

GELATO CHEF 5L

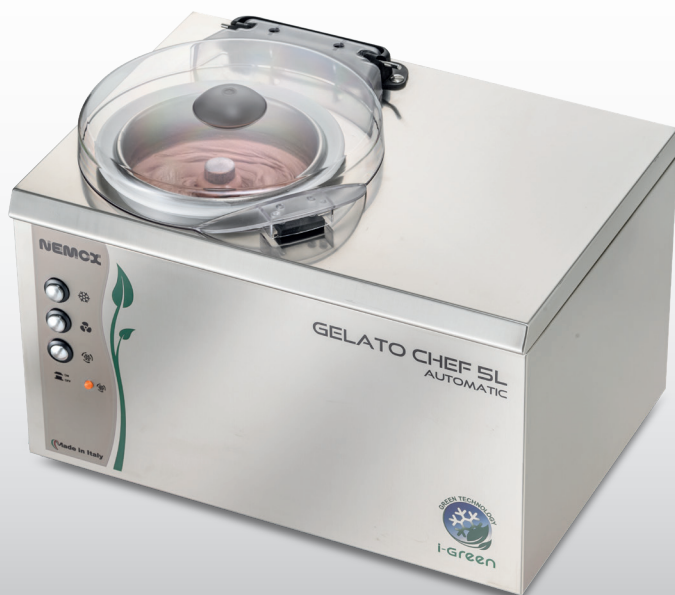
AUTOMATIC
i-green

 **Made in Italy**

IT
EN
FR
DE
ES
PY

ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUCTION BOOK
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTRUCCIONES PARA EL USO
ИНСТРУКЦИИ

Pag. 2
Pag. 13
Pag. 24
Pag. 35
Pag. 46
Pag. 57



www.nemox.com

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS



GELATO CHEF 5L AUTOMATIC i-green



FIG. 1

1. Tasto di raffreddamento.
2. Tasto pala miscelatrice.
3. Coperchio trasparente.
4. Ghiera di fissaggio pala.
5. Pala miscelatrice per cestello fisso.
6. Griglie di ventilazione.
7. Spatola.
8. Cestello estraibile

9. Inserti pala
 - (L) per cestello fisso
 - (A) per cestello estraibile
10. Led compressore / ciclo automatico.
11. Misurino.
12. Interruttore modalità automatica.
13. Presa per cavo amovibile
14. Interruttore generale
15. Cavo di alimentazione amovibile.

L'ambiente la ringrazia per aver scelto questa **macchina da gelato ecologica**, di nuova generazione prodotta in ITALIA da Nemox International.

Siamo molto orgogliosi di questa nuova realizzazione che **adotta le migliori soluzioni a favore dell'ambiente, diminuendo considerevolmente i consumi elettrici** e migliorando allo stesso tempo l'efficienza di funzionamento.

Questa macchina utilizza fluidi refrigeranti quali il propano (R290) che, rispetto ai gas tradizionali, **riducono l'impatto sulle emissioni dei gas serra fino al 99,95%!**

I componenti sono prevalentemente realizzati con tecnologia a **bassi consumi energetici e materiali riciclabili a fine vita**. Per esempio l'imballo è completamente prodotto con cartone **riciclabile al 100%**.

Vi ringraziamo per la fiducia accordata alla nostra azienda e alla nostra gente. Faremo tutto il possibile per rendervi pienamente soddisfatti della vostra scelta.

IMPORTANTE:

Si prega di conservare l'imballaggio della macchina. Qualora fosse necessario restituire la macchina per qualsiasi motivo, provvedere a imballarlo preferibilmente nella sua confezione originale.

Se la macchina viene spedita in un imballo non idoneo alla spedizione, tutti i costi di riparazione saranno addebitati a chi ha spedito, anche se la macchina è in garanzia.

Se la macchina restituita non presenta alcun difetto di funzionamento, questa verrà rispedita con costi di controllo e spedizione a carico di chi ha reso la macchina.

Nemox si riserva di rifiutare la ricezione di un apparecchio non adeguatamente imballato.

 **Made in Italy**
by

NEMOX®
PROFESSIONAL CLASS



EAC



CE

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:

- Leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere il corpo principale dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

SOLO PER I MERCATI EUROPEI

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotta mobilità capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro di assistenza o da simile personale qualificato per evitare rischi.
- Scollegare dalla presa quando non è in uso, prima di inserire o rimuovere parti e prima della pulizia.
- Evitare il contatto con le parti in movimento.
- Non azionare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati, o quando l'apparecchio non funziona correttamente, o è caduto o è danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'attrezzatura a un centro di servizio autorizzato per esame, riparazione o sistemazione elettrica o meccanica.
- L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Questo apparecchio è concepito per essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come:
 - Aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Agriturismi e da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - Ambienti tipo bed and breakfast;
 - Catering e applicazioni simili ma non di vendita al dettaglio
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
- Un rappresentante del centro d'assistenza autorizzato deve eseguire qualsiasi servizio diverso dalla pulizia e dalla manutenzione dell'utente. Solo il personale di assistenza autorizzato deve eseguire le riparazioni.

- Dopo aver tolto l'apparecchio dall'imballaggio, verificare che non sia danneggiato. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e contattare un agente di servizio autorizzato.
- Sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi, ecc. non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenzialmente pericolosi.
- Il produttore e il venditore dell'apparecchio declinano ogni responsabilità per il mancato rispetto delle istruzioni fornite in questo manuale utente.
- Verificare che la tensione indicata sulla targa dati corrisponda alla tensione di rete.
- Non utilizzare utensili appuntiti all'interno del cestello! Gli oggetti appuntiti graffieranno e danneggeranno il cestello. È possibile utilizzare una spatola di gomma o un cucchiaino di metallo quando l'apparecchio è in posizione "OFF" o "0".
- Non pulire mai con polveri abrasive o attrezzi duri.
- Non posizionare o utilizzare l'apparecchio su superfici calde, come stufe, fornelli o vicino a fiamme di gas aperte.
- Non mettere la macchina in lavastoviglie. Pale, coperchio trasparente, pomolo di fissaggio, spatola, anello di protezione, cestello estraibile possono essere lavati in lavastoviglie con ciclo a bassa temperatura.
- Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico e ad una presa di alimentazione con portata minima di 10A, dotati di efficace contatto di terra. Il costruttore non è responsabile per danni a cose o persone nel caso in cui non siano state rispettate le norme di sicurezza prescritte.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, assicurarsi che l'apparecchio sia stato scollegato dalla rete elettrica staccando la spina dalla presa di alimentazione.
- Questa apparecchiatura è stata testata per un funzionamento sicuro dal punto di vista elettrico a una temperatura ambiente di 43° C (classe climatica "T"). Per migliori prestazioni evitare di utilizzare la macchina con temperatura ambiente superiore a 30° C. Temperature più elevate, pur non influenzando sulla meccanica della macchina, possono compromettere la buona riuscita del gelato.
- Non lavare mai l'apparecchio sotto getti d'acqua né immergerlo nell'acqua!
- La quantità massima di ingredienti è 1000 g per ciclo di produzione.
- Questo manuale può essere scaricato in formato PDF dal sito www.nemox.com/download

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

AVVERTENZA SPECIALE PER APPARECCHI CONTENENTI GAS R290.

AVVERTENZA: mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione dell'involucro dell'apparecchio o della struttura a incasso.

ATTENZIONE: per accelerare il processo di sbrinamento non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi diversi da quelli consigliati dal produttore.

ATTENZIONE: Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dei vani per la conservazione degli alimenti dell'apparecchio, a meno che non siano del tipo consigliato dal produttore.

- Non conservare sostanze esplosive come bombolette aerosol con un propellente infiammabile in questo apparecchio.
- Questo apparecchio contiene una piccola quantità, indicata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio, di gas refrigerante R290 che è infiammabile.
- Evitare che oggetti appuntiti entrino in contatto con il circuito di refrigerazione.
- Durante il trasporto e l'installazione, assicurarsi che le tubazioni del circuito del refrigerante non siano danneggiate: il refrigerante che fuoriesce può incendiarsi e danneggiare gli occhi. In caso di danni al circuito refrigerante, non utilizzare apparecchiature elettriche o apparecchiature antincendio nelle vicinanze e aprire le finestre per ventilare la stanza. Contattare il centro di assistenza autorizzato.
- In caso di danni, evitare l'esposizione a fiamme libere e qualsiasi dispositivo che crei una scintilla e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Ventilare bene l'ambiente in cui si trova l'apparecchio per alcuni minuti.

ATTENZIONE: Rischio di incendio



INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO IN CONFORMITÀ CON LA DIRETTIVA CE 2012/19 / CE.

Questo prodotto può contenere sostanze che possono essere pericolose per l'ambiente o per la salute umana se non smaltite correttamente. Pertanto vi forniamo le seguenti informazioni per prevenire il rilascio di queste sostanze e per migliorare l'uso delle risorse naturali.

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono mai essere smaltite nei normali rifiuti urbani ma devono essere raccolte separatamente per il loro corretto trattamento. Il simbolo del cestino barrato, posto sul prodotto e in questa pagina, ricorda la necessità di smaltire correttamente il prodotto a fine vita. In questo modo è possibile evitare che un trattamento non specifico delle sostanze contenute in questi prodotti, o un loro uso improprio, o un uso improprio delle loro parti, possa essere pericoloso per l'ambiente o per la salute umana. Inoltre questo aiuta a recuperare, riciclare e riutilizzare molti dei materiali utilizzati in questi prodotti. A tal fine i produttori e distributori di apparecchiature elettriche ed elettroniche predispongono adeguati sistemi di raccolta e trattamento per questi prodotti. A fine vita il tuo prodotto contatta il tuo rivenditore per avere informazioni sulle modalità di ritiro. Al momento dell'acquisto di questo nuovo prodotto il vostro rivenditore vi informerà anche della possibilità di restituire gratuitamente un'altra apparecchiatura fuori uso purché di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni dell'apparecchiatura fornita. Uno smaltimento del prodotto diverso da quanto sopra descritto sarà passibile delle sanzioni previste dalle disposizioni nazionali del paese in cui il prodotto viene smaltito. Si consiglia inoltre di adottare ulteriori misure per la protezione dell'ambiente: riciclaggio degli imballaggi interni ed esterni del prodotto e smaltimento delle batterie usate correttamente (se contenute nel prodotto). Con il tuo aiuto è possibile ridurre la quantità di risorse naturali utilizzate per produrre apparecchiature elettriche ed elettroniche, ridurre al minimo l'utilizzo di discariche per lo smaltimento dei prodotti e migliorare la qualità della vita impedendo che sostanze potenzialmente pericolose vengano rilasciate nell'ambiente.



IMPORTANTE:

Questa macchina contiene un refrigerante che deve essere lasciato sedimentare dopo il trasporto. Lasciare la macchina su una superficie orizzontale per almeno 12 ore dopo l'acquisto o dopo ogni spostamento durante il quale la macchina sia stata capovolta. Lasciare almeno 20cm di spazio tutt'intorno alla macchina per una libera circolazione dell'aria. Assicurarsi che le griglie di ventilazione non siano ostruite. Un flusso di aria calda che esca dalle aperture di ventilazione è il normale risultato di un'efficiente refrigerazione.

Il coperchio della macchina (3) è studiato per garantire:

- Igiene: il coperchio evita la contaminazione del prodotto in lavorazione da parte di agenti esterni
- Pulizia: il coperchio è totalmente smontabile in modo da poter essere pulito accuratamente.
- Controllo del prodotto: l'ampio coperchio trasparente consente di controllare visivamente il gelato in ogni fase della lavorazione.
- Sicurezza: Un dispositivo di sicurezza arresta il movimento della pala quando il coperchio viene alzato.

AVVERTENZE PRELIMINARI DA SEGUIRE PRIMA DELL'UTILIZZO DELLA MACCHINA

- L'igiene è la cosa più importante da osservare quando si prepara il gelato. Assicuratevi che tutti i componenti siano assolutamente puliti, in modo particolare quelli che possono venire a contatto con il gelato.
- Non spegnere l'impianto di refrigerazione (Interruttore 1) o l'interruttore generale (14) quando la macchina sta lavorando. In caso di errata manovra o di interruzione accidentale dell'alimentazione elettrica, attendere 3 minuti circa prima di riavviarlo.
- Dopo aver arrestato la macchina, attendere 10 minuti circa prima di procedere con una nuova lavorazione.
- Variazioni di velocità e di rumorosità durante la preparazione del gelato sono normali e non pregiudicano il buon funzionamento della macchina.
- Utilizzare ingredienti pre-raffreddati. Si consiglia di introdurre gli ingredienti nella gelatiera alla temperatura comprese fra + 5°C e + 20°C, altrimenti il risultato potrebbe essere compromesso.
- La macchina ha una capacità consigliata di 1000 g. Qualora si inserisse una quantità superiore di ingredienti, durante il processo di produzione il volume aumenta e la preparazione potrebbe fuoriuscire. Inoltre la consistenza potrebbe essere meno compatta.
- Versare e mescolare gli ingredienti in un contenitore separato.

Non riempire il cestello oltre la metà. Durante la mantecazione il volume aumenta raggiungendo anche la massima capacità in volume del cestello.

OPZIONI D'USO

A) Uso con cestello fisso

- Posizionare gli inserti di plastica sulla pala miscelatrice (fig.1). Per l'uso con il cestello fisso si devono montare gli inserti (9) riconoscibili con la lettera "L" stampata nella plastica.
- Inserire la pala miscelatrice (5)
- Avvitare il pomolo di fissaggio (4).

La macchina è pronta per l'utilizzo

B) Uso con cestello estraibile

Questa macchina è fornita completa di tutti gli accessori per l'impiego sia con cestello fisso sia con cestello estraibile. Nella confezione originale il cestello estraibile è inserito all'interno del cestello fisso.

- Versare nel cestello fisso 1 o 2 misurini (11) di una soluzione di sale e acqua (composta da 20 g. di sale e 80 g. di acqua) oppure di un superalcolico di gradazione superiore a 40° o alcool alimentare.
- Inserire il cestello estraibile (8) all'interno del cestello fisso premendo bene sino in fondo.
- Sollevarlo e **VERIFICARE CHE LA PARETE ESTERNA DEL CESTELLO ESTRAIBILE SIA COMPLETAMENTE BAGNATA** altrimenti la macchina non raffredderà correttamente.
- Posizionare il set di inserti di plastica corretti sulla pala miscelatrice (fig.1). Per l'uso con cestello estraibile si devono montare gli inserti (9) riconoscibili con la lettera "A" stampata nella plastica.
- Inserire la pala miscelatrice (5)
- Avvitare il pomolo di fissaggio (4).

La macchina è pronta per l'utilizzo

ATTENZIONE: in caso di utilizzo della soluzione salina, una volta terminato l'utilizzo della macchina, **lavare ed asciugare molto bene** sia cestello fisso che estraibile **per prevenire fenomeni di corrosione. Non lasciare la soluzione salina all'interno del cestello!**

MODO DI FUNZIONAMENTO

GELATO Chef 5L Auto i-Green dispone di due modi di funzionamento:

In modalità manuale

- Gli interruttori compressore (1) e pala (2) funzionano in modo indipendente.
- Qualora la densità del gelato sia tale da bloccare la rotazione della pala, il sistema elettronico di controllo e protezione della macchina, provvede a spegnere la pala ma non il compressore.
- In modalità manuale è possibile fermare la pala e lasciare funzionare il compressore per il tempo desiderato.
- Il LED (10) si accende solo quando è in funzione il compressore.
- Quando si è in modalità manuale è possibile passare alla modalità automatica in qualsiasi momento, premendo il tasto (12).

Modalità automatica

- Premere il tasto (12) per avviare la modalità automatica. Tutte le funzioni della macchina sono gestite dal sistema elettronico di controllo, gli interruttori pala (2) e compressore (1) sono disattivati.
- Una volta avviata, GELATO Chef 5L Auto i-Green lavora gli ingredienti e quando il gelato ha raggiunto la corretta consistenza, o al raggiungimento del tempo limite stabilito dal costruttore (posto a 45 minuti), passa automaticamente nella modalità di conservazione.
- Per passare dalla modalità automatica alla modalità manuale, attivare prima gli interruttori (1) e (2) in seguito spegnere l'interruttore (12).

SISTEMA DI CONSERVAZIONE

Il software controlla la densità del gelato. Quando la densità raggiunge il limite prestabilito il software ferma la pala e il compressore.

Non appena la densità diminuisce, il software provvede a riavviare il compressore e la pala.

In questo modo il gelato si mantiene sempre alla corretta consistenza e temperatura di servizio per il tempo desiderato.

FARE IL GELATO CON

GELATO Chef 5L Auto i-GREEN

Come procedere:

- Verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta dati corrisponda a quello di rete. Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente. Accendere l'interruttore (14).

La macchina è pronta all'uso.

UTILIZZO IN MODALITA' MANUALE

Procedere come segue:

- Prima di introdurre la miscela nel cestello è consigliabile effettuare un preraffreddamento premendo solo l'interruttore (1), 5 minuti prima dell'inizio del ciclo produttivo.
- Versare la miscela precedentemente preparata.
- Coprire il cestello con il coperchio (3).
- Premere il tasto (2) per avviare la pala miscelatrice.
- Il tempo di preparazione varia in funzione della quantità e della temperatura iniziale della miscela, dal tipo di gelato (mantecato o sorbetto) e della temperatura ambiente. Quando il gelato avrà la consistenza desiderata, fermare la macchina premendo i tasti (1) e (2).
- Svitare il pomolo (4) sulla pala ruotandolo in senso antiorario ed estrarre la pala verso l'alto.
- Prelevare il gelato pronto con l'apposita spatola di corredo (7). Evitare utensili metallici.
- Dopo un breve periodo di attesa (circa 10 minuti) è possibile fare un altro gelato ripetendo le operazioni descritte.
- Al termine dell'utilizzo, spegnere l'interruttore (14) e disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

USO IN MODALITA' AUTOMATICA

Procedere come segue:

- Prima di introdurre la miscela nella pentola è consigliabile effettuare un preraffreddamento: premere il tasto (12), e attendere 5 minuti prima dell'inizio del ciclo produttivo.
- Versare la miscela precedentemente preparata.
- Coprire il cestello con il coperchio (3).
- Premere il tasto (12) per avviare il ciclo di mantecazione.
- Quando il gelato avrà raggiunto la giusta consistenza, il controllo elettronico attiverà la funzione di conservazione.

- Per servire il gelato spegnere la macchina premendo il tasto (12).
- Svitare il pomolo (4) sulla pala ruotandolo in senso antiorario ed estrarre la pala verso l'alto.
- Prelevare il gelato pronto con l'apposita spatola di corredo (7). Evitare utensili metallici.
- Dopo un breve periodo di attesa (circa 10 minuti) è possibile fare un altro gelato ripetendo le operazioni descritte.
- Al termine dell'utilizzo, spegnere l'interruttore (14) e disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

PULIZIA DELLA MACCHINA

- Verificare che la macchina sia spenta e scollegata prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia. Lavare la pala (5) e gli inserti (9) il coperchio trasparente (3), il pomolo di fissaggio (4), la spatola (7) e il cestello estraibile (8) con acqua calda e sapone. Queste parti possono essere pulite anche in lavastoviglie con ciclo a bassa temperatura.
- Utilizzare un panno umido per pulire il corpo della macchina. **NON IMMERGERE MAI IL CORPO PRINCIPALE**

DELLA MACCHINA IN ACQUA!

- Risciacquare il cestello utilizzato con acqua a 45°C per sciogliere il grasso e facilitarne la rimozione
- Rimuovere in modo sommario lo sporco con una spugna. Svuotare dall'acqua.
- Versare acqua tiepida con il detersivo.
- Pulire accuratamente le zone incassate e nascoste. Svuotare il cestello e risciacquare con acqua tiepida.

ATTENZIONE: non capovolgere mai la macchina per svuotare il cestello fisso. Utilizzare una spugna o altro strumento adatto alla funzione.

ATTENZIONE: durante la pulizia delle parti in acciaio inossidabile della macchina non utilizzare prodotti a base di cloruri (come l'acido cloridrico), né prodotti a base di candeggina-acido ipocloroso né prodotti contenenti acidi forti né prodotti speciali per la pulizia dell'argento. Evitare di utilizzare strumenti metallici o abrasivi.

Risciacquare accuratamente tutti gli strumenti utilizzati nelle operazioni di pulizia.

SANIFICAZIONE

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

DETERSIONE

Rimuove lo sporco (residui grossolani) e prevede un risciacquo con acqua tiepida immediatamente al termine del lavoro; l'azione detergente è affidata al frizionamento manuale e alla pressione dell'acqua. L'uso di un detergente chimico riduce, ma non annulla, la pulizia manuale richiesta sopra.

ATTENZIONE: la sola detersione, per quanto scrupolosa, non garantisce il completo allontanamento dei contaminanti microbici.

Agire come segue:

- Asportare meccanicamente lo sporco grossolano.
- Risciacquare inizialmente con acqua calda a temperatura superiore a 45°C per sciogliere i grassi e favorirne il distacco, ma inferiore a 60°C per evitare di "cuocere" proteine, zuccheri o grassi, rendendoli più tenacemente attaccati alle superfici da pulire. Per gli utensili e le parti smontabili delle attrezzature è sufficiente un'immersione che duri circa 15 minuti.
- Applicare il detergente: poiché la maggior parte dei residui alimentari (proteine e grassi) non si sciolgono nell'acqua, per eliminarli completamente occorre impiegare un detergente che stacchi lo sporco dalla superficie e ne permetta l'allontanamento con il risciacquo successivo.
- Risciacquo finale con acqua a temperatura di rubinetto, per almeno 5 minuti se in immersione.

DISINFEZIONE

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

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

- Utilizzare un disinfettante specifico per l'uso nell'industria alimentare. Controllare che sulla confezione siano ben marcate le seguenti caratteristiche:
 - Disinfettante, Presidio Medico Chirurgico o equivalente.
 - N° di registrazione presso l'autorità sanitaria.
 - Dicitura "da usarsi nell'industria alimentare".

- Dosi e tempi di utilizzo.
- Composizione, produttore, lotto e data di produzione.
- Avvertenze sulla sicurezza per l'uso.
- Diluire il prodotto disinfettante secondo le istruzioni del produttore. **Attenzione:** risparmiare sul disinfettante può permettere la sopravvivenza di batteri a livelli pericolosi, così come eccedere con il principio attivo non ne migliora l'efficacia.
- Fare agire il disinfettante per il tempo di contatto specificato. Un tempo troppo breve può rendere inefficace la disinfezione.
- Per una corretta esecuzione delle diverse operazioni occorre effettuare la pulizia dall'alto verso il basso, terminando con il pavimento.
- Dopo l'applicazione del disinfettante asportarne i residui con un risciacquo finale.
- Asciugare bene le superfici per evitare la moltiplicazione batterica favorita dall'ambiente umido.
- Si consiglia di alternare ogni 6 mesi il tipo di disinfettante per evitare la selezione di batteri resistenti. Le spore batteriche sono le forme biologiche più resistenti quindi è preferibile usare i prodotti a base di cloro.

COME CONSERVARE IL GELATO

Nella macchina. Questa macchina è dotata di un programma di conservazione che permette di **mantenere la preparazione in macchina fino a 8 ore** e alla temperatura e consistenza di servizio ideali.

Se la macchina è in modalità manuale, potete conservare il gelato coperto nella gelatiera stessa per ca. 10-20 minuti a motore spento. Prima di servirlo rilavorarlo per qualche minuto affinché riacquisti la giusta consistenza e mantecazione.

Nel congelatore. Si può conservare il gelato in un contenitore ermetico nel congelatore. Il congelamento a lungo termine non è raccomandato.

Dopo 1-2 settimane il gusto del gelato decade. Il gelato fresco ha un gusto e una qualità migliori. Se vuoi comunque conservare il gelato nel congelatore, procedi come segue:

Mettere il gelato in un contenitore ermetico pulito e ben chiuso.

La temperatura dovrebbe essere almeno di -18 ° C.

Specificare sul contenitore la data di preparazione del gelato.

ATTENZIONE: Il gelato è sensibile ai batteri. Di conseguenza è molto importante che la gelatiera e gli utensili utilizzati siano ben puliti e asciugati.

IMPORTANTE: UNA VOLTA RIMOSSO IL GELATO DAL CONGELATORE E SCIOLTO, NON RICONGELARE MAI.

Togliete il gelato dal congelatore mezz'ora prima per servirlo. Eventualmente si può lasciare per 10/15 minuti a temperatura ambiente per raggiungere la temperatura di servizio adeguata.

SUGGERIMENTI UTILI

- Alcune ricette prevedono la cottura. Preparale almeno il giorno prima per assicurarti che si raffreddino completamente e si espandano. Non versare mai nella macchina ingredienti a temperatura superiore a 25°C.
- Versare gli ingredienti non più della metà del volume del cestello. La miscela aumenta di volume durante la preparazione.
- Gli ingredienti alcolici rallentano il processo di raffreddamento. I liquori dovrebbero quindi essere aggiunti durante gli ultimi minuti di preparazione.
- Il sapore dei sorbetti dipende in gran parte dal grado di maturazione e dolcezza del frutto e succo usato. Ricordate che il freddo riduce la percezione di dolcezza.
- La frutta utilizzata nelle ricette deve essere sempre lavata e asciugata prima dell'uso. Anche quando non specificato, la frutta deve essere sempre sbucciata, sgusciata, denocciolata, ecc.
- Per ridurre la quantità totale di una ricetta, la quantità di ogni ingrediente deve essere ridotta proporzionalmente.
- Il tempo di preparazione varia in funzione della quantità e temperatura degli ingredienti e ambiente, della tipologia di preparazione se gelato o sorbetto.

COSA POTREBBE NON FUNZIONARE

In condizioni normali la preparazione del gelato non richiede più di 30-40 minuti.

- Nel caso in cui dopo 40-50 minuti il gelato ancora non sia formato, verificare tutti i punti che seguono prima di richiedere l'intervento di un centro assistenza autorizzato:
- Gli ingredienti devono essere versati nella gelatiera a temperatura ambiente o meglio a temperatura di frigorifero. Se gli ingredienti sono caldi la preparazione del gelato è impossibile.
- Il cestello non deve essere riempito per più della metà della sua capacità. Se la quantità di ingredienti è eccessiva, il tempo richiesto per la formazione del gelato aumenta notevolmente e il risultato potrebbe non essere soddisfacente.
- A causa della presenza di un dispositivo di sicurezza sul compressore, se si verifica un'interruzione di corrente o se la macchina per qualsiasi motivo viene spenta e repentinamente riaccesa il funzionamento del dispositivo raffreddamento si interrompe. In questi casi è necessario lasciare riposare il dispositivo per 5 minuti prima di riaccenderlo. Se la pausa di 5 minuti non viene rispettata, il funzionamento non riprende nonostante il pulsante di raffreddamento sia in posizione ON.

PROBLEMI E SOLUZIONI

PROBLEMA: La macchina non raffredda:

POSSIBILI CAUSE:

- Controllare che la spina di alimentazione sia correttamente inserita, l'interruttore (14) sia acceso e l'energia elettrica arrivi all'apparecchio. Verificare che il tasto (1) o (12) siano accesi.
- Se è verificata un'interruzione di corrente o si è staccata accidentalmente la spina. Il funzionamento si interrompe.
- Attendere 3 minuti prima di riavviare la macchina. Qualora non si rispetti questa pausa, l'impianto frigorifero potrebbe danneggiarsi o richiedere un tempo molto lungo prima di riavviarsi.
- Controllare che la macchina sia posizionata correttamente con le griglie di ventilazione libere da qualsiasi ostruzione.
- Verificare che la macchina non sia in fase di conservazione.
- Verificare il funzionamento della ventilazione, controllando che l'aria fuoriesca dalla griglia.

PROBLEMA: La pala non gira

POSSIBILI CAUSE:

- Controllare che la pala sia correttamente agganciata all'albero e bloccata con l'apposito pomolo di fissaggio (4).
- Controllare che non ci siano ostacoli che impediscano la rotazione della pala (incluse eventuali deformazioni del cestello).
- Se il LED (10) è acceso, il software sta attuando un ciclo di conservazione e la pala si avvierà dopo un breve lasso di tempo.
- Assicuratevi che il coperchio sia chiuso nella corretta posizione: il dispositivo di sicurezza arresta la pala se il coperchio viene aperto.

PROBLEMA: La macchina è rumorosa.

POSSIBILI CAUSE:

- Una certa rumorosità rientra nelle normali specifiche di funzionamento; tuttavia, se diventasse eccessiva, contattate un Centro di Assistenza autorizzato.



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