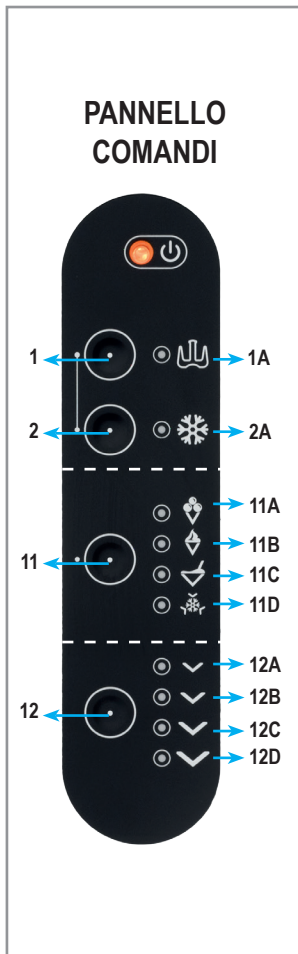
INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT SELON LA DIRECTIVE CE 2012/19/CE.

Ce produit peut contenir des substances nocives qui peuvent représenter un danger pour l'environnement et la santé de l'homme en cas d'élimination incorrecte. Nous vous fournissons donc les informations suivantes pour éviter que ces substances ne 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 traitement. Le symbole de la poubelle barrée apposé sur le produit et représenté sur cette page, indique la nécessité de procéder à l'élimination correcte du produit à la fin de sa durée de vie. Il est ainsi possible d'éviter qu'un traitement non approprié des substances qu'il contient ou un usage impropre de ces dernières ou d'une partie de celles-ci, puisse avoir des conséquences graves sur l'environnement et la santé de l'homme. Ceci contribue aussi à la récupération, au recyclage et à la réutilisation de bon nombre des matériaux utilisés dans ces produits. Dans cette optique, les fabricants et les distributeurs d'appareils électriques et électroniques prévoient des systèmes de collecte et de traitement de ces produits. À la fin de la durée de vie utile de votre appareil, contactez votre revendeur pour obtenir des informations sur les modalités de collecte. Lors de l'achat de ce nouveau produit, votre revendeur vous informera aussi de la possibilité de lui remettre gratuitement un autre appareil hors service qui soit de type équivalent et qui ait les mêmes fonctions que l'appareil fourni. Une élimination du produit de manière autre que celle décrite ci-dessus est passible des sanctions prévues par les dispositions nationales en vigueur dans le pays où le produit est éliminé. Il est également conseillé de prendre des mesures supplémentaires pour la protection de l'environnement : recyclage des emballages intérieurs et extérieurs du produit et élimination des piles usées (éventuellement contenues dans le produit) de manière correcte. Vous pouvez contribuer à réduire la quantité de ressources naturelles utilisées pour produire des appareils électriques et électroniques, à réduire autant que possible l'utilisation des décharges pour l'élimination des produits et à améliorer la qualité de vie en empêchant que des substances potentiellement dangereuses ne soient rejetées dans l'environnement.



- 1). Bouton de la palette. (1)
1A). LED de fonctionnement de la palette.
- 2). Bouton de réfrigération. (2)
2A). LED de fonctionnement du système de réfrigération.
- 3). Couvercle transparent.
3A). Bouchon doseur pour l'ajout d'ingrédients.
- 4). Bague de blocage de la palette.
- 5). Palette.
- 6). Grille de ventilation.
- 7). Spatule.
- 8). Tube de vidange.
- 9). Bouchon de vidange.
- 10). Interrupteur principal.
- 11). Bouton de sélection des programmes.
11A). LED du programme Gelato italien classique.
11B). LED du programme Gelato semi-mou.
11C). LED du programme Granita.
11D). LED du programme de refroidissement rapide.
- 12). Bouton de sélection du cycle de conservation.
12A). LED du cycle de conservation n°1
12B). LED du cycle de conservation n°2
12C). LED du cycle de conservation n°3
12D). LED du cycle de conservation n°4
- 13). Joint d'étanchéité.
- 14). Brosse de nettoyage.
- 15). Jeu de joints de la douille plastique de la palette.
- 16). Jeu de joints du bouchon de vidange.
- 17). Douille plastique de la palette.
- 18). Insert de palette (grattoir vertical).
- 19). Cordon d'alimentation amovible.
- 20). Témoin lumineux d'alimentation.



Votre machine à gelato propose deux types de fonctionnement :

- **Mode manuel** : Dans ce mode, le fonctionnement du compresseur et de la palette sont indépendants, vous permettant d'exploiter au mieux votre expertise. Le cycle de conservation peut être activé uniquement si vous le jugez nécessaire.
- **ATTENTION** : Un dispositif électronique arrêtera la palette si le mélange devient excessivement dense, afin d'éviter d'endommager les composants mécaniques de la machine, arrêtant également le système de réfrigération. La LED de la palette (1A - 🍷) et la LED du compresseur (2A - ❄️) clignoteront simultanément pour indiquer cette condition. La machine tentera alors de redémarrer trois fois, à des intervalles de 90 secondes. Si la palette reste bloquée, le contrôle électronique arrêtera définitivement la machine pour protéger les composants internes. Les LED de la palette (1A - 🍷), du compresseur (2A - ❄️) et du cycle de production (11A - 🍷) clignoteront simultanément jusqu'à l'intervention de l'opérateur. En appuyant sur n'importe quel bouton de la palette (1) ou du compresseur (2), la machine reviendra en mode veille.
- **Mode automatique** : Ce mode vous permet de présélectionner l'un des quatre programmes de production (gelato italien classique (11A - 🍷), gelato semi-mou (11B - 🍷), granita (11C - 🍷), refroidissement rapide (11D - 🍷) et quatre programmes de conservation pour chaque type de production. Dans ce mode, une fois vos sélections effectuées et la machine à gelato démarrée, elle produira le gelato et passera automatiquement en mode conservation. Il ne vous reste plus qu'à servir le gelato à vos clients, toujours à la consistance parfaite.

PREMIÈRE UTILISATION

- Placez la GELATO 5K CREA NTC sur une surface plane et assurez-vous que les grilles de ventilation (6) ne sont pas obstruées.
- Pendant l'utilisation, gardez l'appareil éloigné des murs ou des meubles pour éviter d'obstruer l'entrée et la sortie de l'air de refroidissement. L'évacuation d'air chaud ou tiède fait partie intégrante du fonctionnement de l'appareil, car il échange la chaleur avec l'environnement pour la réfrigération.
- Laissez la machine en position horizontale pendant au moins 8 heures avant la première utilisation, car le fluide frigorigène doit se stabiliser si la machine a été inclinée pendant le transport.
- Avant d'utiliser la machine, désinfectez soigneusement toutes les parties en contact direct ou indirect avec les aliments (cuve, palette, inserts de palette, bague de blocage, couvercle, etc.).
- L'hygiène est extrêmement importante lors de la manipulation des aliments. Suivez scrupuleusement les normes d'hygiène applicables dans votre pays (HACCP ou équivalent).

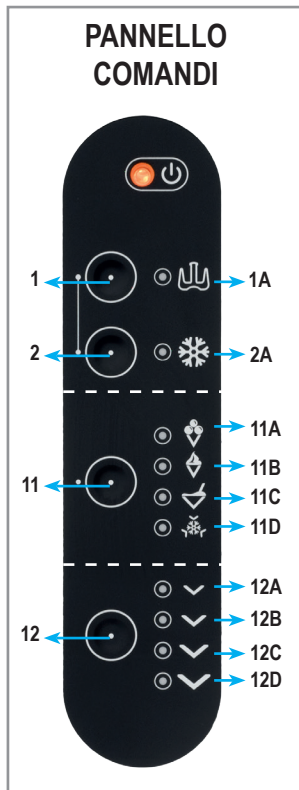
PRÉPARATION DU MÉLANGE

Choisissez la recette et préparez le mélange, en respectant les points suivants :

- Manipulez les ingrédients conformément aux normes d'hygiène applicables dans votre pays (HACCP ou équivalent).
- Pour la préparation de gelato et de sorbet, n'introduisez pas plus de 1,25 kg de mélange afin de permettre une augmentation correcte du volume lors de la congélation.
- Il est recommandé de verser le mélange à une température comprise entre +10°C et +20°C. Des températures plus élevées peuvent augmenter considérablement les temps de traitement.
- La quantité minimale de mélange gérable par la machine est d'environ la moitié du maximum indiqué. Des quantités plus faibles accélèrent l'usure du grattoir et peuvent tromper les capteurs de la machine, entraînant une qualité de produit sous-optimale.
- Pour des quantités d'ingrédients inférieures à 800g, il est recommandé de régler la machine à un point de consigne d'au moins 1°C plus chaud que la valeur par défaut (voir section correspondante) pour compenser l'inertie thermique et maintenir une bonne qualité de produit.

INSTRUCTIONS PRÉLIMINAIRES

- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau.
- Branchez la prise d'alimentation et allumez l'interrupteur principal (10) ; le témoin lumineux indiquera la présence de courant.
- La carte électronique effectuera un contrôle d'initialisation, allumant successivement toutes les LED du panneau de commande.
- Vérifiez que le raccord de vidange (8) est fermé avec le bouchon approprié (9) jusqu'à verrouillage.
- Insérez la palette (5) dans la cuve, en la tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit en place au fond de la cuve.
- Vissez complètement la bague de blocage (4) afin que la palette soit bien fixée.
- Versez le mélange préalablement préparé.
- Fermez le couvercle (3).



FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

- Démarrez le système de réfrigération en appuyant sur le bouton (2) ; la LED (2A - ❄️) s'allumera.

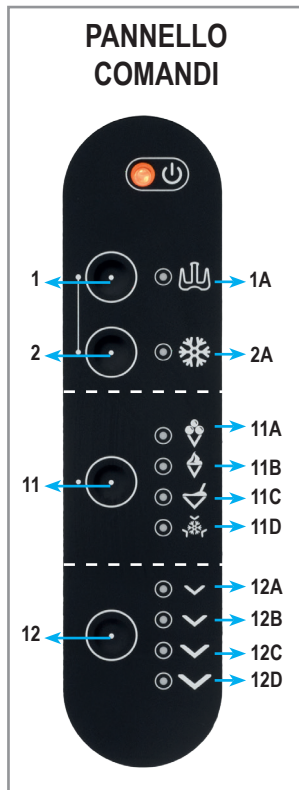
IMPORTANT : En cas d'arrêt de la machine dû à une interruption temporaire et soudaine de l'alimentation ou à une mauvaise utilisation des boutons de puissance de la réfrigération, attendez quelques minutes avant de redémarrer.

- Appuyez sur le bouton (1) pour démarrer la palette ; la LED (1A - 🍷) s'allumera et le cycle de production commencera. Le temps de préparation varie en fonction de la quantité, de la température initiale du mélange, du type de produit (gelato, sorbet ou granita) et de la température ambiante.

IMPORTANT : Le mouvement de la palette est totalement indépendant du système de réfrigération. Un dispositif de sécurité arrête le mouvement de la palette lorsque le couvercle est soulevé.

- Attention ! Si le couvercle reste ouvert plus de 2 minutes, le contrôle électronique de la machine éteindra le compresseur pour éviter la formation d'un bloc de glace. Le compresseur redémarrera automatiquement une fois le couvercle refermé et au moins 2 minutes après l'arrêt. L'arrêt du compresseur sera signalé par le clignotement de la LED du compresseur (2A - ❄️). La LED redeviendra fixe lorsque le compresseur redémarrera.

- Si, après avoir refermé le couvercle, la palette ne redémarre pas, la machine éteindra simultanément la palette et le compresseur pendant 90 secondes, puis tentera un nouveau démarrage. Si la palette reste bloquée après trois tentatives, le contrôle électronique arrêtera définitivement la machine pour protéger les composants internes. Les LED de la palette (1A - 🍷), du compresseur (2A - ❄️) et du cycle de production (11A - 💎) clignoteront simultanément jusqu'à l'intervention de l'opérateur. Pour rétablir le fonctionnement normal, éliminez la cause de l'arrêt de la palette et appuyez sur n'importe quel bouton du panneau : la machine passera en mode OFF, en attente d'une nouvelle commande.
- Si la préparation n'est pas encore terminée, éteignez le compresseur avec le bouton (2) et la palette avec le bouton (1), attendez que le mélange ramollisse, puis redémarrez la production.
- Par l'ouverture (3A) du couvercle, vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires (par exemple, pour marbrer le gelato en phase finale de préparation) sans arrêter la palette et le compresseur.
- Lorsque la préparation a atteint la consistance désirée, éteignez le circuit de réfrigération en appuyant sur le bouton (2) et arrêtez la palette en appuyant sur le bouton (1). Pour retirer facilement la préparation de la cuve, extrayez la palette en dévissant la bague de blocage appropriée (4).



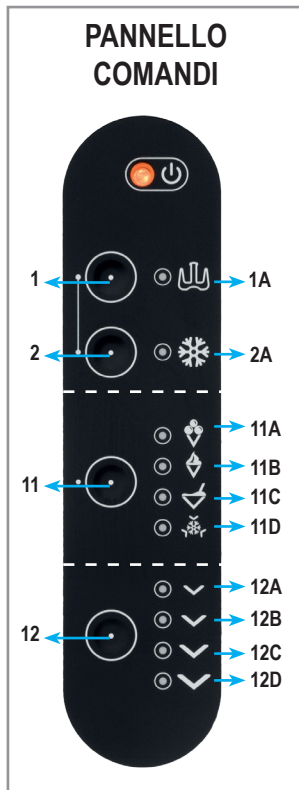
DÉMARRAGE DU CYCLE DE CONSERVATION EN MODE MANUEL

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

FONCTIONNEMENT EN MODE AUTOMATIQUE

La machine à gelato GELATO 5K CREA NTC dispose d'une série de programmes qui automatisent le processus de production et de conservation. Ces programmes sont contrôlés par une sonde de température, paramétrable par l'utilisateur. Suivez les instructions de la section « **INSTRUCTIONS PRÉLIMINAIRES** ».

- En appuyant sur le bouton (11), la machine démarre en mode automatique, sélectionnant le premier programme de fonctionnement. La LED clignote pendant 3 secondes, période durant laquelle vous pouvez sélectionner d'autres programmes en séquence en appuyant à nouveau sur le bouton (11). Lorsque la LED devient fixe, le programme correspondant démarre et le cycle de production commence. Simultanément, la LED (12B - √) clignote pendant 3 secondes, indiquant le cycle de conservation qui sera activé à la fin de la phase de production.
- La machine propose 4 programmes pour différents processus et 4 cycles de conservation pour chaque programme de production. Au démarrage du programme sélectionné, vous pouvez choisir le cycle de conservation souhaité en appuyant plusieurs fois sur le bouton (12). Si aucune sélection n'est effectuée, la machine choisira automatiquement le cycle de conservation par défaut (12B - √). Lorsque le gelato atteint la température programmée, le cycle de conservation démarre automatiquement. L'activation de la phase de conservation est indiquée par le clignotement de la LED du cycle correspondant.
- Chaque programme de production a une limite de temps prédéfinie ; si la température programmée du gelato n'est pas atteinte dans ce délai (25 minutes), la machine passera automatiquement en mode conservation.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez mettre fin au programme de production et activer le cycle de conservation à tout moment. Sélectionnez le cycle de conservation souhaité à l'aide du bouton 12 (sélection séquentielle). Appuyez simultanément sur les boutons de la palette (1) et du compresseur (2) pendant 3 secondes. La machine passera immédiatement du cycle de production au cycle de conservation. Le cycle de conservation ainsi activé utilisera comme référence la température du gelato détectée au moment de l'activation.



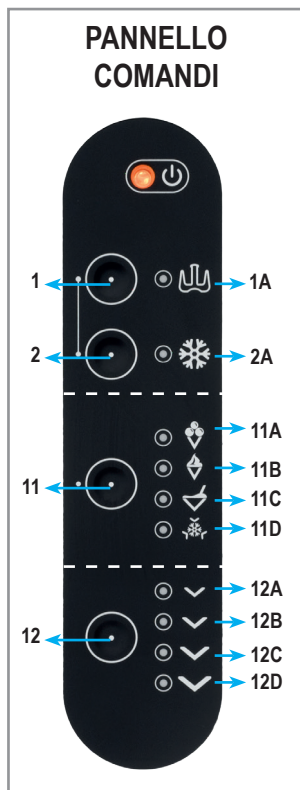
PROGRAMMES

- **PROGRAMME GELATO ITALIEN CLASSIQUE ET SORBET :** Appuyez une fois sur le bouton (11) ; la LED (11A - ) s'allume et le programme de production démarre. Le cycle est réglé pour atteindre une température finale du mélange d'environ -7,5°C. À la fin du cycle de production, la LED (11A - ) clignote, indiquant l'activation du cycle de conservation sélectionné.
- **PROGRAMME GELATO SEMI-MOU :** Appuyez deux fois sur le bouton (11) ; la LED (11B - ) s'allume et le programme de production démarre. Le cycle est réglé pour atteindre une température finale du mélange d'environ -7°C. À la fin du cycle de production, la LED (11B - ) clignote, indiquant l'activation du cycle de conservation.
- **PROGRAMME GRANITA :** Appuyez trois fois sur le bouton (11) ; la LED (11C - ) s'allume et le programme de production de granita démarre. Le cycle est réglé pour atteindre une température finale du mélange d'environ -6°C. À la fin du cycle de production, la LED (11C - ) clignote, indiquant l'activation du cycle de conservation.
- **PROGRAMME REFROIDISSEMENT RAPIDE :** Appuyez quatre fois sur le bouton (11) ; la LED (11D - ) s'allume et le programme de refroidissement rapide démarre. Le cycle est réglé pour atteindre une température finale du mélange d'environ

+6°C. À la fin du cycle, la LED (11D - ) clignote, indiquant l'activation du cycle de conservation. Ce programme est utilisé lorsque l'on part de mélanges à température élevée. La machine abaisse rapidement la température tout en maintenant le mélange au-dessus du point de congélation. Avec ce programme, il est possible de refroidir jusqu'à 2 kg de mélange. Utilisez le cycle de refroidissement rapide uniquement après avoir retiré les parties plastiques de la palette (insert (18) et douille (17), car la chaleur pourrait les endommager et provoquer une usure rapide. Avec ce programme, le mélange préparé reste liquide et peut être extrait par le drain (8). Avant d'utiliser la machine à gelato avec ce programme, nettoyez soigneusement le drain (8) et le bouchon (9) à l'aide de la brosse fournie (14) et en suivant la procédure décrite dans la section « **DÉSINFECTION** » de ce manuel.

CHANGEMENT DE PROGRAMME SÉLECTIONNÉ

Si vous devez sélectionner un autre programme alors qu'un programme est déjà en cours, appuyez simplement sur le bouton (11). Le programme en cours s'arrêtera et le nouveau programme deviendra immédiatement actif avec sa température prédéfinie.



PASSAGE DU MODE AUTOMATIQUE AU MODE MANUEL

Pendant le programme de traitement, vous pouvez passer à tout moment en mode manuel. Maintenez le bouton (11) enfoncé pendant 3 secondes ; la machine passera en mode manuel, allumant les LED de la palette (1A - 🍦) et du compresseur (2A - ❄️). Le cycle de conservation sélectionné et la gestion de la température du gelato seront désactivés.

ARRÊT DE LA MACHINE EN MODE AUTOMATIQUE

Si vous devez éteindre la machine avant la fin du programme de traitement actif, passez d'abord en mode manuel en maintenant le bouton (11) enfoncé pendant 3 secondes, puis appuyez sur les boutons de la palette (2) et du compresseur (1) pour arrêter toute activité. Évitez d'agir directement sur l'interrupteur principal (10) !

MODIFICATION DU CYCLE DE CONSERVATION EN COURS DE PROGRAMME

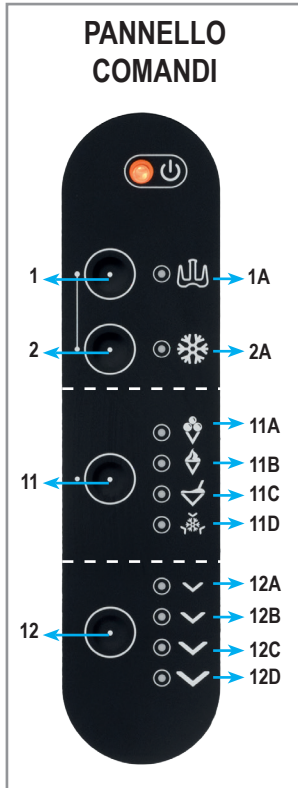
Pendant la phase de préparation automatique, vous pouvez modifier à tout moment le cycle de conservation défini. Appuyez plusieurs fois sur le bouton (12) jusqu'à ce que la LED correspondant au cycle souhaité s'active. La LED clignotera pendant 3 secondes puis deviendra fixe : le nouveau cycle de conservation est maintenant sélectionné et sera exécuté à la fin du programme. Chaque programme de préparation activera le cycle de conservation sélectionné à sa conclusion.

BLOCAGE DE LA PALETTE À L'OUVERTURE DU COUVERCLE EN MODE AUTOMATIQUE

L'ouverture du couvercle (3) arrête uniquement la palette (5) et n'affecte pas le programme de production. La fermeture du couvercle (3) redémarre le mouvement de la palette (5) (si requis par le programme sélectionné à ce moment). Si le mélange est trop dense pour permettre le mouvement de la palette, la machine activera automatiquement le cycle de conservation précédemment sélectionné, en utilisant comme référence la température du gelato détectée à ce moment. Si le couvercle reste ouvert plus de 2 minutes, le contrôle électronique de la machine éteindra le compresseur pour éviter la formation d'un bloc de glace. Le compresseur redémarrera automatiquement une fois le couvercle refermé et au moins 2 minutes après l'arrêt. L'arrêt du compresseur sera signalé par le clignotement de la LED du compresseur (2A - ❄️). La LED s'éteindra lorsque le compresseur redémarrera.

CONSERVATION AUTOMATIQUE

Quatre températures de conservation sont disponibles pour chaque programme de production, conçues pour répondre à un large éventail de besoins. En mode automatique, à la fin de chaque programme de production, le cycle de conservation correspondant (LED 12B - ~) est automatiquement activé. Ce réglage conserve le gelato à la température définie dans le cycle respectif. L'activation de la fonction de conservation est indiquée par le clignotement de la LED du programme de production sélectionné.



Le cycle de conservation souhaité peut être modifié soit au début, soit pendant la phase de production. En appuyant plusieurs fois sur le bouton (12), les LED de sélection des différents cycles de conservation s'allumeront successivement. Chaque cycle modifie le réglage de la température de conservation d'environ 1°C plus froid pour les deux positions inférieures et d'environ 1°C plus chaud pour la position supérieure à la LED par défaut.

- **NOTE** : Si vous souhaitez un cycle de traitement plus froid ou plus chaud que la valeur par défaut, sélectionnez le cycle de conservation souhaité pendant la phase de congélation: la machine utilisera la température de conservation définie comme limite. Une fois le cycle souhaité sélectionné, la LED correspondante clignotera pendant 3 secondes puis deviendra fixe, rendant la sélection active.

PASSAGE DE LA CONSERVATION À UN PROGRAMME

Avec la conservation active, vous pouvez activer un programme de production automatique simplement en le sélectionnant à l'aide du bouton (11). La LED du programme sélectionné clignotera pendant 3 secondes puis deviendra fixe ; la machine quittera le cycle de conservation et commencera à exécuter le programme de production sélectionné. La série de cycles de conservation liés au programme sélectionné sera alors activée.

ATTENTION : Le programme de production ne sera exécuté que si la température du mélange détectée au moment de la sélection du cycle est supérieure à la température programmée pour le nouveau cycle de production. Sinon, la machine activera immédiatement la phase de conservation du nouveau programme.

ARRÊT DE LA MACHINE EN PHASE DE CONSERVATION

- Pour éteindre la machine, maintenez le bouton (11) enfoncé pendant 3 secondes puis actionnez l'interrupteur principal (10). Évitez d'agir directement sur l'interrupteur principal (10) !
- **ATTENTION** ! Chaque cycle de conservation se poursuit jusqu'à ce que l'opérateur décide de l'arrêter. La machine n'est pas conçue pour être utilisée comme cellule de stockage ou de réfrigération ! Il est recommandé de ne pas conserver la préparation dans la cuve plus de 12 heures. Le ventilateur de refroidissement du système de réfrigération restera toujours en fonctionnement pendant toute la période de conservation. En fin d'utilisation, ÉTEIGNEZ TOUJOURS la machine à l'aide de l'interrupteur principal (10).

VARIATION TEMPORAIRE DES TEMPÉRATURES DE CYCLE DE CONSERVATION

Une fois la phase de conservation activée, vous pouvez modifier les températures d'intervention. La machine dispose de 10 paliers de température, espacés d'environ 0,5°C chacun. Procédez comme suit :

- Assurez-vous que la machine fonctionne en cycle de conservation.
- Appuyez simultanément sur les boutons (11) et (12) pendant 3 secondes : les LED des programmes s'éteindront et une LED du panneau de commande s'allumera, correspondant à la température réglée en usine.
- En appuyant sur les boutons (11) et (12), sélectionnez la LED souhaitée : les LED supérieures correspondent à des températures plus chaudes que la valeur par défaut, les LED inférieures à des températures plus froides que la valeur par défaut.
- Une fois la température souhaitée sélectionnée, attendez 3 secondes : la machine reviendra au cycle de conservation précédemment activé, fonctionnant désormais avec le nouveau paramètre.
- **ATTENTION !** Le nouveau réglage sera stocké temporairement. Lorsque la phase de conservation est désactivée (changement de cycle, arrêt de la machine, etc.), la machine reviendra au réglage par défaut.
- **ATTENTION !** La modification du réglage de la température affecte UNIQUEMENT les 4 cycles de conservation liés au cycle de congélation sélectionné. Les températures de conservation seront décalées de la même valeur définie dans la définition de la température du cycle actif.

CONSEILS UTILES

- Utiliser des ingrédients à température de réfrigérateur réduit les temps de production. Vous pouvez également abaisser la température des ingrédients chauds à l'aide du programme spécifique de refroidissement rapide.
- N'introduisez pas d'ingrédients à des températures inférieures ou égales à 0°C, car le processus de congélation pourrait entraîner une mauvaise qualité.
- Pour une augmentation correcte du volume lors du mélange, utilisez un maximum de 1,25 kg d'ingrédients pour les préparations de gelato et de sorbet. La quantité minimale de mélange gérable par la machine est d'environ la moitié du maximum indiqué. Des quantités plus faibles accélèrent l'usure du grattoir et peuvent tromper les capteurs de la machine, entraînant une qualité de produit sous-optimale.
- Pour des quantités d'ingrédients inférieures à 700g, il est recommandé de régler la machine à un point de consigne d'au moins 1°C plus élevé que la valeur par défaut (voir section correspondante) pour compenser l'inertie thermique et maintenir une bonne qualité de produit. Si un cycle de production est utilisé, réglez le cycle de conservation n°1 (plus chaud).

NETTOYAGE DE LA CUVE

La GELATO 5K CREA NTC est conçue pour faciliter le nettoyage de la cuve. Procédez comme suit :

- Éteignez le système de réfrigération, retirez la palette et versez au moins 2 litres d'eau chaude dans la cuve. Lavez la cuve avec une éponge. N'utilisez pas d'ustensiles tranchants à l'intérieur de la cuve.
- Placez un récipient vide d'au moins 3 litres sous le drain (8). Retirez le bouchon (9). L'eau de la cuve commencera à s'écouler dans le récipient en dessous.
- Répétez l'opération avec de l'eau chaude propre pour un rinçage approfondi.
- Lorsque la cuve est vide, nettoyez le drain à l'aide de la brosse préalablement nettoyée (14). Remettez le bouchon (9) jusqu'à ce que le drain de la cuve soit fermé. Répétez le cycle jusqu'à ce que la cuve soit parfaitement propre. Séchez avec un chiffon.
- Procédez au nettoyage du reste de la machine.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE

- Avant de commencer à nettoyer la machine, assurez-vous qu'elle est éteinte (interrupteur principal (10) sur OFF) et que la prise est débranchée de la prise de courant.
- Retirez l'insert de palette (18) en le tirant vers l'extérieur. Retirez la douille (17) de la palette. Retirez la goupille en acier et retirez le couvercle transparent (3) de la machine.
- La palette (5), l'insert de palette (18), la douille (17), le couvercle transparent (3), le bouchon (3a) et son petit bouchon en silicone, le bouchon de vidange (9) et la bague de blocage (4) peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à l'eau chaude avec un détergent adapté.
- Si l'insert de palette est endommagé ou usé, il doit être remplacé pour garantir un mélange efficace des ingrédients. Si une croûte épaisse de gelato se forme le long des parois de la cuve lors de la congélation, l'insert doit être remplacé. L'utilisation d'un insert usé peut affecter les capteurs de la machine, compromettant le bon fonctionnement et entraînant une mauvaise qualité de produit.
- Nettoyez le corps de la machine et les parties non amovibles avec le produit spécifié dans le chapitre **DÉSINFECTION**.

IMPORTANT : Ne lavez pas la machine extérieurement avec des jets d'eau ! L'eau pourrait s'infiltrer dans les parties électriques/électroniques, causant de graves dommages.

ATTENTION : N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des chlorures, en particulier de l'acide chlorhydrique, de l'eau de Javel à base d'acide chlorhydrique, ou des acides forts (tels que ceux pour enlever le mortier de ciment) ou des produits pour nettoyer l'argent sur les parties en acier inoxydable. Évitez également les tampons abrasifs ou grattoirs.

- Au moins une fois par an, nettoyez les grilles de ventilation (6) à l'arrière et au bas de la machine.
- Périodiquement (au moins une fois tous les 3 mois), vérifiez le joint d'étanchéité (13) en haut de l'arbre d'entraînement : remplacez-le si nécessaire ou lubrifiez-le avec une graisse de catégorie H1 ou supérieure. Une graisse spécialement formulée peut être demandée à tout Centre de Service Agréé. Un joint d'étanchéité de rechange (13) est fourni avec la machine.
- Lubrifiez périodiquement les joints toriques du bouchon (9). Désinfectez (**voir chapitre DÉSINFECTION**) au moins une fois par semaine pour éviter toute prolifération bactérienne.

DÉSINFECTION

Les opérations de désinfection éliminent une grande partie des micro-organismes dont les cellules et spores, aidées par les résidus de traitement, trouvent des conditions favorables à la survie et à la prolifération. Elles doivent être effectuées à la fin du cycle de production quotidien ou plus fréquemment si nécessaire.

ATTENTION : Le mode arrêt ou veille de la machine ne doit pas être utilisé comme substitut aux procédures appropriées de nettoyage et de désinfection aux fréquences requises par les agences réglementaires nationales ou locales.

LA DÉSINFECTION SE COMPOSE DE DEUX PHASES :

NETTOYAGE

Élimine la saleté (résidus grossiers) et implique un rinçage à l'eau tiède immédiatement après le travail ; l'action de nettoyage est obtenue par frottement manuel et pression de l'eau. L'utilisation d'un détergent chimique réduit mais n'élimine pas le nettoyage manuel requis ci-dessus.

ATTENTION : Le nettoyage seul, aussi approfondi soit-il, ne garantit pas l'élimination complète des contaminants microbiens.

Procédez comme suit :

- Retirez la bague de blocage (4) et extrayez la palette (5) de la cuve, retirez le couvercle (3) de la machine.
- Rincez la cuve à l'eau chaude au-dessus de 45°C pour dissoudre les graisses et faciliter leur élimination, mais en dessous de 60°C pour éviter de « cuire » les protéines, sucres ou graisses, ce qui les rendrait plus difficiles à éliminer des surfaces.
- Retirez mécaniquement la saleté grossière de la cuve à l'aide d'un outil approprié ou de la brosse préalablement nettoyée (14). Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques !
- Rincez les ustensiles de nettoyage à l'eau chaude (entre 45°C et 60°C) après chaque opération de nettoyage.
- Appliquez le détergent : la plupart des résidus alimentaires (protéines et graisses) ne se dissolvent pas dans l'eau, utilisez donc un détergent qui détache la saleté de la surface pour une élimination complète lors du rinçage suivant.
- Nettoyez soigneusement les zones encastrées et/ou cachées telles que l'arbre central, la partie filetée de l'arbre où se visse la bague de blocage (4) et le fond de la cuve. Utilisez une brosse ou un autre outil approprié. La brosse (14) peut être utilisée. Après utilisation, rincez soigneusement l'outil à l'eau chaude.
- Retirez le bouchon (9) et laissez la solution eau + détergent s'écouler. Pendant l'écoulement de la solution, nettoyez soigneusement le drain (8) à l'aide d'un outil de nettoyage approprié. La brosse (14) peut être utilisée. Après utilisation, rincez soigneusement l'outil à l'eau chaude.
- Répétez l'opération avec une nouvelle solution eau + détergent.
- Rincez la cuve et le tube de vidange (8) à la fin des opérations à l'eau chaude.
- Tous les ustensiles de nettoyage et les parties amovibles de la machine doivent être nettoyés dans une bassine séparée remplie d'eau chaude (entre 45°C et 60°C) et de détergent, en restant totalement immergés pendant au moins 15 minutes.

- Retirez le grattoir (18) de la palette en le tirant simplement vers l'extérieur, ainsi que la douille (17). Laissez-les totalement immergés dans la bassine préparée pendant le temps requis.
- Laissez la palette (5) totalement immergée dans la bassine préparée pendant le temps requis, puis nettoyez-la soigneusement avec une brosse à poils durs. La brosse (14) peut être utilisée à cet effet. Portez une attention particulière aux parties internes de l'arbre, aux goupilles de verrouillage du grattoir et à la zone environnante.
- À l'aide de la brosse (14) ou d'un autre outil approprié, nettoyez soigneusement le corps et les zones cachées et/ou difficiles d'accès de l'insert de palette (18). Laissez-le totalement immergé dans la bassine préparée pendant le temps requis.
- Séparez les joints toriques de la douille (17). Laissez-les totalement immergés dans la bassine préparée pendant le temps requis, puis, à l'aide de la brosse (14) ou d'un autre outil approprié, nettoyez soigneusement le corps et les zones cachées et/ou difficiles d'accès telles que les gorges des joints toriques de la douille (17).
- Séparez les joints toriques du bouchon (9). Laissez-les totalement immergés dans la bassine préparée pendant le temps requis, puis, à l'aide de la brosse (14) ou d'un autre outil approprié, nettoyez soigneusement le corps et les zones cachées et/ou difficiles d'accès telles que les gorges des joints toriques du bouchon (9).
- Séparez le joint torique de la bague de blocage de la palette (4). Laissez-le totalement immergé dans la bassine préparée pendant le temps requis, puis, à l'aide de la brosse (14) ou d'un autre outil approprié, nettoyez soigneusement le corps et les zones cachées et/ou difficiles d'accès telles que la gorge du joint torique et le trou fileté de la bague de blocage de la palette (4).
- Laissez le couvercle (3) et le bouchon (3a) avec son bouchon en silicone totalement immergés dans la bassine préparée pendant le temps requis, puis, à l'aide de la brosse (14) ou d'un autre outil approprié, nettoyez soigneusement le corps et les zones cachées et/ou difficiles d'accès. Veillez à ne pas rayer le couvercle.
- Effectuez un rinçage final à l'eau du robinet par immersion totale pendant au moins 5 minutes. Rincez soigneusement la brosse (14) et tous les outils de nettoyage.
- Répétez les opérations décrites au moins une seconde fois et/ou jusqu'à ce que la machine soit parfaitement propre.
- Remontez tous les joints, remontez toutes les pièces sur la machine et procédez à la désinfection.

DÉSINFECTION

- La désinfection (ou décontamination) assure la destruction des bactéries pathogènes non sporulées et une réduction significative des bactéries non pathogènes et non sporulées. Les opérations de nettoyage et de désinfection doivent être effectuées séparément.
- Après le nettoyage, procédez à la désinfection comme suit :
- Utilisez un désinfectant spécifique pour l'industrie alimentaire. Pour de meilleurs résultats, nous suggérons d'utiliser Stera Sheen™ Green Label de Purdy Products, dilué dans l'eau (2oz par 2gal - 7,5g par litre pour un contact minimum de 5 minutes avec les surfaces à traiter). Lisez attentivement les instructions du fabricant du désinfectant.
- Diluez le désinfectant selon les instructions du fabricant.

- Attention : Économiser sur le désinfectant peut permettre aux bactéries de survivre à des niveaux dangereux, tandis qu'un usage excessif de l'ingrédient actif n'améliore pas l'efficacité.
- Laissez agir le désinfectant pendant le temps de contact spécifié, en tout cas pas moins de 5 minutes. Un temps trop court peut rendre la désinfection inefficace.
- Laissez la brosse (14), les chiffons et tout autre outil à utiliser dans les procédures de désinfection dans un récipient séparé rempli de solution désinfectante pendant le temps requis (pas moins de 5 minutes). Avant utilisation, appliquez ou vaporisez le désinfectant directement sur les ustensiles à utiliser. Après toute procédure de désinfection, répétez la désinfection des outils utilisés.
- Remontez les pièces désinfectées de la machine en utilisant des gants stériles.
- Remplissez la cuve de la machine à gelato avec ½ gal. (environ 2 litres) d'eau froide. Brossez jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement propre. Branchez la prise d'alimentation, appuyez sur l'interrupteur principal (10) et actionnez la palette en appuyant sur le bouton (2). Agitez pendant 2 minutes. Videz l'eau de la cuve en retirant le bouchon (9). Arrêtez la palette. Répétez l'opération jusqu'à ce que l'eau de vidange soit claire.
- Dissolvez 1/2oz (un demi-sachet) de Stera-Sheen Green Label dans 1/2gal. (environ 2 litres) d'eau tiède. Versez la solution dans la cuve de la machine. Nettoyez la cuve et l'orifice de vidange du pot avec une brosse. Démarrez la palette en appuyant sur le bouton (2). Agitez pendant au moins 5 minutes. Videz toute la solution en retirant le bouchon (9). Arrêtez la palette. Éteignez la machine à l'aide du bouton (10) et débranchez-la de l'alimentation électrique.
- Dévissez la bague de blocage (4) et retirez la palette (5) de la cuve, retirez le bouchon (9) et démontez le couvercle (3) de la machine. À l'aide d'un chiffon préalablement imbibé de solution désinfectante, appliquez le désinfectant sur la cuve (en portant une attention particulière au fond), l'arbre central, l'extrémité de l'arbre où se visse la bague de blocage (4), autour de l'orifice de vidange et à l'intérieur du tube de vidange (8). Assurez-vous que toutes les surfaces, zones encastrées et/ou cachées, en particulier celles en contact ou susceptibles d'entrer en contact avec les aliments, soient complètement atteintes par le désinfectant. Utilisez la brosse (14) ou un autre outil préalablement désinfecté pour faciliter les opérations. Laissez agir le désinfectant pendant le temps requis (pas moins de 5 minutes).
- Nettoyez soigneusement le drain en faisant passer au moins 1/2gal (environ 2 litres) de solution désinfectante à travers lui. Ensuite, insérez la brosse (14) ou un autre outil préalablement désinfecté pour nettoyer les zones cachées et/ou encastrées par une action mécanique. En même temps, versez 1gal. (environ 4 litres) de solution désinfectante dans la cuve, en la laissant s'écouler par le tube de vidange. Répétez la procédure deux fois.
- Séparez l'insert de palette (18) et la douille plastique (17) de la palette en les tirant simplement vers l'extérieur. Retirez les joints toriques de la douille (17), du bouchon (9) et de la bague de blocage (4). Remplissez 2 récipients séparés de solution désinfectante. Dans le premier récipient, immergez totalement pendant le temps requis (pas moins de 5 minutes) la palette (5), l'insert de palette (18), le bouchon (9), la bague de blocage (4), la spatule (7), le couvercle transparent (3) avec le bouchon doseur (3a) et son bouchon en silicone, ainsi que tous les joints toriques.

- À l'aide de la brosse (14) ou d'un autre outil approprié, nettoyez soigneusement le corps de la palette (5) et ses zones cachées et/ou encastrées. Portez une attention particulière à l'intérieur de l'arbre, aux bras et aux zones autour des goupilles de verrouillage de l'insert de palette (18). Laissez-les immergés dans le second récipient préparé précédemment pendant le temps requis (pas moins de 5 minutes).
- À l'aide de la brosse (14) ou d'un autre outil approprié, nettoyez soigneusement le corps et les zones cachées et/ou encastrées de la douille (17) et du bouchon (9). Portez une attention particulière aux sièges des joints toriques. Laissez-les immergés dans le second récipient préparé précédemment pendant le temps requis (pas moins de 5 minutes).
- À l'aide de la brosse (14) ou d'un autre outil approprié, nettoyez soigneusement le corps et les zones cachées et/ou encastrées de la bague de blocage (4). Portez une attention particulière au siège du joint torique. Laissez-la immergée dans le second récipient préparé précédemment pendant le temps requis (pas moins de 5 minutes).
- À l'aide de la brosse (14) ou d'un autre outil approprié, nettoyez soigneusement le corps de l'insert de palette (18), en particulier dans la rainure où il s'insère dans le bras de la palette. Répétez cette opération deux fois, en l'immergeant à chaque fois dans un récipient contenant une solution désinfectante non utilisée. Laissez-le immergé dans le second récipient préparé précédemment pendant le temps requis (pas moins de 5 minutes).
- À l'aide d'un chiffon imbibé de désinfectant et préalablement immergé dans la solution désinfectante, nettoyez les joints toriques, le couvercle (3), le bouchon doseur (3a) et son bouchon en silicone. Laissez-les immergés dans le second récipient préparé précédemment pendant le temps requis (pas moins de 5 minutes).
- À l'aide d'un chiffon imbibé de désinfectant et préalablement immergé dans la solution désinfectante, essuyez soigneusement toutes les autres parties de la machine en contact ou susceptibles d'entrer en contact avec les aliments. Pour effectuer correctement l'opération, procédez de haut en bas, en terminant par la surface de support ou le sol. Laissez agir le désinfectant pendant le temps requis (pas moins de 5 minutes).
- Un temps trop court peut rendre la désinfection inefficace. Pour les parties verticales de la machine et toutes les zones non en contact avec les aliments, utilisez un chiffon jetable imbibé de solution désinfectante.
- Après application du désinfectant, éliminez les résidus par un rinçage final à l'eau potable. Si le produit recommandé Stera-Sheen Green Label est utilisé au dosage suggéré (voir section **DÉSINFECTION**), le rinçage peut être omis.
- Répétez les opérations de désinfection deux fois pour éviter toute prolifération bactérienne probable. Séchez soigneusement les surfaces pour éviter la croissance bactérienne favorisée par un environnement humide.
- Récupérez toutes les pièces amovibles immergées dans le second récipient et séchez-les avec un chiffon jetable. Remettez les joints en place et remontez les pièces sur la machine.
- Il est recommandé d'alterner le type de désinfectant tous les 6 mois pour éviter la sélection de bactéries résistantes. Les spores bactériennes sont les formes biologiques les plus résistantes, donc les produits à base de chlore sont préférables.

PROBLÈMES POSSIBLES ET SOLUTIONS

- Au démarrage, les LED 1, 2 et 11A clignotent pendant quelques secondes : Défaillance de la sonde de température. La machine exclura la sonde de température mais continuera à fonctionner. Au lieu des températures de référence, le fonctionnement sera basé sur des temps d'intervention préprogrammés de la palette et du compresseur. Pour rétablir le bon fonctionnement, contactez un Centre de Service.

La machine ne refroidit pas :

- Vérifiez que la prise d'alimentation est correctement insérée et que le courant arrive à l'appareil.
- Le dispositif de sécurité du compresseur a été activé : attendez 5 à 10 minutes avant de redémarrer la machine. Des tentatives de démarrage répétées et continues ne feront que prolonger l'arrêt de la machine.
- Vérifiez que la machine est correctement positionnée avec les grilles de ventilation (6) dégagées de toute obstruction.
- Vérifiez que la machine n'est pas en cycle de conservation (LED (11A,B,C,D) clignotante).
- Vérifiez qu'à l'allumage de la machine (interrupteur (10)), le panneau de commande affiche la procédure d'initialisation correcte en allumant toutes les LED en séquence.

La palette ne tourne pas :

- Vérifiez que la palette est correctement fixée à l'arbre d'entraînement et verrouillée avec la bague de blocage appropriée (4).
- Vérifiez qu'elle est libre de tout obstacle empêchant la rotation.
- Assurez-vous que le couvercle est fermé en position correcte : un dispositif de sécurité arrête la palette si le couvercle est ouvert.
- Vérifiez que la LED de la palette (2A - ) ne clignote pas. Si c'est le cas, appuyez deux fois sur le bouton (2) pour redémarrer la palette.
- Assurez-vous que la palette n'est pas bloquée par des amas gelés.
- Assurez-vous que la machine n'est pas en cycle de conservation (LED (11A,B,C,D) clignotante) nécessitant l'arrêt de la palette.

La machine est bruyante :

- Un certain bruit est conforme aux spécifications normales de fonctionnement ; cependant, s'il devient excessif, contactez le Centre de Service pour éviter des problèmes futurs et plus graves.

Le bouchon de vidange fuit :

- Remplacez les joints d'étanchéité. La machine est fournie avec 2 jeux supplémentaires de joints (16). Lubrifiez les joints d'étanchéité avant de remettre le bouchon (9).

La douille plastique (17) ne s'attache plus à la palette :

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

La palette ne racle pas correctement les parois de la cuve :

- Vérifiez que l'insert de palette (18) n'est pas endommagé ou usé.

Le gelato est trop mou à la fin du cycle de congélation :

- Sélectionnez un cycle de conservation plus froid. La machine activera le nouveau cycle de conservation, amenant et maintenant le gelato à une température plus basse.

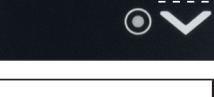
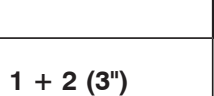
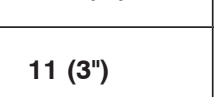
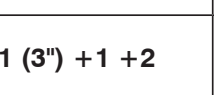
Les performances de la machine diminuent, la température du gelato est inadéquate malgré les réglages :

- Vérifiez l'état d'usure de l'insert du grattoir. Remplacez-le si nécessaire. NOTE : La paroi de la cuve ne doit pas présenter de croûtes épaisses de glace. Nettoyez le condenseur avec un jet d'air. Un condenseur sale réduit considérablement l'efficacité de la machine.
- La machine a perdu du fluide frigorigène. Contactez un Centre de Service.

Les 4 LED de conservation (12A, 12B, 12C et 12D) clignotent simultanément :

- La machine n'a pas réussi à rétablir la température de conservation dans le temps imparti. Contactez le Centre de Service.

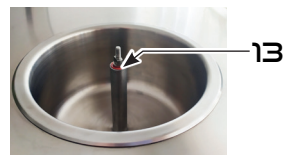
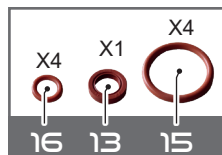
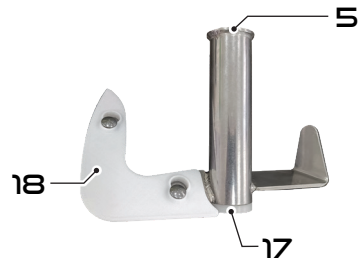
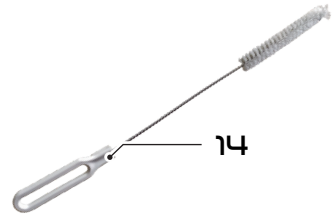
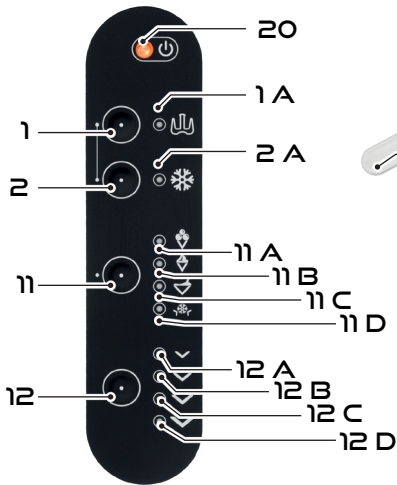
GELATO 5K CREA NTC **i-Green**

		EN	FR	ES
MANUAL		BLADE ACTIVATION	ACTIVATION BRAS	ACTIVACIÓN PALA
		COMPRESSOR ACTIVATION	ACTIVATION COMPRESSEUR	ACTIVACIÓN COMPRESOR
AUTOMATIC		PROGRAM GELATO - ICECREAM - SORBET	PROGRAMME GELATO - ICECREAM - SORBET	PROGRAMA HELADO - ICECREAM - SORBETE
		PROGRAM GELATO SEMI- SOFT	PROGRAMME GELATO SEMI- SOFT	PROGRAMA HELADO SEMI-BLANDO
		PROGRAM GRANITA - SLUSH	PROGRAMME GRANITE	PROGRAMA GRANIZADO
		PROGRAM BLAST CHILLING	PROGRAMME REFR. RAPIDE	PROGRAMA ENFRIAMIENTO RÁPIDO
		"WARMER" CONSERVATION	CONSERVATION + CHAUDE	CONSERVACIÓN + CALIENTE
		STANDARD CONSERVATION	CONSERVATION STANDARD	CONSERVACIÓN ESTÁNDAR
		+ COLDER CONSERVATION	CONSERVATION + FROIDE	CONSERVACIÓN + FRÍA
		+ + COLDER CONSERVATION	CONSERVATION ++ FROIDE	CONSERVACIÓN ++ FRÍA

	KEYS COMBINATION	COMBINAISON DE CLES	COMBINACIÓN DE BOTONES
1 + 2 (3")	STARTS THE STORAGE CYCLE DURING MANUAL OR AUTOMATIC MODE	DÉMARRAGE DU CYCLE DE CONSERVATION PENDANT LE MODE MANUEL OU AUTOMATIQUE	INICIO DEL CICLO DE CONSERVACIÓN DURANTE EL MODO MANUAL O AUTOMÁTICO
11 (3")	SWITCHES FROM AUTOMATIC MODE TO MANUAL MODE	FORCE LE PASSAGE DU MODE AUTOMATIQUE AU MODE MANUEL	FUERZA EL PASO DEL MODO AUTOMÁTICO AL MODO MANUAL
11 (3") + 1 + 2	SETS THE MACHINE IN STAND-BY MODE	MET LA MACHINE EN MODE VEILLE	PONE LA MÁQUINA EN MODO ESPERA (STAND-BY)



GELATO 5K CREA NTC i-Green



El medio ambiente le agradece que haya elegido esta máquina de helados ecológica, de nueva generación, fabricada en ITALIA por Nemox International.

Nos sentimos muy orgullosos de esta nueva creación que adopta las mejores soluciones a favor del medio ambiente, disminuyendo considerablemente el consumo eléctrico y, al mismo tiempo, mejorando la eficiencia operativa.

Esta máquina utiliza fluidos refrigerantes como el propano (R290) que, en comparación con los gases tradicionales, reducen el impacto en las emisiones de gases con efecto invernadero ¡hasta en un 99,95%!

Los componentes están fabricados principalmente con tecnología de bajo consumo energético y materiales reciclables al final de su vida útil.

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros y en nuestra gente. Haremos todo lo posible para que quede completamente satisfecho con su elección.

IMPORTANTE:

Conserve el embalaje de la máquina. Si necesitara restituir la máquina por cualquier motivo, embálela preferiblemente en su embalaje original.

Si la máquina se envía en un embalaje de envío inadecuado, todos los gastos de reparación se cargarán al remitente, incluso si la máquina está en garantía.

Si la máquina restituida no presenta ningún defecto de funcionamiento, será devuelta con los gastos de control y envío a cargo de la persona que devolvió la máquina.

Nemox se reserva el derecho a rechazar la recepción de un aparato empaquetado de manera inadecuada.

 **Made in Italy**
by

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS



ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, hay que respetar siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones detenidamente.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cuerpo principal del aparato en agua u otros líquidos.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisados o instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

SOLO PARA LOS MERCADOS EUROPEOS

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con movilidad, capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su centro de asistencia o personal cualificado similar, para evitar riesgos.
- Desenchúfelo de la toma cuando no esté en uso, antes de insertar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las partes móviles.
- No accione ningún aparato con un cable o una clavija dañados o, cuando el aparato no funcione correctamente o se haya caído o esté dañado de alguna manera. Restituya el equipo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o arreglo eléctrico o mecánico.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilizar al aire libre.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - Agroturismos y clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial;
 - Ambientes como alojamiento y desayuno;
 - Catering y aplicaciones similares pero no de ventas al por menor.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
- El representante del centro de asistencia autorizado debe realizar cualquier servicio que no sea la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario. Solo el

personal de asistencia autorizado debe realizar las reparaciones.

- Después de desembalar el aparato, compruebe que no esté dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.
- Las bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc. no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son potencialmente peligrosos.
- El fabricante y el vendedor del aparato declinan toda responsabilidad por el incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en este manual de usuario.
- Compruebe que la tensión indicada en la placa de datos corresponda con la tensión de la red.
- ¡No use utensilios afilados en el interior del cestillo! Los objetos afilados rayarán y dañarán el cestillo. Es posible utilizar una espátula de goma o una cuchara de metal cuando el aparato esté en la posición «OFF» o «0».
- Nunca limpie con polvos abrasivos o herramientas duras.
- No coloque ni utilice el aparato sobre superficies calientes, como estufas, hornos o cerca de llamas de gas abiertas.
- No introduzca la máquina en el lavavajillas. Las palas, la tapa transparente, el pomo de fijación, la espátula, el anillo de protección y el cestillo extraíble se pueden lavar en el lavavajillas con un ciclo de baja temperatura.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- El aparato debe estar conectado a una instalación eléctrica y a una toma de corriente con una capacidad mínima de 10 A, equipada con un contacto de tierra eficaz. El fabricante no se hace responsable de los daños a cosas o personas si no se han respetado las normas de seguridad dispuestas.
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, asegúrese de que el aparato haya sido desconectado de la red eléctrica, desenchufando la clavija de la toma de corriente.
- Este equipo ha sido probado para un funcionamiento eléctricamente seguro a una temperatura ambiente de 43 °C (clase climática «T»). Para un mejor rendimiento, evite utilizar la máquina a temperaturas ambiente superiores a 30 °C. Las temperaturas más altas, aunque no afectan a la mecánica de la máquina, pueden comprometer el éxito del helado.
- ¡No lave nunca el aparato con chorros de agua ni lo sumerja en agua!
- La cantidad máxima de ingredientes es de 1,25 kg por ciclo de producción.
- Este manual puede descargarse en formato PDF desde la página web www.nemox.com/download

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA ESPECIAL PARA APARATOS QUE CONTIENEN GAS R290.

ADVERTENCIA: mantenga las aberturas de ventilación de la carcasa del aparato o de la estructura empotrada libres de obstrucciones.

ATENCIÓN: para acelerar el proceso de descongelación, no utilice dispositivos mecánicos u otros medios distintos de los recomendados por el fabricante.

ATENCIÓN: no utilice aparatos eléctricos en el interior de compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

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

ATENCIÓN:
Riesgo de incendio.



INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO EN CONFORMIDAD CON LA DIRECTIVA CE 2012/19 / CE.

Este producto puede contener sustancias que pueden ser peligrosas para el medio ambiente y para la salud humana si no se elimina correctamente. Por tanto, le proporcionamos la siguiente información para evitar el vertido de estas sustancias y para mejorar el uso de los recursos naturales.

Los equipos eléctricos y electrónicos no deben desecharse nunca con los residuos urbanos normales, sino que deben recogerse por separado para su correcto tratamiento. El símbolo del contenedor de basura tachado situado en el producto y en esta página, recuerda la necesidad de desechar el producto correctamente al final de su vida útil. De esta forma, es posible evitar que un tratamiento no específico de las sustancias contenidas en estos productos, o un uso indebido, o un uso inadecuado de sus partes, pueda resultar peligroso para el medio ambiente o para la salud humana. Además, esto ayuda a recuperar, reciclar y reutilizar muchos de los materiales utilizados en estos productos.

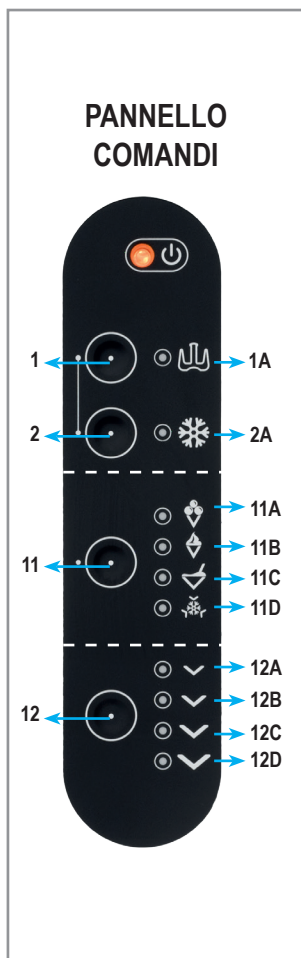
Para ello, los fabricantes y distribuidores de equipos eléctricos y electrónicos establecen sistemas adecuados de recogida y tratamiento de estos productos. Al final de la vida útil de su producto, póngase en contacto con su distribuidor para obtener información sobre cómo devolverlo. En el momento de la compra de este nuevo producto, su distribuidor también le informará de la posibilidad de devolver otro equipo sin coste alguno, siempre que sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones del equipo suministrado. Cualquier eliminación del producto que no sea la descrita anteriormente estará sujeta a las sanciones previstas por las disposiciones nacionales del país donde se elimina el producto. También le recomendamos que tome medidas adicionales para proteger el medio ambiente: reciclaje del embalaje interno y externo del producto y eliminación de las pilas usadas de forma adecuada (si están contenidas en el producto). Con su ayuda, es posible reducir la cantidad de recursos naturales utilizados para fabricar equipos eléctricos y electrónicos, minimizar el uso de vertederos para la eliminación de productos y mejorar la calidad de vida al evitar que se liberen sustancias potencialmente peligrosas en el medio ambiente.



- 1). Botón de la pala mezcladora. (1)
- 1A). LED de funcionamiento de la pala.
- 2). Botón de enfriamiento. (2)
- 2A). LED de funcionamiento del sistema de enfriamiento.
- 3). Tapa transparente.
- 3A). Tapón para añadir ingredientes con orificio.
- 4). Anillo de bloqueo de la pala.
- 5). Pala mezcladora.
- 6). Rejilla de ventilación.
- 7). Espátula.
- 8). Tubo de descarga de agua.
- 9). Tapón de descarga de agua.

- 10). Interruptor general.
- 11). Botón de selección de programa.
- 11A). LED del programa de gelato italiano.
- 11B). LED del programa de gelato semiblando.
- 11C). LED del programa de granita.
- 11D). LED del programa de enfriamiento rápido.
- 12). Botón de selección de tiempo de conservación.
- 12A). LED del ciclo de conservación n.º 1.
- 12B). LED del ciclo de conservación n.º 2.
- 12C). LED del ciclo de conservación n.º 3.
- 12D). LED del ciclo de conservación n.º 4.

- 13). Sello de aceite.
- 14). Cepillo de limpieza.
- 15). Juego de juntas de la funda plástica de la pala.
- 16). Juego de juntas del tapón de descarga de agua.
- 17). Funda plástica de la pala.
- 18). Rascador vertical.
- 19). Cable de alimentación extraíble.
- 20). Luz de encendido.



Su máquina de gelato ofrece dos tipos de funcionamiento:

- **Modo Manual:** En este modo, el funcionamiento del compresor y la pala mezcladora son independientes, permitiéndole aprovechar al máximo su experiencia. El ciclo de conservación puede iniciarse solo si lo considera necesario.
- **ATENCIÓN:** Un dispositivo electrónico detendrá la pala si la mezcla se vuelve excesivamente densa, para evitar daños a los componentes mecánicos de la máquina, deteniendo también el sistema de refrigeración. El LED de la pala (1A - ) y el LED del compresor (2A - ) parpadearán simultáneamente para indicar esta condición. La máquina intentará reiniciarse tres veces, a intervalos de 90 segundos. Si la pala permanece bloqueada, el control electrónico apagará permanentemente la máquina para proteger los componentes internos. El LED de la pala (1A - ) , el LED del compresor (2A - ) y el LED del ciclo de gelato (11A - ) parpadearán simultáneamente hasta que el operador intervenga. Pulsando cualquiera de los botones de la pala (1) o del compresor (2), la máquina volverá al modo de espera (Stand-by).
- **Modo Automático:** Este modo le permite preseleccionar uno de los cuatro programas de producción (gelato italiano clásico (11A - ) , gelato semiblando (11B), granita (11C), enfriamiento rápido (11D) y cuatro programas de conservación para cada tipo de producción. Con este modo, una vez realizadas las selecciones y puesta en marcha la máquina, producirá el gelato y pasará automáticamente al modo de conservación. Solo tendrá que servir el gelato a sus clientes, siempre con la consistencia perfecta.

PRIMER USO

- Coloque la GELATO 5K CREA NTC sobre una superficie plana y asegúrese de que las rejillas de ventilación (6) no estén obstruidas.
- Durante el uso, mantenga el aparato alejado de paredes o muebles para evitar obstruir la entrada y salida de aire de refrigeración. La liberación de aire caliente es parte integral del funcionamiento del aparato, ya que intercambia calor con el ambiente para la refrigeración.
- Deje la máquina en posición horizontal durante al menos 8 horas antes del primer uso, ya que los agentes refrigerantes deben asentarse correctamente si la máquina fue inclinada durante el transporte.
- Antes de usar la máquina, desinfecte cuidadosamente todas las partes que entren en contacto directo o indirecto con los alimentos (vaso, pala mezcladora, insertos de la pala, anillo de bloqueo, tapa, etc.).
- La higiene es sumamente importante al manipular alimentos. Siga cuidadosamente las normas de higiene aplicables en su país (HACCP o equivalente).

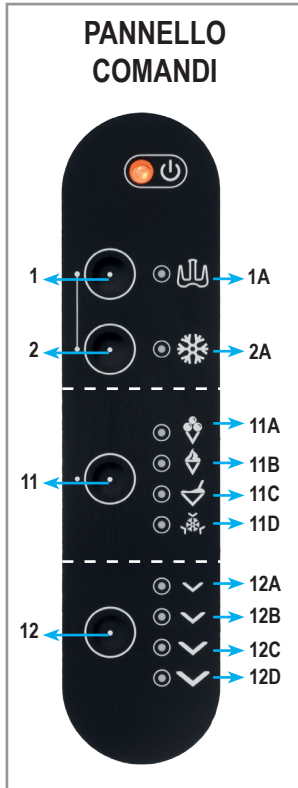
PREPARACIÓN DE LA MEZCLA

Elija la receta y prepare la mezcla, prestando atención a lo siguiente:

- Manipule los ingredientes según las normas de higiene aplicables en su país (HACCP o equivalente).
- Para la preparación de gelato y sorbete, no introduzca más de 1,25 kg de mezcla para permitir el correcto aumento de volumen durante la congelación.
- Se recomienda verter la mezcla a una temperatura entre +10°C y +20°C. Temperaturas superiores pueden aumentar significativamente los tiempos de procesamiento.
- La cantidad mínima de mezcla manejable por la máquina es aproximadamente la mitad de la máxima indicada. Cantidades menores aceleran el desgaste del rascador y pueden confundir los sensores de la máquina, resultando en una calidad de producto subóptima.
- Para cantidades de ingredientes inferiores a 800 g, se recomienda ajustar la máquina a un punto de trabajo al menos 1°C más cálido que el predeterminado (ver sección correspondiente) para compensar la inercia térmica y mantener una buena calidad del producto.

INSTRUCCIONES PRELIMINARES

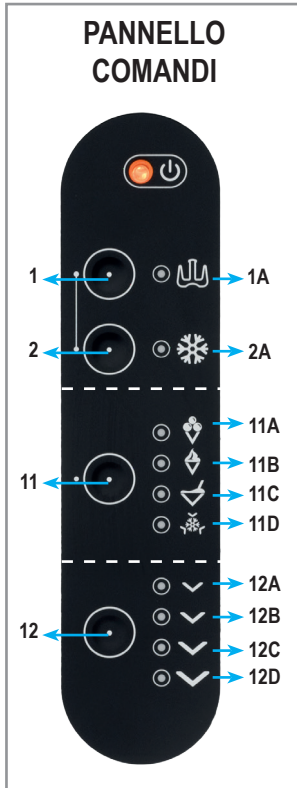
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos coincida con el voltaje de la red eléctrica.
- Inserte el enchufe en la toma de corriente y encienda el interruptor general (10); la luz indicará la presencia de energía.
- La placa electrónica realizará una verificación de inicialización, encendiendo secuencialmente todos los LED del panel de control.
- Asegúrese de que el accesorio de drenaje (8) esté cerrado con el tapón correspondiente (9) hasta que quede bloqueado.
- Inserte la pala mezcladora (5) en el vaso, girándola en sentido horario hasta que se asiente en el fondo del vaso.
- Atornille completamente el anillo de bloqueo (4) para que la pala mezcladora quede firmemente fijada.
- Vierta la mezcla previamente preparada.
- Cierre la tapa (3).



FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL

- Inicie el sistema de refrigeración pulsando el botón (2); el LED (2A - ❄️) se encenderá.
- **IMPORTANTE:** En caso de que la máquina se apague debido a interrupciones temporales y repentinas de energía o por un uso incorrecto de los botones de encendido de la refrigeración, espere unos minutos antes de reiniciar.
- Pulse el botón (1) para iniciar la pala; el LED (1A - 🍷) se encenderá y comenzará el ciclo de producción.
- El tiempo de preparación varía según la cantidad, la temperatura inicial de la mezcla, el tipo de producto (gelato, sorbete o granita) y la temperatura ambiente.
- **IMPORTANTE:** El movimiento de la pala es completamente independiente del sistema de refrigeración. Un dispositivo de seguridad detiene el movimiento de la pala cuando se levanta la tapa.
- **¡Atención!** Si la tapa permanece abierta más de 2 minutos, el control electrónico de la máquina apagará el compresor para evitar la formación de un bloque de hielo. El compresor se reiniciará automáticamente una vez que la tapa esté cerrada y hayan pasado al menos otros 2 minutos desde el apagado. El apagado del compresor se indicará mediante el parpadeo del LED del compresor (2A - ❄️). El LED volverá a estar fijo cuando el compresor se reinicie.

- Si al cerrar la tapa la pala no se reinicia, la máquina apagará simultáneamente la pala y el compresor durante 90 segundos, tras lo cual intentará un nuevo arranque. Si la pala permanece bloqueada después de tres intentos, el control electrónico apagará permanentemente la máquina para proteger los componentes internos. El LED de la pala (1A - 🍷), el LED del compresor (2A - ❄️) y el LED del ciclo de gelato (11A - 🍷) parpadearán simultáneamente hasta que el operador intervenga.
- Para restablecer el funcionamiento normal, elimine la causa del bloqueo de la pala y pulse cualquier botón del panel: la máquina pasará a OFF, esperando un nuevo comando.
- Si la preparación aún no está completa, apague el compresor con el botón (2) y la pala con el botón (1), espere a que la mezcla se ablande y reinicie la producción.
- A través de la abertura (3A) de la tapa, puede añadir ingredientes adicionales (por ejemplo, para variegados) durante la fase final de preparación sin detener la pala ni el compresor.
- Cuando la preparación haya alcanzado la consistencia deseada, apague el circuito de refrigeración pulsando el botón (2) y detenga la pala pulsando el botón (1).
- Para extraer fácilmente la preparación del vaso, retire la pala desenroscando el anillo de bloqueo correspondiente (4).



INICIO DEL CICLO DE CONSERVACIÓN EN MODO MANUAL

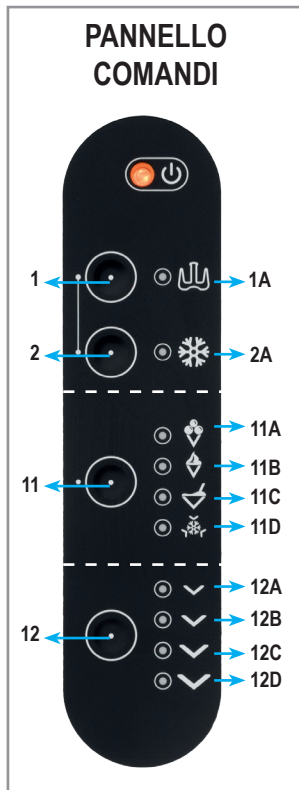
- Si lo desea, puede activar manualmente el ciclo de conservación en cualquier momento. Mantenga pulsados simultáneamente los botones de la pala (1) y del compresor (2) durante 3 segundos. La máquina pasará inmediatamente al ciclo de conservación. Se encenderá el LED (12B - √). El ciclo de conservación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

FUNCIONAMIENTO EN MODO AUTOMÁTICO

La máquina de helado GELATO 5K CREA NTC dispone de una serie de programas que automatizan el proceso de producción y conservación. Estos programas son controlados por un sensor de temperatura, que puede ser configurado por el usuario. Siga las instrucciones de la sección **"INSTRUCCIONES PRELIMINARES"**.

- Pulsando el botón (11), la máquina se inicia en modo automático, seleccionando el primer programa operativo. El LED parpadea durante 3 segundos, tiempo durante el cual puede seleccionar otros programas en secuencia pulsando de nuevo el botón (11). Cuando el LED se estabiliza, se inicia el programa correspondiente y comienza el ciclo de producción. Simultáneamente, el LED (12B - √) parpadea durante 3 segundos, indicando el ciclo de conservación que se activará al final de la fase de producción.

- La máquina ofrece 4 programas para diferentes procesos y 4 ciclos de conservación para cada programa de producción. Al inicio del programa seleccionado, puede elegir el ciclo de conservación deseado pulsando repetidamente el botón (12). Si no se realiza ninguna selección, la máquina elegirá automáticamente el ciclo de conservación predeterminado (12B - √). Cuando el gelato alcanza la temperatura programada, el ciclo de conservación se inicia automáticamente. La activación de la fase de conservación se indica mediante el parpadeo del LED del ciclo correspondiente.
- Cada programa de producción tiene un límite de tiempo preestablecido; si la temperatura programada del gelato no se alcanza en ese tiempo (25 minutos), la máquina entrará automáticamente en modo de conservación.
- Si lo desea, puede finalizar el programa de producción y activar el ciclo de conservación en cualquier momento. Seleccione el ciclo de conservación deseado utilizando el botón 12 (selección secuencial). Mantenga pulsados simultáneamente los botones de la pala (1) y del compresor (2) durante 3 segundos. La máquina pasará inmediatamente del ciclo de producción al ciclo de conservación. El ciclo de conservación así activado utilizará como referencia la temperatura del gelato detectada en el momento de la activación.



PROGRAMAS

• PROGRAMA DE GELATO ITALIANO CLÁSICO Y SORBETE:

Pulse el botón (11) una vez; se enciende el LED (11A - ) y se inicia el programa de producción. El ciclo está configurado para alcanzar una temperatura final de la mezcla de aprox. $-7,5^{\circ}\text{C}$. Al final del ciclo de producción, el LED (11A - ) parpadea, indicando la activación del ciclo de conservación seleccionado.

• PROGRAMA DE GELATO SEMIBLANDO:

Pulse el botón (11) dos veces; se enciende el LED (11B) y se inicia el programa de producción. El ciclo está configurado para alcanzar una temperatura final de la mezcla de aprox. -7°C . Al final del ciclo de producción, el LED (11B) parpadea, indicando la activación del ciclo de conservación.

• PROGRAMA DE GRANITA:

Pulse el botón (11) tres veces; se enciende el LED (11C) y se inicia el programa de producción de granita. El ciclo está configurado para alcanzar una temperatura final de la mezcla de aprox. -6°C . Al final del ciclo de producción, el LED (11C) parpadea, indicando la activación del ciclo de conservación.

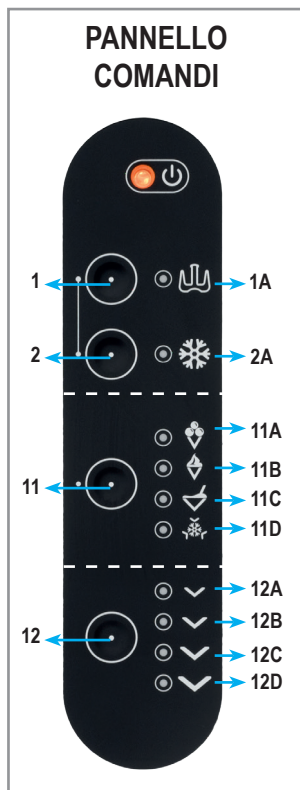
• PROGRAMA DE ENFRIAMIENTO RÁPIDO:

Pulse el botón (11) cuatro veces; se enciende el LED (11D) y se inicia el programa de enfriamiento rápido. El ciclo está configurado para alcanzar una temperatura final de la mezcla de aprox. $+6^{\circ}\text{C}$. Al final del ciclo,

el LED (11D) parpadea, indicando la activación del ciclo de conservación. Este programa se utiliza cuando se parte de mezclas a altas temperaturas. La máquina reduce rápidamente la temperatura manteniendo la mezcla por encima del punto de congelación. Con este programa, se pueden enfriar hasta 2 kg de mezcla. Utilice el ciclo de enfriamiento rápido solo después de retirar las piezas plásticas de la pala (inserto (18) y funda (17), ya que el calor podría dañarlas y provocar un desgaste rápido. Con este programa, la mezcla preparada permanece líquida y puede extraerse a través del drenaje (8). Antes de utilizar la máquina con este programa, limpie cuidadosamente el drenaje (8) y el tapón (9) utilizando el cepillo suministrado (14) y siguiendo el procedimiento descrito en la sección "DESINFECCIÓN" de este manual.

CAMBIO DE PROGRAMA SELECCIONADO

Si necesita seleccionar un programa diferente mientras uno ya está en funcionamiento, simplemente pulse el botón (11). El programa en curso se detendrá y el nuevo programa se activará inmediatamente con su temperatura preestablecida.



CAMBIO DE MODO AUTOMÁTICO A MANUAL

Durante el programa de procesamiento, puede cambiar al modo manual en cualquier momento. Mantenga pulsado el botón (11) durante 3 segundos; la máquina cambiará al modo manual, encendiendo los LED de la pala (1A) y del compresor (2A - ❄️). El ciclo de conservación seleccionado y la gestión de la temperatura del gelato se desactivarán.

APAGADO DE LA MÁQUINA EN MODO AUTOMÁTICO

Si necesita apagar la máquina antes de que finalice el programa de procesamiento activo, primero cambie al modo manual manteniendo pulsado el botón (11) durante 3 segundos, luego pulse los botones de la pala (2) y del compresor (1) para detener toda la actividad. ¡Evite actuar directamente sobre el interruptor general (10)!

CAMBIO DEL CICLO DE CONSERVACIÓN DURANTE UN PROGRAMA

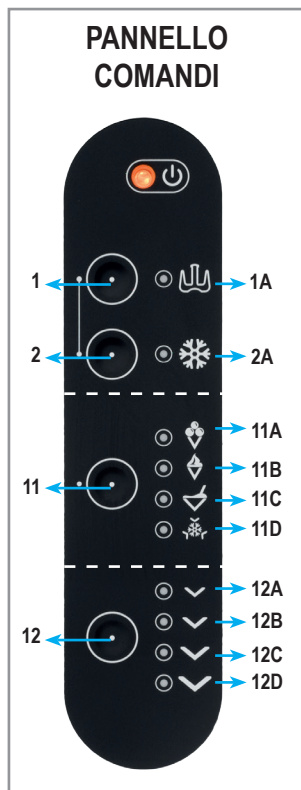
Durante la fase de preparación automática, puede cambiar el ciclo de conservación establecido en cualquier momento. Pulse repetidamente el botón (12) hasta que se active el LED correspondiente al ciclo deseado. El LED parpadeará durante 3 segundos y luego quedará fijo: el nuevo ciclo de conservación está ahora seleccionado y se ejecutará al final del programa. Cada programa de preparación activará el ciclo de conservación seleccionado al concluir.

BLOQUEO DE LA PALA AL ABRIR LA TAPA EN MODO AUTOMÁTICO

Abrir la tapa (3) detiene solo la pala (5) y no afecta el programa de producción. Al cerrar la tapa (3), se reinicia el movimiento de la pala (5) (si así lo requiere el programa seleccionado en ese momento). Si la mezcla es demasiado densa para permitir el movimiento de la pala, la máquina activará automáticamente el ciclo de conservación previamente seleccionado, utilizando como referencia la temperatura del gelato detectada en ese momento. Si la tapa permanece abierta más de 2 minutos, el control electrónico de la máquina apagará el compresor para evitar la formación de un bloque de hielo. El compresor se reiniciará automáticamente una vez que la tapa esté cerrada y hayan pasado al menos otros 2 minutos desde el apagado. El apagado del compresor se indicará mediante el parpadeo del LED del compresor (2A - ❄️). El LED se apagará cuando el compresor se reinicie.

CONSERVACIÓN AUTOMÁTICA

Hay disponibles cuatro temperaturas de conservación para cada programa de producción, diseñadas para satisfacer una amplia gama de necesidades. En modo automático, al final de cada programa de producción, se activa automáticamente el ciclo de conservación correspondiente (LED 12B - ∨). Esta configuración conserva el gelato a la temperatura definida en el ciclo respectivo. La activación de la función de conservación se indica mediante el parpadeo del LED del programa de producción



seleccionado. El ciclo de conservación deseado puede cambiarse tanto al inicio como durante la fase de producción. Pulsando varias veces el botón (12) se encenderán secuencialmente los LED de selección de los distintos ciclos de conservación. Cada ciclo modifica la temperatura de conservación en aproximadamente 1°C más fría para las dos posiciones inferiores y aproximadamente 1°C más cálida para la posición superior al LED predeterminado.

NOTA: Si desea un ciclo de procesamiento más frío o más cálido que el predeterminado, seleccione el ciclo de conservación deseado durante la fase de congelación: la máquina utilizará la temperatura de conservación establecida como límite. Una vez seleccionado el ciclo deseado, el LED correspondiente parpadeará durante 3 segundos y luego quedará fijo, haciendo activa la selección.

CAMBIO DE CONSERVACIÓN A UN PROGRAMA

Con la conservación activa, puede activar un programa de producción automático simplemente seleccionándolo mediante el botón (11). El LED del programa seleccionado parpadeará durante 3 segundos y luego quedará fijo; la máquina saldrá del ciclo de conservación y comenzará a ejecutar el programa de producción seleccionado. Se activará la serie de ciclos de conservación relacionados con el programa seleccionado.

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

APAGADO DE LA MÁQUINA DURANTE LA CONSERVACIÓN

Para apagar la máquina, mantenga pulsado el botón (11) durante 3 segundos y luego accione el interruptor general (10). ¡Evite actuar directamente sobre el interruptor general (10)!

ATENCIÓN: Cada ciclo de conservación continúa hasta que el operador decide detenerlo. ¡La máquina no está diseñada para ser utilizada como célula de almacenamiento o refrigeración! Se recomienda no mantener la preparación en el vaso por más de 12 horas. El ventilador de refrigeración del sistema permanecerá siempre en funcionamiento durante todo el período de conservación. Al finalizar el uso, SIEMPRE apague la máquina utilizando el interruptor general (10).

VARIACIÓN TEMPORAL DE LAS TEMPERATURAS DE LOS CICLOS DE CONSERVACIÓN

Una vez activada la fase de conservación, puede modificar las temperaturas de intervención. La máquina dispone de 10 pasos de temperatura, cada uno de aproximadamente 0,5°C de diferencia. Proceda de la siguiente manera:

- Asegúrese de que la máquina esté ejecutando el ciclo de conservación.
- Pulse simultáneamente los botones (11) y (12) durante 3 segundos: los LED de los programas se apagarán y se encenderá un LED en el panel de control correspondiente a la temperatura establecida de fábrica.
- Pulsando los botones (11) y (12), seleccione el LED deseado: los LED superiores corresponden a temperaturas más cálidas que el valor predeterminado, los inferiores a temperaturas más frías.
- Una vez seleccionada la temperatura deseada, espere 3 segundos: la máquina volverá al ciclo de conservación previamente activado, ahora funcionando con el nuevo parámetro.
- **ATENCIÓN:** La nueva configuración se almacenará temporalmente. Cuando se desactive la fase de conservación (cambio de ciclo, apagado de la máquina, etc.), la máquina volverá a la configuración predeterminada.
- **ATENCIÓN:** El cambio de ajuste de temperatura afecta ÚNICAMENTE a los 4 ciclos de conservación relacionados con el ciclo de congelación seleccionado. Las temperaturas de conservación se desplazarán en el mismo valor establecido en la definición de la temperatura del ciclo activo.

CONSEJOS ÚTILES

- Utilizar ingredientes a temperatura de refrigerador reduce los tiempos de producción.
- También puede bajar la temperatura de ingredientes calientes utilizando el programa específico de enfriamiento rápido.
- No introduzca ingredientes a temperaturas iguales o inferiores a 0°C, ya que el proceso de congelación puede resultar en una calidad deficiente.
- Para un correcto aumento de volumen durante la mezcla, utilice un máximo de 1,25 kg de ingredientes para la preparación de gelato y sorbete.
- La cantidad mínima de mezcla manejable por la máquina es aproximadamente la mitad de la máxima indicada. Cantidades menores aceleran el desgaste del rascador y pueden confundir los sensores de la máquina, resultando en una calidad de producto subóptima.
- Para cantidades de ingredientes inferiores a 700 g, se recomienda ajustar la máquina a un punto de trabajo al menos 1°C superior al predeterminado (ver sección correspondiente) para compensar la inercia térmica y mantener una buena calidad del producto.
- Si se utiliza un ciclo de producción, ajuste el ciclo de conservación n.º 1 (más cálido).

LIMPIEZA DEL VASO

La GELATO 5K CREA NTC está diseñada para facilitar la limpieza del vaso. Proceda de la siguiente manera:

- Apague el sistema de refrigeración, retire la pala y vierta al menos 2 litros de agua caliente en el vaso. Lave el vaso con una esponja. No utilice utensilios afilados en el interior del vaso.
- Coloque un recipiente vacío de al menos 3 litros bajo el drenaje (8). Retire el tapón (9). El agua del vaso comenzará a fluir hacia el recipiente inferior.
- Repita la operación con agua caliente limpia para un enjuague completo.
- Cuando el vaso esté vacío, limpie el drenaje utilizando el cepillo previamente limpiado (14). Vuelva a colocar el tapón (9) hasta que el drenaje del vaso esté cerrado. Repita el ciclo hasta que el vaso esté completamente limpio. Seque con un paño. Proceda a limpiar el resto de la máquina.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

- Antes de comenzar a limpiar la máquina, asegúrese de que esté apagada (interruptor general (10) en OFF) y el enchufe desconectado de la toma de corriente.
- Retire el inserto de la pala (18) tirando de él hacia afuera. Retire la funda (17) de la pala. Retire el pasador de acero y quite la tapa transparente (3) de la máquina.
- La pala (5), el inserto de la pala (18), la funda (17), la tapa transparente (3), el tapón (3a) y su pequeño tapón de silicona, el tapón de drenaje (9) y el anillo de bloqueo (4) pueden lavarse en lavavajillas o en agua caliente con detergente adecuado.
- Si el inserto de la pala está dañado o desgastado, debe ser reemplazado para asegurar una mezcla eficaz de los ingredientes. Si se forma una costra gruesa de gelato a lo largo de las paredes del vaso durante la congelación, el inserto debe ser reemplazado. El uso de un inserto desgastado puede afectar los sensores de la máquina, comprometiendo el correcto funcionamiento y resultando en una calidad deficiente del producto.
- Limpie el cuerpo de la máquina y las partes no desmontables con el producto especificado en el capítulo de **DESINFECCIÓN**.

IMPORTANTE: ¡No lave la máquina externamente con chorros de agua! El agua puede penetrar en las partes eléctricas/electrónicas, causando daños graves.

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

- Al menos una vez al año, limpie las rejillas de ventilación (6) en la parte trasera e inferior de la máquina.
- Periódicamente (al menos una vez cada 3 meses), revise el sello de aceite (13) en la parte superior del eje de transmisión: reemplácelo si es necesario o lubríquelo con grasa de categoría H1 o superior. Puede solicitar grasa especialmente formulada en cualquier Centro de Servicio autorizado. Se suministra un sello de aceite (13) de repuesto con la máquina.
- Lubrique periódicamente las juntas OR del tapón (9). Desinfecte (ver capítulo de **DESINFECCIÓN**) al menos una vez por semana para evitar cualquier proliferación bacteriana.

DESINFECCIÓN

Las operaciones de desinfección eliminan una parte significativa de los microorganismos cuyas células y esporas, ayudadas por residuos de procesamiento, encuentran condiciones favorables para sobrevivir y proliferar. Deben realizarse al final del ciclo de producción diario o con mayor frecuencia si es necesario.

ATENCIÓN: El modo apagado o en espera de la máquina no debe utilizarse como sustituto de los procedimientos adecuados de limpieza y desinfección con la frecuencia requerida por las agencias reguladoras estatales o locales.

LA DESINFECCIÓN CONSTA DE DOS FASES:

LIMPIEZA

Elimina la suciedad (residuos gruesos) e implica enjuagar con agua tibia inmediatamente después del trabajo; la acción de limpieza se logra mediante frotado manual y presión de agua. El uso de un detergente químico reduce pero no elimina la limpieza manual requerida anteriormente.

ATENCIÓN: La limpieza por sí sola, por muy minuciosa que sea, no garantiza la eliminación completa de los contaminantes microbianos.

Proceda de la siguiente manera:

- Retire el anillo de bloqueo (4) y extraiga la pala (5) del vaso, retire la tapa (3) de la máquina.
- Enjuague el vaso con agua caliente por encima de 45°C para disolver las grasas y facilitar su eliminación, pero por debajo de 60°C para evitar “cocinar” proteínas, azúcares o grasas, dificultando su eliminación de las superficies.
- Elimine mecánicamente la suciedad gruesa del vaso utilizando una herramienta adecuada o el cepillo previamente limpiado (14). ¡Evite el uso de utensilios metálicos!
- Enjuague los utensilios de limpieza en agua caliente (entre 45°C y 60°C) después de cada operación de limpieza.
- **Aplique detergente:** dado que la mayoría de los residuos alimentarios (proteínas y grasas) no se disuelven en agua, utilice un detergente que desprenda la suciedad de la superficie para su completa eliminación con el enjuague posterior.
- Limpie a fondo las áreas empotradas y/o ocultas como el eje central, la parte roscada del eje donde se enrosca el anillo de bloqueo (4) y el fondo del vaso. Utilice un cepillo u otra herramienta adecuada. Puede utilizarse el cepillo (14). Después de su uso, enjuague bien la herramienta en agua caliente.
- Retire el tapón (9) y deje que la solución de agua + detergente fluya. Mientras la solución se drena, limpie a fondo el drenaje (8) utilizando una herramienta de limpieza adecuada. Puede utilizarse el cepillo (14). Después de su uso, enjuague bien la herramienta en agua caliente.
- Repita la operación utilizando una nueva solución de agua + detergente.
- Enjuague el vaso y el tubo de drenaje (8) al final de las operaciones con agua caliente.
- Todos los utensilios de limpieza y las partes desmontables de la máquina deben limpiarse en una cubeta separada llena de agua caliente (entre 45°C y 60°C) y detergente, permaneciendo completamente sumergidos durante al menos 15 minutos.

- Retire el rascador (18) de la pala simplemente tirando de él hacia afuera, y la funda (17). Déjelos completamente sumergidos en la cubeta preparada durante el tiempo requerido.
- Deje la pala (5) completamente sumergida en la cubeta preparada durante el tiempo requerido, luego límpiela a fondo con un cepillo de cerdas duras. Puede utilizarse el cepillo (14) para este propósito. Preste especial atención a las partes internas del eje, los pasadores de bloqueo del rascador y el área circundante.
- Utilizando el cepillo (14) u otra herramienta adecuada, limpie cuidadosamente el cuerpo y las áreas ocultas y/o de difícil acceso del inserto (18). Déjelo completamente sumergido en la cubeta preparada durante el tiempo requerido.
- Separe las juntas OR de la funda (17). Déjelas completamente sumergidas en la cubeta preparada durante el tiempo requerido, luego, utilizando el cepillo (14) u otra herramienta adecuada, limpie cuidadosamente el cuerpo y las áreas ocultas y/o de difícil acceso como las ranuras de las juntas OR de la funda (17).
- Separe las juntas OR del tapón (9). Déjelas completamente sumergidas en la cubeta preparada durante el tiempo requerido, luego, utilizando el cepillo (14) u otra herramienta adecuada, limpie cuidadosamente el cuerpo y las áreas ocultas y/o de difícil acceso como las ranuras de las juntas OR del tapón (9).
- Separe la junta OR del anillo de bloqueo de la pala (4). Déjela completamente sumergida en la cubeta preparada durante el tiempo requerido, luego, utilizando el cepillo (14) u otra herramienta adecuada, limpie cuidadosamente el cuerpo y las áreas ocultas y/o de difícil acceso como la ranura de la junta OR y el orificio roscado del anillo de bloqueo de la pala (4).
- Deje la tapa (3) y el tapón (3a) con su tapón de silicona completamente sumergidos en la cubeta preparada durante el tiempo requerido, luego, utilizando el cepillo (14) u otra herramienta adecuada, limpie cuidadosamente el cuerpo y las áreas ocultas y/o de difícil acceso. Tenga cuidado de no rayar la tapa.
- Realice un enjuague final con agua corriente por inmersión total durante al menos 5 minutos.
- Enjuague bien el cepillo (14) y todas las herramientas de limpieza.
- Repita las operaciones descritas al menos una segunda vez y/o hasta que la máquina esté perfectamente limpia.
- Vuelva a montar todas las juntas, vuelva a montar todas las piezas en la máquina y proceda a la desinfección.

DESINFECCIÓN

- La desinfección (o descontaminación) asegura la destrucción de bacterias patógenas no formadoras de esporas y una reducción significativa de bacterias no patógenas y no formadoras de esporas. Las operaciones de limpieza y desinfección deben realizarse por separado.
- Después de la limpieza, proceda a la desinfección de la siguiente manera:
- Utilice un desinfectante específico de uso en la industria alimentaria. Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar Stera Sheen™ Green Label de Purdy Products, diluido en agua (2 oz por 2 gal - 7,5 g por litro para un contacto mínimo de 5 minutos con las superficies a tratar). Lea atentamente las instrucciones del fabricante del desinfectante.
- Diluya el desinfectante según las instrucciones del fabricante.
- **Atención:** Utilizar menos desinfectante puede permitir la supervivencia de bacterias a niveles peligrosos, mientras que el uso excesivo del principio activo no mejora la eficacia.
- Deje actuar el desinfectante durante el tiempo de contacto especificado, en cualquier caso no menos de 5 minutos. Un tiempo demasiado corto puede hacer que la desinfección sea ineficaz.
- Deje el cepillo (14), los paños y cualquier otra herramienta que se utilice en los procedimientos de desinfección en un recipiente separado lleno de la solución desinfectante durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos). Antes de su uso, aplique o rocíe el desinfectante directamente sobre los utensilios a utilizar. Después de cualquier procedimiento de desinfección, repita la desinfección de las herramientas utilizadas.
- Vuelva a montar las partes desinfectadas de la máquina utilizando guantes estériles.
- Llene el vaso de la máquina de gelato con ½ galón (aprox. 2 litros) de agua fría. Cepille hasta que esté completamente limpia. Inserte el enchufe en la toma de corriente, pulse el interruptor general (10) y accione la pala pulsando el botón (2). Agite durante 2 minutos. Drene el agua del vaso retirando el tapón (9). Detenga la pala. Repita la operación hasta que el agua de drenaje salga clara.
- Disuelva 1/2 oz (medio sobre) de Stera-Sheen Green Label en 1/2 galón (aprox. 2 litros) de agua tibia. Vierta la solución en el vaso de la máquina. Limpie el vaso y el orificio de drenaje del recipiente con un cepillo. Inicie la pala pulsando el botón (2). Agite durante al menos 5 minutos. Drene toda la solución retirando el tapón (9). Detenga la pala. Apague la máquina utilizando el botón (10) y desenchúfela de la red eléctrica.
- Desenrosque el anillo de bloqueo (4) y retire la pala (5) del vaso, retire el tapón (9) y desmonte la tapa (3) de la máquina. Utilizando un paño previamente empapado en la solución desinfectante, aplique el desinfectante al vaso (prestando especial atención al fondo), al eje central, al extremo del eje donde se enrosca el anillo de bloqueo (4), alrededor de la abertura de drenaje y dentro del tubo de drenaje (8). Asegúrese de que todas las superficies, áreas empotradas y/o ocultas, especialmente aquellas que entran o pueden entrar en contacto con los alimentos, sean completamente alcanzadas por el desinfectante. Utilice el cepillo (14) u otra herramienta previamente desinfectada para facilitar las operaciones. Deje actuar el desinfectante durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).

- Limpie a fondo el drenaje haciendo pasar al menos 1/2 galón (aprox. 2 litros) de solución desinfectante a través de él. Luego inserte el cepillo (14) u otra herramienta previamente desinfectada para limpiar áreas ocultas y/o empotradas con una acción mecánica. Al mismo tiempo, vierta 1 galón (aprox. 4 litros) de solución desinfectante en el vaso, dejándola fluir a través del tubo de drenaje. Repita el procedimiento dos veces.
- Separe el inserto (18) y la funda plástica (17) de la pala simplemente tirando de ellos hacia afuera. Retire las juntas OR de la funda (17), el tapón (9) y el anillo de bloqueo (4). Llene 2 recipientes separados con solución desinfectante. En el primer recipiente, sumerja completamente durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos) la pala (5), el inserto (18), el tapón (9), el anillo de bloqueo (4), la espátula (7), la tapa transparente (3) con tapón dosificador (3a) y su tapón de silicona, y todas las juntas OR.
- Utilizando el cepillo (14) u otra herramienta adecuada, limpie a fondo el cuerpo de la pala (5) y sus áreas ocultas y/o empotradas. Preste especial atención al interior del eje, los brazos y las áreas alrededor de los pasadores de bloqueo del inserto (18). Déjelos sumergidos en el segundo recipiente preparado anteriormente durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).
- Utilizando el cepillo (14) u otra herramienta adecuada, limpie a fondo el cuerpo y las áreas ocultas y/o empotradas de la funda (17) y el tapón (9). Preste especial atención a los asientos de las juntas OR. Déjelos sumergidos en el segundo recipiente preparado anteriormente durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).
- Utilizando el cepillo (14) u otra herramienta adecuada, limpie a fondo el cuerpo y las áreas ocultas y/o empotradas del anillo de bloqueo (4). Preste especial atención al asiento de la junta OR. Déjelo sumergido en el segundo recipiente preparado anteriormente durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).
- Utilizando el cepillo (14) u otra herramienta adecuada, limpie a fondo el cuerpo del inserto (18), especialmente en la ranura donde encaja en el brazo de la pala. Repita esta operación dos veces, sumergiéndolo cada vez en un recipiente con solución desinfectante sin usar. Déjelo sumergido en el segundo recipiente preparado anteriormente durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).
- Utilizando un paño empapado en desinfectante y previamente sumergido en la solución desinfectante, limpie las juntas OR, la tapa (3), el tapón dosificador (3a) y su tapón de silicona. Déjelos sumergidos en el segundo recipiente preparado anteriormente durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).
- Utilizando un paño empapado en desinfectante y previamente sumergido en la solución desinfectante, limpie cuidadosamente todas las demás partes de la máquina que entran o pueden entrar en contacto con los alimentos. Para realizar la operación correctamente, proceda de arriba hacia abajo, terminando con la superficie de apoyo o el suelo. Deje actuar el desinfectante durante el tiempo requerido (no menos de 5 minutos).
- Un tiempo demasiado corto puede hacer que la desinfección sea ineficaz. Para las partes verticales de la máquina y todas las áreas no en contacto con alimentos, utilice un paño desechable empapado en solución desinfectante.

- Después de aplicar el desinfectante, elimine los residuos con un enjuague final utilizando agua potable. Si se utiliza el producto recomendado Stera-Sheen Green Label en la dosis sugerida (ver sección **DESINFECCIÓN**), el enjuague puede omitirse.
- Repita las operaciones de desinfección dos veces para evitar cualquier probable proliferación bacteriana. Seque bien las superficies para evitar el crecimiento bacteriano favorecido por un ambiente húmedo.
- Recupere todas las piezas desmontables sumergidas en el segundo recipiente y séquelas con un paño desechable. Vuelva a colocar las juntas y monte las piezas en la máquina.
- Se recomienda alternar el tipo de desinfectante cada 6 meses para evitar la selección de bacterias resistentes. Las esporas bacterianas son las formas biológicas más resistentes, por lo que se prefieren los productos a base de cloro.

POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

- Al encender, los LED 1, 2 y 11A parpadean durante unos segundos: Falla de la sonda de temperatura. La máquina excluirá el sensor de temperatura pero continuará funcionando. En lugar de temperaturas de referencia, el funcionamiento se basará en los tiempos preprogramados de intervención de la pala y el compresor. Para restablecer el funcionamiento correcto, contacte con un Centro de Servicio.

La máquina no enfría:

- Verifique que el enchufe esté correctamente insertado y que la energía llegue al aparato.
- Se ha activado el dispositivo de seguridad del compresor: espere 5-10 minutos antes de reiniciar la máquina.
- Los intentos repetidos y continuos de arranque solo prolongarán el tiempo de inactividad de la máquina. Verifique que la máquina esté correctamente posicionada con las rejillas de ventilación (6) libres de cualquier obstrucción.
- Verifique que la máquina no esté ejecutando un ciclo de conservación (LED (11A,B,C,D) parpadeando).
- Verifique que al encender la máquina (interruptor (10), el panel de control muestre el procedimiento de inicialización correcto encendiendo todos los LED en secuencia.

La pala no gira:

- Verifique que la pala esté correctamente acoplada al eje de transmisión y bloqueada con el anillo de bloqueo correspondiente (4).
- Verifique que esté libre de obstáculos que impidan la rotación.
- Asegúrese de que la tapa esté cerrada en la posición correcta: un dispositivo de seguridad detiene la pala si se abre la tapa.
- Verifique que el LED de la pala (2A - ✱) no esté parpadeando. Si es así, pulse el botón (2) dos veces para reiniciar la pala.
- Asegúrese de que la pala no esté bloqueada por grumos congelados. Asegúrese de que la máquina no esté ejecutando un ciclo de conservación (LED (11A-B-C-D) parpadeando) que requiera la detención de la pala.

La máquina es ruidosa:

- Cierta nivel de ruido está dentro de las especificaciones normales de funcionamiento; sin embargo, si se vuelve excesivo, contacte con el Centro de Servicio para evitar problemas futuros y más graves.

El tapón de drenaje pierde agua:

Reemplace las juntas de sellado. La máquina se suministra con 2 juegos adicionales de juntas (16). Lubrique las juntas de sellado antes de volver a colocar el tapón (9).

La funda plástica (17) ya no se acopla a la pala:

- Reemplace la junta de la funda. La máquina se suministra con 4 juntas (15).

La pala no raspa correctamente las paredes del vaso:

- Verifique que el inserto (18) no esté dañado o desgastado.

El gelato está demasiado blando al final del ciclo de congelación:

- Seleccione un ciclo de conservación más frío. La máquina activará el nuevo ciclo de conservación, llevando y manteniendo el gelato a una temperatura más baja.

El rendimiento de la máquina disminuye, la temperatura del gelato es inadecuada a pesar de los ajustes:

- Verifique el estado de desgaste del inserto rascador. Reemplácelo si es necesario. NOTA: La pared del vaso no debe tener costras gruesas de hielo. Limpie el condensador con un chorro de aire. Un condensador sucio reduce considerablemente la eficiencia de la máquina.
- La máquina ha perdido gas refrigerante. Contacte con un Centro de Servicio.
- **Los 4 LED de conservación (12A, 12B, 12C y 12D) parpadean simultáneamente:**
- La máquina no logró restablecer la temperatura de conservación dentro del tiempo establecido. Contacte con el Centro de Servicio.

GELATO 5K CREA NTC i-Green

		EN	FR	ES
MANUAL	1	BLADE ACTIVATION	ACTIVATION BRAS	ACTIVACIÓN PALA
	2	COMPRESSOR ACTIVATION	ACTIVATION COMPRESSEUR	ACTIVACIÓN COMPRESOR
AUTOMATIC	11	PROGRAM GELATO - ICECREAM - SORBET	PROGRAMME GELATO - ICECREAM - SORBET	PROGRAMA HELADO - ICECREAM - SORBETE
		PROGRAM GELATO SEMI- SOFT	PROGRAMME GELATO SEMI- SOFT	PROGRAMA HELADO SEMI-BLANDO
		PROGRAM GRANITA - SLUSH	PROGRAMME GRANITE	PROGRAMA GRANIZADO
		PROGRAM BLAST CHILLING	PROGRAMME REFR. RAPIDE	PROGRAMA ENFRIAMIENTO RÁPIDO
		"WARMER" CONSERVATION	CONSERVATION + CHAUDE	CONSERVACIÓN + CALIENTE
	12	STANDARD CONSERVATION	CONSERVATION STANDARD	CONSERVACIÓN ESTÁNDAR
		+ COLDER CONSERVATION	CONSERVATION + FROIDE	CONSERVACIÓN + FRÍA
		+ + COLDER CONSERVATION	CONSERVATION ++ FROIDE	CONSERVACIÓN ++ FRÍA

	KEYS COMBINATION	COMBINAISON DE CLES	COMBINACIÓN DE BOTONES
1 + 2 (3")	STARTS THE STORAGE CYCLE DURING MANUAL OR AUTOMATIC MODE	DÉMARRAGE DU CYCLE DE CONSERVATION PENDANT LE MODE MANUEL OU AUTOMATIQUE	INICIO DEL CICLO DE CONSERVACIÓN DURANTE EL MODO MANUAL O AUTOMÁTICO
11 (3")	SWITCHES FROM AUTOMATIC MODE TO MANUAL MODE	FORCE LE PASSAGE DU MODE AUTOMATIQUE AU MODE MANUEL	FUERZA EL PASO DEL MODO AUTOMÁTICO AL MODO MANUAL
11 (3") + 1 + 2	SETS THE MACHINE IN STAND-BY MODE	MET LA MACHINE EN MODE VEILLE	PONE LA MÁQUINA EN MODO ESPERA (STAND-BY)



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

COD. 519849