

GELATO CHEF 3L

AUTOMATIC
i-Green

IT ISTRUZIONI D'USO

 **Made in Italy**



NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

www.nemox.com

Наша природа будет благодарна Вам за то, что вы выбрали фризера нового поколения из экологичной серии, произведенную в ИТАЛИИ компанией Nemox International.

Мы очень гордимся этой новой конструкцией, в которой реализованы лучшие решения в области защиты окружающей среды, что значительно снижает потребление электроэнергии и в то же время повышает эффективность работы.

В этой машине используются охлаждающие жидкости, такие как пропан (R290), которые, по сравнению с традиционными газами, снижают воздействие на выбросы парниковых газов до 99,95%!

Компоненты в основном производятся с использованием технологий с низким энергопотреблением и материалов, пригодных для вторичной переработки по окончании срока службы. Например, упаковка полностью сделана из 100% перерабатываемого картона.

ВАЖНО:

Оборудование содержит охлаждающую жидкость, которой необходимо дать осесть после транспортировки. Оставьте фризера на горизонтальной поверхности как минимум на 12 часов после покупки или после любого перемещения, во время которого оборудование могло быть перевернуто. Оставьте вокруг аппарата не менее 20 см свободного пространства для свободной циркуляции воздуха. Убедитесь, что вентиляционные слоты не заблокированы. Поток горячего воздуха, выходящий из вентиляционных отверстий, является нормальным результатом эффективного охлаждения.

ВАЖНО:

Сохраните упаковку от мороженицы. Если по какой-либо причине возникнет необходимость осуществить возврат мороженицы, она должна быть упакована в оригинальную упаковку.

Если мороженица будет отправлена в неподходящей упаковке, то все затраты на ремонт будут возложены на отправителя, даже если оборудование находится на гарантии.

Если в ходе диагностики окажется, что возвращенная мороженица не имеет каких-либо неисправностей, она будет отправлена обратно, транспортные расходы и расходы на диагностику, должны быть оплачены лицом, вернувшим оборудование.

Компания Nemox оставляет за собой право отказать в возврате мороженицы в не «родной» упаковке.





GELATO CHEF 3L

AUTOMATIC
i-green



- 1). Кнопка управления системой охлаждения.
- 2). Кнопка управления системой взбивания.
- 3). Прозрачная крышка.
- 4). Фиксатор лопастной насадки.
- 5). Лопастная насадка для основной (фиксированной) чаши.
- 6). Вентиляционная решетка.
- 7). Лопатка для мороженого.
- 8). Съёмная чаша.
- 9). Лопасть для смешивания в съёмной чаше.
- 10). Индикатор компрессора / автоматического цикла.
- 11). Мерник.
- 12). Кнопка активации автоматического цикла.
- 13). Розетка для съёмного шнура питания
- 14). Основной выключатель
- 15). Съёмный шнур питания

ВАЖНО:

Данное оборудование содержит охлаждающую жидкость, которой необходимо дать осесть после транспортировки. Оставьте оборудование на горизонтальной поверхности как минимум на 12 часов после покупки или после любого перемещения, во время которого оборудование было перевернуто. Оставьте не менее 20 см свободного пространства вокруг оборудования для свободной циркуляции воздуха. Убедитесь, что вентиляционные слоты (решетки) не заблокированы. Поток горячего воздуха, выходящий из вентиляционных отверстий, является нормальным результатом эффективного охлаждения

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, КОТОРЫЕ СЛЕДУЕТ СОБЛЮДАТЬ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ

Гигиена — это самое важное, что нужно соблюдать при приготовлении мороженого. Убедитесь, что все компоненты абсолютно чистые, особенно те, которые могут соприкоснуться с мороженым.

Не выключайте кнопку управления системой охлаждения (клавиша 1) или главный выключатель (14), когда фризер работает. В случае неправильной работы или случайного отключения электропитания подождите примерно 3 минуты перед его повторным включением. Компрессор оборудован защитным устройством, предотвращающим повреждение. Если перезапустить мороженицу немедленно, система охлаждения не будет работать в течение 3-х минут.

После остановки оборудования подождите около 10 минут, прежде чем начать новую загрузку.

Изменения скорости и шума во время приготовления мороженого являются нормальным явлением и не влияют на правильную работу фризера.

Используйте предварительно охлажденные ингредиенты. Рекомендуется загружать ингредиенты в машину при температуре от + 5 ° C до + 20 ° C, иначе оптимальный результат не может быть гарантирован.

Рекомендуемая вместимость чаши фризера - 800 г. Если использовать больше ингредиентов, то в процессе производства объем ингредиентов будет увеличиваться, и смесь может вытечь. Кроме того, оборудование не сможет обеспечить достаточную «взбитость» смеси, и консистенция загруженной смеси будет недостаточно плотной.

Ингредиенты перед загрузкой необходимо подготовить в отдельной емкости.

НЕ НАПОЛНЯЙТЕ ЧАШУ БОЛЕЕ ЧЕМ НА ПОЛОВИНУ. Во время приготовления объем смеси увеличивается, достигая максимального объема чаши.

ВАРИАНТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

А) Использование с фиксированной чашей

Вставьте лопасть для фиксированной чаши (5)

Закрутите фиксатор лопасти (4).

Фризер готов к работе

Б) Использование со съёмной чашей

Эта оборудование поставляется в комплекте со всеми принадлежностями для использования как с фиксированной, так и со съёмной чашей. В оригинальной упаковке съёмная чаша вставляется внутрь фиксированной чаши.

Налейте в фиксированную чашу 1 или 2 мерника (11) солевого раствора высокой плотности (состоящий из 20 г. соли и 80 г. воды) или спиртового раствора крепостью выше 40° (Рекомендовано!).

Вставьте съёмную чашу (8) в фиксированную чашу, сильно нажав до упора.

Поднимите ее и **УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВНЕШНЯЯ СТЕНКА СЪЕМНОЙ ЧАШИ ПОЛНОСТЬЮ ВЛАЖНАЯ**, иначе мороженое не будет должным образом охлаждаться.

Вставьте лопасть для смешивания съёмной чаши (4)

Фризер готов к работе.

ВНИМАНИЕ!

В случае использования солевого раствора после завершения работы тщательно вымойте и просушите фиксированную и съёмную чаши, чтобы предотвратить коррозию. Не оставляйте солевой раствор внутри чаши!

РЕЖИМ РАБОТЫ

GELATO Chef 3L Automatic i-Green имеет два режима работы:

Ручной режим

- Кнопки включения компрессора (1) и системы взбивания (2) работают независимо.
- Если плотность готового мороженого будет избыточной и будет блокировать вращение лопасти, электронная система управления и защиты оборудования отключит вращение лопасти и работу компрессора.
- В ручном режиме можно остановить систему взбивания (вращение лопасти) и дать компрессору поработать желаемое время.
- Светодиод (10) загорается только при работающем компрессоре.
- В ручном режиме вы можете в любой момент переключиться в автоматический режим, нажав клавишу (12).

Автоматический режим

- Нажмите кнопку (12), чтобы запустить автоматический режим работы. Функционал фризера полностью будет контролироваться сложной электронной системой управления, кнопки вращения лопасти (2) и включения компрессора (1) будут отключены.
- После запуска фризер GELATO Chef 3L Automatic i-Green начнет цикл приготовления и, когда мороженое достигнет нужной консистенции, или по истечении срока, установленного производителем (установленного на 45 минут), фризер автоматически переключится в режим хранения.
- Чтобы переключиться из автоматического режима в ручной, сначала активируйте переключатели (1) и (2), затем выключите переключатель автоматического цикла (12).

СИСТЕМА ХРАНЕНИЯ

Программное обеспечение контролирует плотность мороженого. Когда плотность достигает заданного предела, программное обеспечение останавливает вращение лопасти и компрессор.

Как только плотность уменьшается, программное обеспечение перезапускает компрессор и вращение лопасти. Таким образом, мороженое всегда сохраняет правильную консистенцию и температуру подачи в течение желаемого времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО (gelato) НА ФРИЗЕРЕ GELATO Chef 3L Automatic I-GREEN

Как действовать:

Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, соответствует напряжению сети. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку. Включите выключатель (14).

Фризер готов к работе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Действуйте следующим образом:

- Перед загрузкой заранее подготовленной смеси в чашу рекомендуется провести предварительное охлаждение, нажав только кнопку охлаждения (1), за 5 минут до начала производственного цикла.
- Залейте в чашу заранее приготовленную смесь.
- Закройте чашу крышкой (3).
- Нажмите кнопку (2), чтобы запустить вращение лопасти.
- Время приготовления зависит от количества и начальной температуры смеси, типа мороженого (пломбир или сорбет) и температуры окружающей среды. Когда мороженое приобретет желаемую консистенцию, остановите фризер, нажав кнопки (1) и (2).
- Открутите фиксатор лопасти (4), повернув его против часовой стрелки, и извлеките лопасть потянув ее вверх.
- Снимите с лопасти и со стенок чаши готовое мороженое специальной лопаткой из комплекта (7). Избегайте металлических инструментов.
- После короткого периода ожидания (около 10 минут) можно приготовить еще одну загрузку, повторив описанные операции.
- По окончании использования выключите выключатель (14) и отключите машину от сети.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Действуйте следующим образом:

- Перед загрузкой заранее подготовленной смеси в чашу фризера рекомендуется провести предварительное охлаждение: нажмите кнопку (12) и подождите 5 минут до начала производственного цикла.
- Залейте заранее приготовленную смесь.
- Закройте чашу крышкой (3).
- Нажмите кнопку (12), чтобы запустить цикл охлаждения.
- Когда мороженое достигнет нужной консистенции, электронное управление активирует режим хранения.
- Чтобы извлечь мороженое, выключите фризер, нажав кнопку (12).
- Открутите фиксатор лопасти (4), повернув его против часовой стрелки, и извлеките лопасть потянув ее вверх.
- Снимите с лопасти и со стенок чаши готовое мороженое специальной лопаткой из комплекта (7). Избегайте металлических инструментов.
- После короткого периода ожидания (около 10 минут) можно приготовить еще одну загрузку, повторив описанные операции.
- По окончании использования выключите выключатель (14) и отключите машину от сети.

ВНИМАНИЕ: если компрессор был выключен по какой-либо причине, программное обеспечение фризера позволит ему перезапуститься только через 3 минуты.

ОЧИСТКА ФРИЗЕРА

• Перед выполнением любых операций по очистке убедитесь, что оборудование выключено и отключено от сети. Вымойте лопасти (5) и (9), прозрачную крышку (3), фиксатор лопасти (4), лопатку (7) и съемную чашу (8) теплой мыльной водой. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине при низкой температуре.

• Используйте влажную ткань для очистки корпуса фризера.

НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ГЛАВНЫЙ КОРПУС ФРИЗЕРА В ВОДУ!

- Промойте использованную чашу водой при температуре 45 ° C, чтобы растворить жир и облегчить его удаление.
- Быстро удалите грязь губкой. Слейте воду.
- Залейте теплой водой с моющим средством.
- Тщательно очистите углубленные и скрытые области. Опорожните чашу и промойте теплой водой.

ВНИМАНИЕ: никогда не переворачивайте фризер вверх дном, чтобы освободить фиксированную чашу. Используйте губку или другой подходящий инструмент.

ВНИМАНИЕ: при чистке деталей фризера из нержавеющей стали не используйте средства на основе хлоридов (например, соляную кислоту), средства на основе отбеливателя и хлорноватистой кислоты, средства, содержащие сильные кислоты, или специальные средства для чистки серебра. Избегайте использования металлических или абразивных инструментов.

Тщательно промойте все детали, используемые при очистке.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ

Операции санитарной обработки позволяют уничтожить значительную часть микроорганизмов, клетки и споры которых находят благоприятные условия для своего выживания и размножения. Дезинфекцию необходимо проводить в конце ежедневного производственного цикла или чаще, если необходимо. Санация состоит из двух этапов:

ОЧИЩЕНИЕ

Удаляет загрязнения (крупные остатки) и предусматривает ополаскивание теплой водой сразу по окончании работы; очищающее действие возложено протирание чаши/лопастей/деталей фризера вручную и давление воды. Использование химических моющих средств сокращает, но не отменяет ручную очистку, описанную выше.

ВНИМАНИЕ: очистка сама по себе, сколь бы тщательной она ни была, не гарантирует полного удаления микробных загрязнений.

Действуйте следующим образом:

- Крупную грязь удалить механическим способом.
- Сначала промойте горячей водой при температуре выше 45 ° C, чтобы растворить жиры и облегчить их отделение, но ниже 60 ° C, чтобы избежать «варки» белков, сахара или жиров, из-за чего они более прочно прикрепляются к очищаемым поверхностям. Для инструментов и съемных частей оборудования достаточно погружения в воду продолжительностью около 15 минут.
- Нанесите моющее средство: поскольку большая часть остатков пищи (белков и жиров) не растворяется в воде, для их полного удаления необходимо использовать моющее средство, которое удаляет грязь с поверхности и позволяет удалить ее при следующем полоскании.
- Окончательное ополаскивание водопроводной водой в течение не менее 5 минут.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ

Дезинфекция (или деконтаминация) включает уничтожение неспорообразующих патогенных бактерий и заметное сокращение присутствия непатогенных и неспорообразующих бактерий. Операции по очистке и дезинфекции необходимо проводить отдельно.

После очистки приступить к дезинфекции. Действуйте следующим образом:

- Используйте специальное дезинфицирующее средство для использования в пищевой промышленности. Убедитесь, что на упаковке хорошо обозначены следующие характеристики:
- Дезинфицирующее средство, хирургическое медицинское средство или эквивалент.
- Регистрационный номер в органе здравоохранения.
- Наличие формулировка «для использования в пищевой промышленности».
- Дозировка и время использования.
- Состав, производитель, партия и дата изготовления.
- Предупреждения по безопасности при использовании.
- Разбавьте дезинфицирующее средство в соответствии с инструкциями производителя. Предупреждение: экономия на дезинфицирующем средстве может позволить бактериям выжить и развиваться до опасного уровня, так же как превышение количества активного ингредиента не улучшает его эффективность.
- Дайте дезинфицирующему средству подействовать в течение указанного времени контакта. Слишком короткое время может сделать дезинфекцию неэффективной.
- Для правильного выполнения различных операций необходимо чистить сверху вниз, заканчивая полом.
- После нанесения дезинфицирующего средства удалите остатки с помощью ополаскивания.
- Хорошо просушите поверхности, чтобы избежать размножения бактерий, котором способствует влажная среда.
- Рекомендуется менять тип дезинфицирующего средства каждые 6 месяцев, чтобы избежать размножения устойчивых бактерий. Споры бактерий являются наиболее устойчивыми биологическими формами, поэтому предпочтительнее использовать продукты на основе хлора.

КАК ХРАНИТЬ ГОТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

Во фризере.

Эта машина оснащена системой автоматического хранения готового мороженого, которая позволяет хранить мороженое в машине до 8 часов, поддерживая идеальную температуру и консистенции мороженого оптимальную для подачи.

Если фризер работает в ручном режиме, вы можете хранить мороженое во фризере прибл. 10-20 минут при выключенном двигателе. Перед подачей на стол взбейте его в течение нескольких минут, чтобы оно приобрело нужную консистенцию.

В морозильной камере.

Вы можете хранить мороженое в герметичном контейнере в морозильной камере. Не рекомендуется длительное хранение в морозильнике.

Через 1-2 недели вкус мороженого испортится. Свежее мороженое всегда лучше по вкусу и качеству. Если вы все же хотите оставить мороженое в морозильной камере, сделайте следующее:

Поместите мороженое в чистый и плотно закрытый герметичный контейнер.

Температура должна быть не ниже -18 ° C.

На таре укажите дату приготовления мороженого.

ВНИМАНИЕ: Мороженое чувствительно к бактериям. Следовательно, очень важно, чтобы фризер и используемая посуда были хорошо промыты и высушены.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: В СЛУЧАЕ ЕСЛИ МОРОЖЕНОЕ БЫЛО ИЗВЛЕЧЕНО ИЗ МОРОЗИЛЬНИКА И РАСТАЯЛО, НИКОГДА НЕ ЗАМОРАЖИВАЙТЕ ЕГО ПОВТОРНО.

Выньте мороженое из морозильной камеры за полчаса до подачи на стол. При необходимости его можно оставить на 10–15 минут при комнатной температуре для достижения подходящей температуры подачи.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Некоторые рецепты предполагают предварительное приготовление. Подготовьте смесь как минимум накануне, чтобы она полностью остыла и все ингредиенты растворились. Никогда не заливайте во фризер ингредиенты с температурой выше 25 ° C.
- Добавляйте ингредиенты не более чем на половину объема чаши. В процессе приготовления смесь увеличивается в объеме.
- Алкогольные ингредиенты замедляют процесс охлаждения. Поэтому ликеры следует добавлять в течение последних нескольких минут приготовления.
- Вкус сорбета во многом зависит от степени спелости и сладости используемых фруктов и сока. Помните, что заморозка снижает ощущение сладости.
- Фрукты, использованные в рецептах, перед употреблением всегда необходимо тщательно промыть и высушить. Даже если это не указано, фрукты всегда должны быть очищены от кожуры, скорлупы, быть без косточек и т. Д.
- Чтобы уменьшить общее количество рецепта, количество каждого ингредиента должно быть пропорционально уменьшено.
- Время приготовления варьируется в зависимости от количества и температуры ингредиентов и окружающей среды, типа мороженого или сорбета.

ЧТО МОЖЕТ ПОЙТИ НЕ ТАК

В обычных условиях приготовление мороженого занимает не более 30–40 минут.

- Если через 40–50 минут мороженое все еще не сформировалось, проверьте все следующие моменты, прежде чем обращаться за помощью в авторизованный сервисный центр:
- Ингредиенты должны быть комнатной температуры или слегка охлажденными. Если ингредиенты горячие, приготовить мороженое будет невозможно.
- Чаша не должна быть заполнена более чем наполовину. Если количество ингредиентов слишком велико, время, необходимое для формирования мороженого, значительно увеличивается, и результат может быть неудовлетворительным.
- Из-за наличия предохранительного устройства на компрессоре, если происходит сбой питания или если машина по какой-либо причине выключается, а затем снова включается, работа компрессора прекращается. В этих случаях необходимо дать устройству отдохнуть в течение 5 минут перед его повторным включением. Если 5-минутная пауза не соблюдается, работа не возобновится, даже если кнопка охлаждения находится в положении ВКЛ.

ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЯ

ПРОБЛЕМА: Фризер не охлаждает:

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:

- Убедитесь, что сетевой шнур вставлен правильно, выключатель (14) включен и электричество достигает прибора. Убедитесь, что кнопка (1) или (12) включена.
- Если произошел сбой в электроснабжении или если вилка была случайно вынута из розетки. Работа прекращается.
- Подождите 5 минут перед перезапуском фризера. Несоблюдение этой паузы может привести к повреждению холодильной системы или перед повторным запуском потребуются очень много времени.
- Убедитесь, что фризер установлен правильно, а вентиляционные слоты свободны от каких-либо препятствий.
- Убедитесь, что фризер находится не в режиме хранения готового продукта.
- Проверьте работу вентиляции, убедившись, что воздух выходит из решетки.

ПРОБЛЕМА: лопасти не вращаются

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:

- Убедитесь, что лопасть правильно закреплена на валу и зафиксирована соответствующим фиксатором (4).
- Убедитесь, что нет препятствий, мешающих вращению лопасти (включая возможную деформацию чаши).
- Если светодиод (10) горит, программа выполняет цикл хранения, и лопасть запустится через некоторое время согласно алгоритму работы.
- Убедитесь, что крышка закрыта и находится в правильном положении: предохранительное устройство останавливает вращение лопасти, если крышка открыта.

ПРОБЛЕМА: фризёр шумный.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:

- Некоторый шум находится в пределах нормальных рабочих характеристик; однако, если он станет чрезмерным, обратитесь в авторизованный сервисный центр.



CERTIFIED
ISO 9001:2008



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

www.nemox.com