

4 MAGIC PRO 100

i-green

 **Made in Italy**

EN
FR
ES

INSTRUCTION BOOK

Pag. 2

MODE D'EMPLOI

Pag. 12

INSTRUCCIONES PARA EL USO

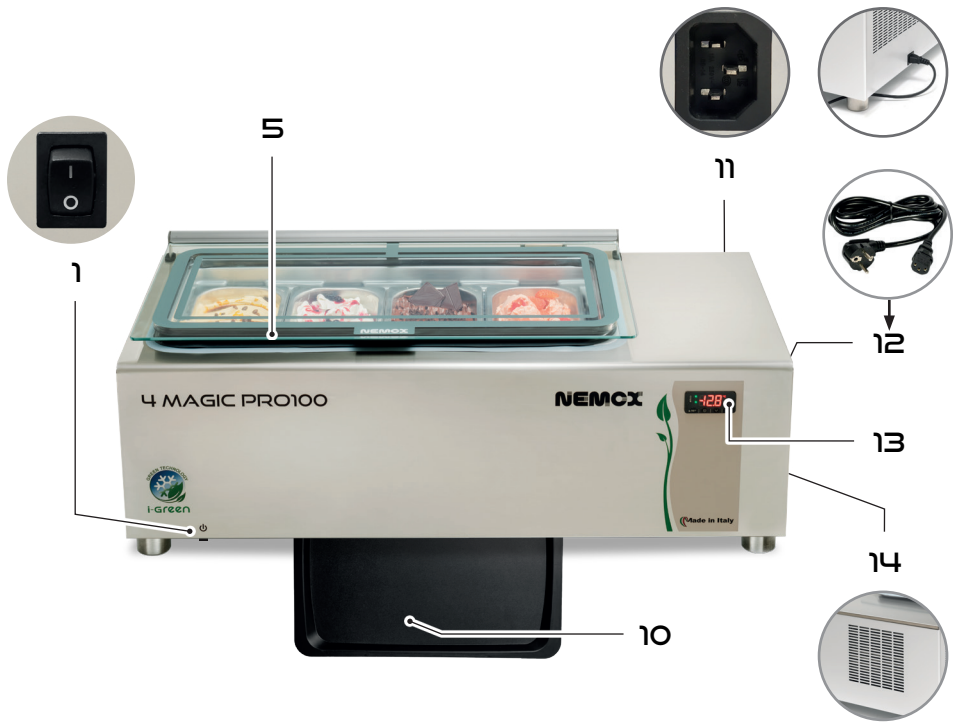
Pag. 23



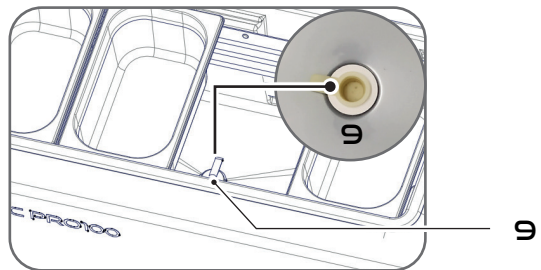
www.nemox.com



4 MAGIC PRO 100 i-Green



X4



English

The environment thank you for choosing this new generation ecological ice cream storage unit 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.

NEMOX
PROFESSIONAL CLASS

MADE IN ITALY

Via E. Mattei, 14 - 25026 - Pontevecchio - Italy
TYPE: IG3

MODEL: PRO 100
120V~ 60Hz 200W 2.4A

Refrigerant: R290 Amount oz (Kg): 1.23 (0.035)
Design pressure:
Low side psig (Mpa): 88 (0.6)
High side psig (Mpa): 186 (1.3)
Foaming Agent: CO2 - Climatic class: 4

RIF.: 003 C100250 Rx
S/N: XXXXXXXXXXXXX

ICE CREAM STORAGE
Motor compressor thermally protected

RIF BARCODE **S/N BARCODE**

Callouts: A points to the Nemox logo; B points to the address; C points to the type; D points to the model; E points to the refrigerant and design pressure; F points to the RIF code; G points to the S/N code.

A). Manufacturer address and trademark

B). type and model of the appliance

C). Electrical data.

D). Refrigerant type and quantity

E). Technical data

F). Reference code.

G). Serial number

Made in Italy by

NEMOX
PROFESSIONAL CLASS

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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced. Contact a service centre or other qualified persons in order to avoid danger.
- 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 authorized Service Agent 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.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments;
 - Catering and similar non-retail applications,
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- The plug must be accessible after positioning the appliance in the place of installation.
- The plug must be in a position always visible to the operator performing the intervention during maintenance operations.
- An authorized service representative should perform any servicing other than cleaning and user maintenance. Authorized 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 authorized service agent.
- 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.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Do not place or use the appliance on hot surfaces, such as stoves, hotplates, or near open gas flames.
- Do not put any part in the dishwasher.
- Do not unplug the unit by pulling on the cord.
- The appliance must be connected to an electrical system and power supply socket with a minimum capacity of 10A, equipped with an efficient earth contact. The manufacturer is not responsible for damages to things or people in the event that the prescribed safety norms have not been respected.
- Before carrying out any maintenance or cleaning, make sure that the appliance has been disconnected from the electrical mains by removing the plug from the power supply socket.
- This appliance is suitable for use with 32°C max. ambient temperature (climatic class "4").
- The A-weighted emission sound pressure level is below 70 dB(A).
- Never wash the appliance under water jets or place it in water!
- This manual can be downloaded in PDF format at www.nemox.com/download

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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:
 1. Be sure the machine is electrically disconnected.
 2. Remove the appropriate panel and locate the electrical connection where the supply cord is connected.
 3. Remove the socket then the connection tabs and the strain relief hook inside the machine.

4. Route incoming permanent wiring through the hole and a conduit in order to avoid any folding.
5. Round the socket hole with an anti-scratch gasket.
6. 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.
7. Be sure the unit is properly grounded before applying power.

FOLLOW YOUR LOCAL ELECTRICAL CODES!



IMPORTANT:

This Ice Cream storage contains its own refrigerant which must be allowed to settle after transport. Leave the Ice Cream storage 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.

SPECIAL WARNING FOR APPLIANCES CONTAINING R290 GAS.

WARNING: Keep clear of obstruction all ventilation openings in the appliance enclosure or in the structure for building-in.

WARNING: Do not speed up the defrosting process by using mechanical devices or other means than those recommended by the manufacturer.

WARNING: Do not use electrical appliances inside the food / ice storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

WARNING: Do not damage the refrigerating circuit.

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

This appliance contains a small quantity of R290 refrigerant gas which is flammable. The refrigerant quantity contained in this appliance is marked on the rating plate of the appliance.

Do not allow any sharp objects to come into contact with the refrigeration system. During transportation and installation, ensure that the piping of the refrigerant circuit is not damaged: leaking refrigerant can ignite and may damage the eyes.

In case of damages to the refrigerant circuit, do not use electric items or fire equipment nearby, and open the windows to ventilate the room. Contact the Authorized Service Center.

In the event any damage does occur, avoid exposure to open fires and any device which creates a spark and disconnect the appliance from the mains power. Thoroughly ventilate the room in which the appliance is located for several minutes.

CAUTION: Risk of fire



English

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| 1). Master switch. | 6). SET button. | 10). Water tray |
| 2). Compressor on light. | 7). On / off switch | 11). Power socket. |
| 3). Lower temperature button. | 8). Internal ventilation operation | 12). Power cord |
| 4). Raise temperature button. | indicator | 13). Electronic thermoregulator |
| 5). Cover. | 9). Water drain cap. | 14). Ventilation grille |

IMPORTANT: This machine contains its own refrigerant which must be allowed to settle after transport. Leave the 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.

PRODUCT DESCRIPTION

Countertop: appliance to store at negative temperature, fresh ice creams, sorbets and foods suitable to be stored at the temperature granted by this machine.

The storage temperature is regulated by an electronic programmer. The storage is supplied with four stainless steel pans with a capacity of 2.5 l each (1/4 Gastronom) or 3 pans of 3.4l + 1 of 2.5l.

Technical data is reported on the plate on the back of the device.

INSTALLATION

- Remove device from packaging. The packaging materials must be disposed selectively on the basis of their composition.
- Place the device on a flat surface, away from heat and sunlight. Ensure that the ventilation grill at the base of the device is not obstructed. Leave a minimum distance of 20 cm from walls or other surrounding objects.
- Clean the device inside with lukewarm water and neutral soap, using a non-abrasive sponge, and dry with a soft cloth.
- For a proper sanitization carefully follow the provisions of hygiene standards applicable in your country (HACCP or equivalent).
- Clean the device outside with a damp cloth and detergent suitable for cleaning surfaces, dry with a soft cloth.

USE

- Connect the power cable (12) to the socket (11). Insert the plug into the appropriate electrical socket and press the main switch (1).
- The electronic thermoregulator (13) will show the temperature in the tank.
- The compressor cooling system starts operating after 5 minutes. The light (2) will flash for 5 minutes, until the compressor starts, and then become fixed. At the same time, the light (8) will turn on, indicating that the ventilation inside the tank is on.
- The temperature gradually decreases. Once the set temperature is reached, the compressor stops and the lights (2) and (8) will turn off. Wait for the appliance to reach the set operating temperature before introducing the product.
- The compressor will turn on again when the temperature measured in the tank differs by 2°C more than the set one.
- By pressing the on/off button (7) for 2 seconds, the storage can be turned off or on, making sure that the main switch (1) is in the ON position

SETTING UP THE TEMPERATURE

Countertop temperature is selected by the manufacture at -12°C.

How to change countertop temperature:

- press the "SET" button (6) for 3 seconds, the display will show the message "UnL", briefly press the "SET" button (6) again and the set storage temperature will appear on the display. Now you can change the storage temperature.

NOTE: if the device remains inactive for more than 30 ", the display will automatically block the functions by showing the message« LoC »for a few seconds.

- Repeat the procedure to unlock the display and access the operating temperature setting.
- Press the button (6): the light (2) will start flashing.
- Press button (3) to decrease and button (4) to increase the temperature. Variations can be made within a limited adjustment range, between -10°C and -16°C.

- Press the button (6) once or wait 15 seconds; the led (2) will stop, the new parameter will be memorized and the electronic programmer will return to indicate the temperature of the tank. In 15 "the device will automatically lock the display.

ATTENTION: the counter for storage is not suitable for freezing products but only serves to keep them frozen. On one side of the tank, under the gelato pans, there is a fan that allows air to circulate to keep the internal temperature uniform. The fan is activated by the thermal regulator light (8) and stops each time the cover (5) is opened.

MAINTENANCE

- **Cleaning the cabinet:** clean using a damp cloth and detergent suitable for cleaning the surfaces and dry with a soft cloth.
- **Cleaning the tank:** clean the internal tank with warm water and neutral soap using a non-abrasive sponge and dry with a soft cloth. For correct sanitation, strictly follow the hygiene regulations in force in your country (HACCP or equivalent).

DEFROST:

IMPORTANT: the appliance has manual defrosting.

When the formation of ice on the walls of the tank exceeds the thickness of 0.5cm, it is necessary to defrost in order not to compromise the thermal efficiency of the storage.

Proceed as follows:

- Remove the plug from the socket.
- Transfer the product stored in the trays to another suitable storage device.
- Place the container (10) under the collector (9) located under the storage case.
- Remove the drain plug (9) and let the internal ice melt and the water flow from the drain (9). Dry thoroughly.
- When the tank is completely dry, put the plug into the socket.
- Wait for the appliance to reach operating temperature before placing trays with gelato.
- Never use a metal or sharp tool to remove ice.

EFFICIENCY

To maintain the device efficiency operation, clean the condenser regularly. This operation falls outside normal maintenance and should be performed by a qualified technician, who should proceed as follows:

- Switch off the machine by the switch (1) and remove the plug from the electrical socket.
- Clean the condenser with a brush, air jet or suction device to avoid damaging the device.
- Restart the storage unit.

POSSIBLE PROBLEMS

The countertop is not running, programmer is not light up.

- The plug (12) has not been connected to power supply socket (11).
- Back button is switched off.

The storage is not working, programmer is light up.

- The control system waits 5 minutes before restarting the compressor
- The storage was turned off and an attempt was made to restart it immediately.

Compressor stay always switched on, or it switch on and off frequently.

- The room temperature is above 30 ° C.
- Excessive quantity of gelato has been placed in the storage and the mass is not yet at the correct temperature.
- The ventilation grilles (14) are blocked

Vibrations.

- Check that the storage is in a horizontal position.

The storage case makes too much noise.

- The noise may come from the flow of refrigerant gas, this is normal.
- The contraction and expansion of the internal walls can cause creaking.
- The storage is not in level position.

The electronic programmer is not working properly.

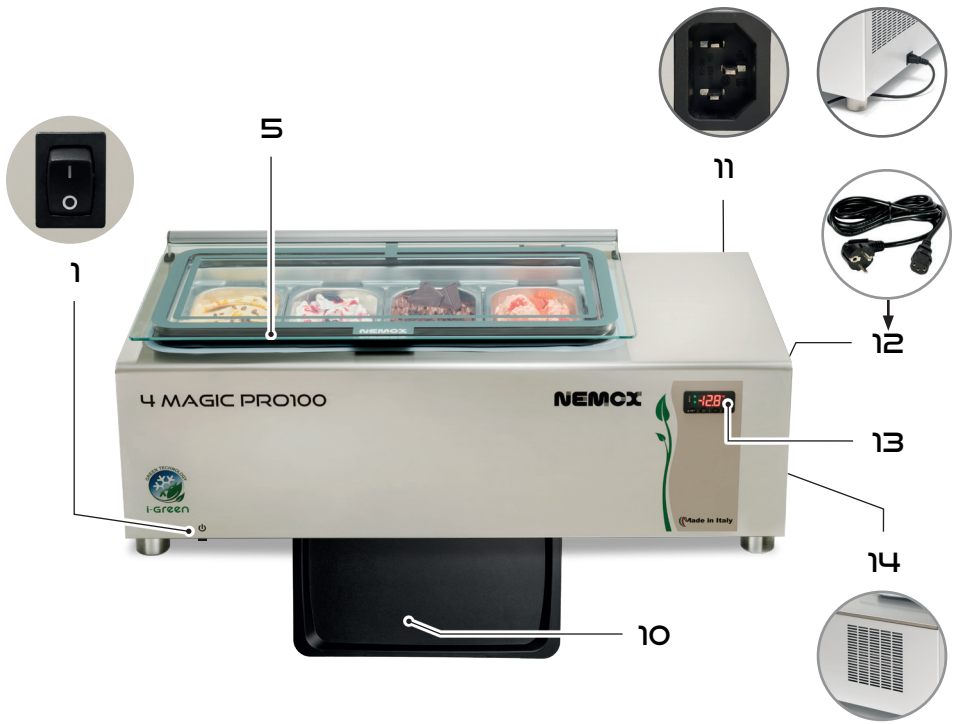
- If an error message other than those described in this manual appears on the display, contact an authorized Service Center.

Celsius (°C) - Fahrenheit (°F) conversion table

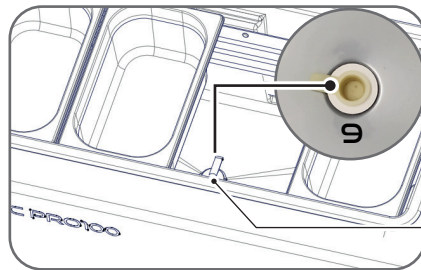
°C	°F	°C	°F	°C	°F
25	77	0	32	-25	-13
24	75,2	-1	30,2	-26	-14,8
23	73,4	-2	28,4	-27	-16,6
22	71,6	-3	26,6	-28	-18,4
21	69,8	-4	24,8	-29	-20,2
20	68	-5	23	-30	-22
19	66,2	-6	21,2	-31	-23,8
18	64,4	-7	19,4	-32	-25,6
17	62,6	-8	17,6	-33	-27,4
16	60,8	-9	15,8	-34	-29,2
15	59	-10	14	-35	-31
14	57,2	-11	12,2	-36	-32,8
13	55,4	-12	10,4	-37	-34,6
12	53,6	-13	8,6	-38	-36,4
11	51,8	-14	6,8	-39	-38,2
10	50	-15	5	-40	-40
9	48,2	-16	3,2	-41	-41,8
8	46,4	-17	1,4	-42	-43,6
7	44,6	-18	-0,4	-43	-45,4
6	42,8	-19	-2,2	-44	-47,2
5	41	-20	-4	-45	-49
4	39,2	-21	-5,8	-46	-50,8
3	37,4	-22	-7,6	-47	-52,6
2	35,6	-23	-9,4	-48	-54,4
1	33,8	-24	-11,2	-49	-56,2



4 MAGIC PRO 100 i-Green



X4



Français

L'environnement vous remercie pour avoir choisi ce conservateur écologique, de nouvelle génération, produit 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.

A

B

C

D

E

F

G

**NEMOX**
PROFESSIONAL CLASS

MADE IN ITALY

Via E. Mattei, 14 - 25026 - Ponteviso - Italy
TYPE: IG3

MODEL: PRO 100
120V~ 60Hz 200W 2.4A

Refrigerant: R290 Amount oz (Kg): 1.23 (0.035)
Design pressure:
Low side psig (Mpa): 88 (0.6)
High side psig (Mpa): 186 (1.3)
Foaming Agent: CO2 - Climatic class: 4

RIF.: 003 C100250 Rx
S/N: XXXXXXXXXXXXX

RIF BARCODE

S/N BARCODE



**ICE CREAM
STORAGE**
Motor compressor
thermally protected

A). Adresse et marque du producteur

B). Type et modèle de l'appareil

C). Données électriques.

D). Type et quantité de réfrigérant

E). Données techniques

F). Référence

G). Numéro de série

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.
- 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, contact 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.
- La fiche doit être accessible après avoir placé l'appareil.
- La fiche doit être toujours visible à l'opérateur en cas d'intervention pendant les opérations de maintenance.
- 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 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 de pièces au lave-vaisselle.
- 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 peut être utilisé à une température maximum de 32°C. température ambiante (classe climatique « 4 »).
- Le niveau d'émission sonore est inférieur à 70 dB(A).
- Ne jamais laver l'appareil sous des jets d'eau ni le plonger dans l'eau !
- Il est possible de télécharger ce manuel au format PDF sur le site www.nemox.com/download

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Les informations suivantes ont été incluses dans le manuel à titre de directives de sécurité et de réglementation. Pour obtenir la totalité des consignes d'installation, veuillez consulter la liste de contrôle de l'installation.

Sécurité de l'installateur

- Dans les différentes régions du monde, l'équipement devra être installé conformément aux codes locaux en vigueur. Veuillez contacter les autorités locales pour toute question.
- Il faudra faire particulièrement attention à bien respecter toutes les pratiques de sécurité de base pendant les activités d'installation et de service liées à l'installation et à l'entretien de l'équipement.
- L'installation et les réparations de l'équipement devront être effectuées uniquement par un personnel de service autorisé.
- Le personnel de service autorisé devra consulter la norme OSHA 29CFR1910.147 ou le code en vigueur du lieu pour connaître les normes industrielles concernant les procédures de verrouillage/étiquetage avant de commencer toute installation ou réparation.
- Le personnel de service autorisé devra s'assurer de disposer de l'équipement de protection individuelle approprié et de bien le porter lorsque cela est nécessaire pendant l'installation et l'entretien.
- Le personnel de service autorisé devra retirer tout bijou en métal, toute bague et montre avant de travailler sur l'équipement électrique.
- La ou les alimentations principales en électricité de l'unité doivent être débranchées avant que toute réparation soit effectuée. Le manquement à cette consigne pourra entraîner des blessures ou même la mort par choc électrique ou du fait de pièces dangereuses en mouvement, ainsi qu'un mauvais fonctionnement de l'unité ou son endommagement.

Préparation du site

- Inspecter la zone dans laquelle l'unité doit être installée avant de sortir l'unité de sa caisse, afin de s'assurer que tous les risques possibles pour l'utilisateur et pour l'équipement ont été éliminés.
- Cette unité ne doit PAS être installée dans une zone où un jet ou tuyau d'eau risquent d'être utilisés. Ne JAMAIS utiliser de jet ou de tuyau d'eau pour rincer ou nettoyer l'unité. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner une électrocution.
- Cette unité doit être installée sur une surface plane, afin d'éviter le danger de renversement. Il faudra être extrêmement prudent lors du déplacement de cet équipement, quelle qu'en soit la raison.
- Installation de raccord électrique pour 60 cycles, 1 phase, avec cordon et fiche fournis.
- Cette machine est fournie avec un cordon à trois fils et une fiche de type mise à la terre, pour un raccord à une alimentation à circuit de dérivation à phase unique, 60 cycles. Cette unité doit être branchée dans une prise correctement reliée à la terre.
- Vérifier l'étiquette de données située sur le panneau pour obtenir les spécifications électriques.
- Il est possible d'utiliser une filerie fixe, si les codes locaux l'imposent. Les consignes de conversion pour filerie fixe sont comme suit :
 1. S'assurer que l'unité de réfrigération est débranchée de l'alimentation électrique.

2. Retirer le panneau approprié et trouver le branchement du cordon d'alimentation.
3. Retirez la prise, puis les languettes de connexion et le crochet de décharge de traction à l'intérieur de la machine.
4. Acheminer la filerie fixe d'arrivée en passant par l'orifice te par une canalisation pour éviter toute pli.
5. Arrondir l'embout de la prise avec un joint anti-rayure.
6. Installer les bornes de connection et les brancher aux conducteurs d'alimentation. Connecter deux fils d'alimentation. Relier le fil de terre à la cosse de terre.
7. S'assurer que l'unité est bien reliée à la terre, avant de la mettre sous tension.

RESPECTER LES CODES ÉLECTRIQUES LOCAUX !



IMPORTANT:

Laisser la machine reposer sur un plan horizontal pendant au moins 12 h avant de l'utiliser pour la première fois. Les agents réfrigérants pourraient en effet être dispersés, au cas où la machine aurait été renversée pendant le transport et ils doivent avoir le temps de revenir dans la bonne position. Suivre la même procédure par la suite aussi, toutes les fois que la machine aura été mise en position non horizontale pour quelque motif que ce soit. Placer la machine de façon à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour (au moins 20 cm), pour ne pas obstruer les prises d'air latérales.

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

ATTENTION : Toutes les ouvertures de aération de l'appareil et du meuble doivent être libres de toutes obstructions.

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 des appareil électriques à l'intérieur des bacs/glaces du dispositif, sauf pour ceux recommandés par le producteur.

ATTENTION: Ne endommager pas le circuit frigorifique.

- 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



Français

- | | | |
|-------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| 1) Interrupteur général | 5) Couverture | 10) Bac ramasse gouttes |
| 2) Voyant lumineux de | 6) Touche SET | 11) Prise |
| fonctionnement du compresseur | 7) Interrupteur ON/OFF | 12) Cordon d'alimentation |
| 3) Touche diminution de la | 8) Voyant lumineux de | 13) Thermostat électronique |
| température | fonctionnement de la ventilation | 14) Grille de ventilation |
| 4) Touche augmentation de la | intérieure | |
| température | 9) Bouchon de décharge de l'eau | |

Laisser la machine reposer sur un plan horizontal pendant au moins 12 h avant de l'utiliser pour la première fois. Dans le cas où, la machine a été renversé pendant le transport, les agents réfrigérants doivent avoir le temps de revenir dans la bonne position.

Vérifier aussi que les grilles de ventilation ne sont pas obstruées.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Conservateur: appareil pour la conservation à température négative de glace, sorbet et aliments, qui se conservent aux valeurs de température utilisées par l'appareil. La température de conservation est réglée par un programmeur électronique.

Le conservateur est livré avec quatre cuves en acier inoxydable avec une capacité de 2,5l chaque (1/4 Gastronorm) ou trois cuves de 3,4L + une de 2,5L.

Les caractéristiques techniques sont indiquées sur la plaque appliquée à l'arrière de l'appareil.

INSTALLATION

- Retirer l'appareil de l'emballage. Les matériaux composants l'emballage doivent être éliminés en les sélectionnant selon leur composition.
- Placer l'appareil sur une surface plate, loin de sources de chaleur et des rayons de soleil. Vérifier que les grilles de ventilation ne sont pas obstruées par des corps étrangers. Laisser une distance minimum de 20 cm des murs ou de tout autres objets voisins.
- Nettoyer le bac intérieur à l'eau tiède avec un détergent neutre en utilisant une éponge non abrasive et sécher avec un chiffon doux. Pour une correcte désinfection suivre les réglementations en vigueur dans votre Pays (HACCP ou autres).
- Nettoyer l'appareil, à l'extérieur, à l'eau tiède avec un détergent neutre en utilisant une éponge non abrasive et sécher avec un chiffon doux.

FONCTIONNEMENT

- Brancher le cordon d'alimentation (12) à une prise (11). Insérer la fiche dans la prise de courant et appuyer sur l'interrupteur général (1).
- L'afficheur du thermostat électronique (13) affichera la température présente dans la cuve. Le système de refroidissement à compresseur commence à fonctionner après 5 minutes. La lumière (2) clignotera pendant 5 minutes, jusqu'à le compresseur démarre. Après elle deviendra stable. En même temps, s'allumera le voyant (8) indiquant que la ventilation à l'intérieur du réservoir est en marche.
- La température va diminuer progressivement. Une fois atteinte la température sélectionnée, le compresseur s'arrête et le voyant (2) et (8) s'éteignent.
- Attendre que l'appareil atteigne la température d'exercice désiré avant d'introduire le produit.
- Le compresseur se remettra en marche lorsque la température mesurée dans la cuve diffère de 2°C par rapport à celle programmée.
- En appuyant sur la touche ON/OFF (7) pour 2 minutes sera possible d'éteindre ou allumer le conservateur, en prenant soin de vérifier que l'interrupteur général (1) est en position ON.

VARIATION DES RÉGULATIONS DE LA TEMPÉRATURE

La température du conservateur est réglée du constructeur à -12°C.

Instructions pour changer les valeurs de régulation :

- Appuyer sur le bouton SET (6) pour 3 secondes, l'afficheur affichera le message « UnL », appuyer encore le bouton SET (6) pour visualiser la température de conservation sélectionnée. Maintenant il est possible de modifier la température de conservation.

ATTENTION : dans le cas où l'afficheur reste inactif plus de 30", s'affichera le message « LoC » pendant quelques seconds.

- Répéter la procédure pour débloquent l'afficheur pour sélectionner la température d'exercice.
- Appuyer sur le bouton (6) : le voyeur (2) commencera à clignoter.
- Appuyer le bouton (3) pour diminuer et le bouton (4) pour augmenter la température. Les variations peuvent être effectuées entre la limite du domaine de régulation, entre -10°C et -16°C.
- Appuyer le bouton (6) une fois ou attendre 15 secondes ; le LED (2) deviendra stable. Le nouvel paramètre sera mémorisé et le programmeur électronique affichera la température dans la cuve. Après 15 secondes, l'afficheur se bloquera.

ATTENTION : Le conservateur à vitrine pour crème glacée n'est pas adapté à la surgélation des produits mais permet de le maintenir surgelés.

Au bord de la cuve, sous les bacs pour la glace, un ventilateur est installé pour permettre la circulation de l'air de manière à rendre uniforme la température interne. Le ventilateur est contrôlé par le programmeur électronique (voyant 8) et s'arrête chaque fois que on ouvre le couvercle (5).

ENTRETIEN

- **Nettoyage du meuble:** nettoyer avec un chiffon humide et un détergent adapté au nettoyage des surfaces et sécher avec un chiffon doux.
- **Nettoyage du bac :** nettoyer le bac interne avec de l'eau tiède et savon neutre en utilisant une éponge non abrasive et sécher avec un chiffon doux. Pour un assainissement correct, respectez scrupuleusement les règles d'hygiène en vigueur dans votre Pays (HACCP ou équivalent).

DÉGIVRAGE :

IMPORTANT ! L'appareil est à dégivrage manuel.

Lorsque l'épaisseur de glace sur les parois dépasse 0,5cm, il faut effectuer le dégivrage pour ne pas compromettre le rendement thermique du conservateur. Procéder de la manière suivante :

- Débrancher la fiche de la prise de courante.
- Transférer le produit dans un autre appareil adapté à la conservation.
- Placer le bac ramasse gouttes (10) sous le bouchon de décharge de l'eau situé sous l'appareil.
- Enlever le bouchon (9) et laisser que la glace à l'intérieur du bac se fonde et que l'eau sorte par le drain. Essuyer avec soin.
- Lorsque la cuve est complètement sèche brancher la fiche à la prise de courante.
- Attendre que l'appareil atteigne la température d'exercice avant d'y remettre la crème glacée.
- Ne jamais utiliser un outil métallique ou, coupant pour enlever la glace.

EFFICIENCE :

Afin de maintenir le bon fonctionnement de l'appareil constant dans le temps, nettoyer périodiquement le condensateur. L'opération, dehors de l'entretien normal, doit être effectuée par un technicien qualifié qui procèdera de la manière suivante :

- Débrancher la fiche de la prise de courante.
- Nettoyer le condensateur avec un pinceau, avec un jet d'air ou avec un aspirateur afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- Remettre en marche le conservateur.

QU'EST CE QUI POURRAIT NE PAS FONCTIONNER ?

Le conservateur ne fonctionne pas, le programmeur électronique ne s'allume pas.

- Vous n'avez pas mis la fiche (12) dans la prise de courant (11).
- L'interrupteur général (1) est en position OFF.

Le conservateur ne fonctionne pas, le programmeur électronique s'allume.

- Le system de contrôle attend 5 minutes avant de redémarrer le compresseur.
- Le conservateur a été éteint et vous avez essayé de le remettre en marche tout de suite.

Le compresseur reste toujours allumé ou s'allume et s'éteint souvent.

- La température de la pièce est supérieure à 30°C.
- Une excessive quantité de glace a été placé dans le conservateur et la masse n'est pas encore à la température correcte.
- Les grilles d'aération (14) sont obstruées.

Vibrations

- Contrôler que le conservateur soit en position horizontal.

Le conservateur fait trop de bruit

- Le bruit peut provenir de l'écoulement du liquide réfrigérant, ce qui est normal.
- La contraction et l'expansion des parois internes peuvent causer des craquements.
- Le conservateur n'est pas bien positionné (mise à niveau).

Le programmeur électronique ne marche pas correctement.

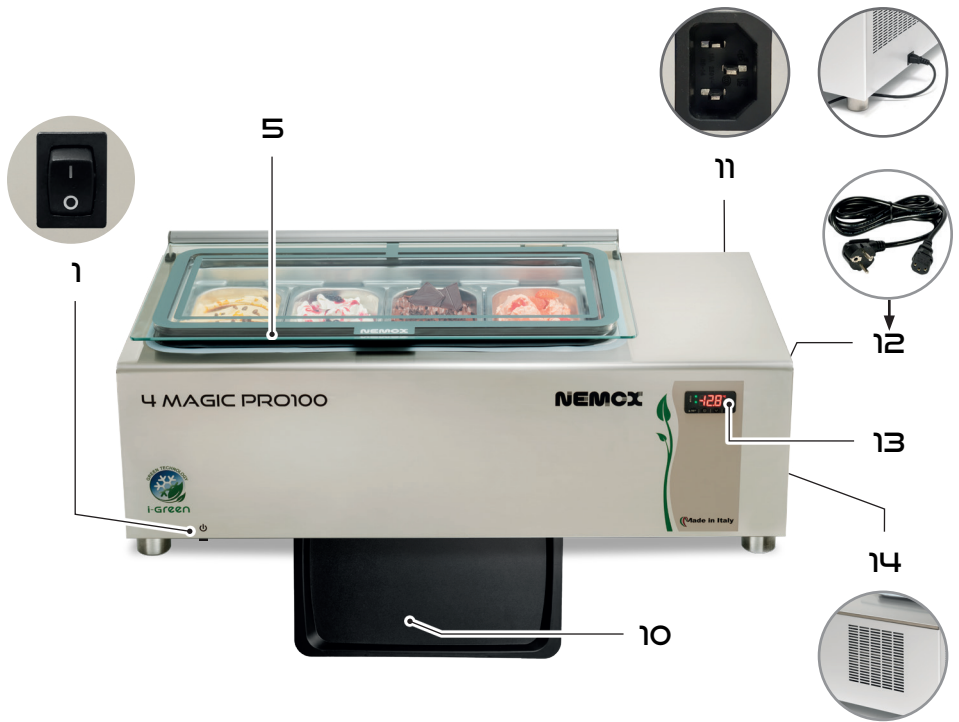
- Si le display montre un message d'erreur différent de ceux décrits dans ce mode d'emploi, contactez un Centre d'Assistance Autorisé.

Tableau de conversion Celsius (°C) et Fahrenheit (°F)

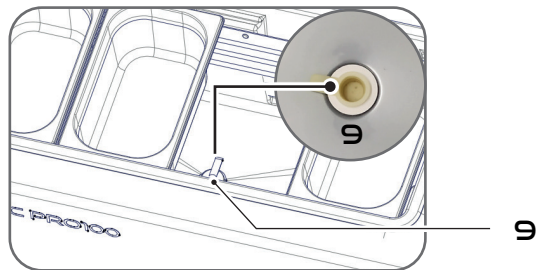
°C	°F	°C	°F	°C	°F
25	77	0	32	-25	-13
24	75,2	-1	30,2	-26	-14,8
23	73,4	-2	28,4	-27	-16,6
22	71,6	-3	26,6	-28	-18,4
21	69,8	-4	24,8	-29	-20,2
20	68	-5	23	-30	-22
19	66,2	-6	21,2	-31	-23,8
18	64,4	-7	19,4	-32	-25,6
17	62,6	-8	17,6	-33	-27,4
16	60,8	-9	15,8	-34	-29,2
15	59	-10	14	-35	-31
14	57,2	-11	12,2	-36	-32,8
13	55,4	-12	10,4	-37	-34,6
12	53,6	-13	8,6	-38	-36,4
11	51,8	-14	6,8	-39	-38,2
10	50	-15	5	-40	-40
9	48,2	-16	3,2	-41	-41,8
8	46,4	-17	1,4	-42	-43,6
7	44,6	-18	-0,4	-43	-45,4
6	42,8	-19	-2,2	-44	-47,2
5	41	-20	-4	-45	-49
4	39,2	-21	-5,8	-46	-50,8
3	37,4	-22	-7,6	-47	-52,6
2	35,6	-23	-9,4	-48	-54,4
1	33,8	-24	-11,2	-49	-56,2



4 MAGIC PRO 100 i-Green



X4



El medio ambiente le agradece que haya elegido este conservador de helados ecológico de nueva generación fabricado 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.

A

B

C

D

E

F

G

**NEMOX**
PROFESSIONAL CLASS

MADE IN ITALY

Via E. Mattei, 14 - 25026 - Pontevecchio - Italy
TYPE: IG3

MODEL: PRO 100
120V~ 60Hz 200W 2.4A

Refrigerant: R290 Amount oz (Kg): 1.23 (0.035)
Design pressure:
Low side psig (Mpa): 88 (0.6)
High side psig (Mpa): 186 (1.3)
Foaming Agent: CO2 - Climatic class: 4

RIF: 003 C100250 Rxx
S/N: XXXXXXXXXXXXX

RIF BARCODE

S/N BARCODE



**ICE CREAM
STORAGE**
Motor compressor
thermally protected

A). Dirección y marca del fabricante

B). Tipo y modelo de aparato

C). Datos eléctricos

D). Tipo y cantidad de refrigerante

E). Datos técnicos

H). Código de referencia.

I). Número de serie.

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.
- 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. Póngase en contacto con 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:
 - Areas 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.
- La spina deve essere accessibile dopo aver posizionato l'apparecchio nel punto di installazione
- La spina deve essere in una posizione sempre visibile all'operatore che effettua l'intervento durante le operazioni di manutenzione.
- 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.
- 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 ninguna pieza en el lavavajillas.
- 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.
- Questo apio può essere utilizzato ad una temperatura max di 32°C. temperatura ambiente (classe climatica "4").
- Il livello di emissione sonora è inferiore a 70 dB(A);
- ¡No lave nunca el aparato con chorros de agua ni lo sumerja en agua!
- Este manual puede descargarse en formato PDF desde la página web www.nemox.com/download

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

La siguiente información ha sido incluida en el manual como guías de seguridad y regulación. Para obtener instrucciones completas de instalación, consulte la Lista de verificación de la instalación.

Seguridad del instalador.

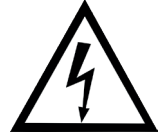
- En todas las áreas del mundo, el equipo debe ser instalado de acuerdo con los códigos locales existentes. Póngase en contacto con sus autoridades locales si tiene alguna pregunta.
- Se debe tener cuidado para asegurar que se sigan todas las prácticas básicas de seguridad durante las actividades de instalación y mantenimiento relacionadas con la instalación y servicio del equipo.
- Sólo el personal autorizado debe realizar la instalación y las reparaciones del equipo.
- El personal de servicio autorizado debe consultar la norma OSHA 29CFR1910.147 o el código aplicable en su área para los estándares de la industria en los procedimientos de bloqueo/etiquetado antes de comenzar cualquier instalación o reparaciones.
- El personal de servicio autorizado debe asegurarse de que el PPE adecuado esté disponible y desgastado cuando sea necesario durante la instalación y el servicio.
- El personal de servicio autorizado debe quitar todas las joyas de metal, anillos y relojes antes de trabajar en equipo eléctrico.
- La fuente de alimentación principal de la máquina debe desconectarse antes de realizar cualquier reparación. El incumplimiento de esta instrucción puede causar lesiones personales o muerte por choque eléctrico o partes móviles peligrosas, así como daño del equipo.

Preparación del sitio

- Revise el área en la que se va a instalar la unidad antes de desenclavar la unidad, asegurándose de que todos los peligros posibles que el usuario o el equipo puedan tener en cuenta han sido abordados.
- Esta unidad NO debe instalarse en un área donde se pueda usar un chorro de agua o manguera. NUNCA use un chorro de agua o manguera para enjuagar o limpiar la unidad. El incumplimiento de esta instrucción puede causar una electrocución.
- Esta unidad debe instalarse en una superficie nivelada para evitar el peligro de vuelco. Se debe tener mucho cuidado al mover este equipo por cualquier motivo. Instalación eléctrica de conexión para 60 ciclos, 1 fase, suministrada con cable y enchufe.
- Este equipo se suministra con un cable de 3 hilos y un conector de conexión a tierra para la conexión a una fuente monofásica de circuito derivado de 60 ciclos. Esta unidad debe estar enchufada en un receptáculo debidamente conectado a tierra.
- Compruebe la etiqueta de datos, situada en el panel posterior, para conocer las especificaciones eléctricas.
- La conexión permanente puede ser utilizada si es solicitada da los reglamentos locales. La conversión en conexión permanente puede ser efectuada procediendo como sigue:
 1. Asegúrese de que la máquina está desconectada de la red eléctrica.
 2. Quitar el panel apropiado y localizar el punto en el que está conectado el cable de alimentación.

3. Quite el enchufe y después las lengüetas de conexión y el gancho de descarga de tracción del interior de la máquina.
4. Introducir el nuevo cable de conexión permanente atreves el orificio del cable anterior y un tubo ante pliegue.
5. Round the socket hole with an anti-scratch gasket.
6. Instalar la pinza adapta y conectarlo a los terminales de alimentación del cable. Conectar dos terminales de alimentación. Enganchar el cable de tierra directamente a la conexión interna dedicada.
7. Asegurarse que la maquina este correctamente conectada a tierra antes de ser conectada.

**SEGUIR LOS REGLAMENTOS LOCALES REFERENTES
AL MATERIAL ELÉCTRICO!**



IMPORTANTE: Dejar la máquina sobre una superficie plana en posición horizontal, al menos 12 horas antes de utilizarla la primera vez. En el caso de que la máquina haya estado volcada durante el transporte, los agentes refrigerantes deberán refluir a la correcta posición.

Dejar por lo menos 20 cm de espacio alrededor de la máquina para una libre circulación del aire.

Asegurarse que las rejillas de ventilación, no estén obstruidas.

ADVERTENCIA ESPECIAL PARA APARATOS QUE CONTIENEN GAS R290.

ADVERTENCIA: Mantenga todas las rejillas de ventilación del aparato o de la estructura incorporada libres de obstáculos.

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 dentro de los compartimentos para alimentos/hielo del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

ATENCIÓN: No dañar el circuito de refrigeración

- 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.



- | | | |
|---|--|----------------------------|
| 1) Interruptor principal. | 5) Tapa transparente. | 10) Colector de agua |
| 2) Indicador de funcionamiento del compresor. | 6) Botón SET. | 11) Toma de corriente |
| 3) Botón para bajar la temperatura. | 7) Interruptor encendido/apagado | 12) Cable de alimentación |
| 4) Botón para aumentar la temperatura. | 8) Indicador de funcionamiento de la ventilación interna | 13) Termostato electrónico |
| | 9) Tapón de drenaje de agua. | 14) Rejilla de ventilación |

IMPORTANTE: Deje la máquina en una superficie plana en posición por lo menos 12 horas antes de usarla por primera vez. Si la máquina ha sido volcada durante el transporte, los agentes refrigerantes deben volver a la posición correcta.

Asegúrese de que las rejillas de ventilación no estén obstruidas.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Conservador: equipo para mantener, a temperatura negativa, helados, sorbetes y, en general, productos alimenticios que se almacenan a los valores de temperatura utilizados por el equipo.

La temperatura de conservación se regula mediante un programador electrónico. El conservador se suministra con cuatro contenedores de acero inoxidable con una capacidad de 2,5 l cada uno (1/4 Gastronom) o tres contenedores de 3,4 l + 1 contenedor de 2,5 l.

Los datos técnicos se encuentran en la placa de identificación situada en la parte posterior del aparato.

INSTALACIÓN

- Saque el aparato de su embalaje. Los materiales de embalaje deben eliminarse según su composición.
- Coloque el aparato en una superficie plana, alejada de fuentes de calor y de la luz solar. Compruebe que las rejillas de ventilación no están obstruidas por cuerpos extraños. Deje una distancia mínima de 20 cm de las paredes u otros objetos circundantes.
- Limpie el interior de la vitrina con agua tibia y jabón suave utilizando una esponja no abrasiva y seque con un paño suave. Para una correcta higienización, siga las normas de higiene vigentes en su país (HACCP o equivalente).
- Limpie el exterior con un paño húmedo y un detergente adecuado para la limpieza de superficies, seque con un paño suave.

MODO DE EMPLEO

- Conecte el cable de alimentación (12) a la toma (11). Introduzca el enchufe en la toma de corriente adecuada y pulse el interruptor general (1).
- Termostato electrónico de temperatura (13) mostrará la temperatura del interior de la vitrina.
- El sistema de refrigeración del compresor se pondrá en marcha después de 5 minutos. El indicador luminoso (2) comenzará a brillar de forma intermitente durante 5 minutos hasta que el compresor se ponga en marcha, después se quedará fijo. Al mismo tiempo, la luz indicadora (8) se encenderá, indicando que la ventilación interna de la vitrina ha sido activada.
- La temperatura disminuirá gradualmente. Una vez alcanzada la temperatura programada, el compresor se detiene y las luces de control (2) y (8) se apagan. Espere a que el aparato alcance la temperatura de funcionamiento deseada antes de introducir el producto.
- El compresor se pondrá en marcha de nuevo cuando la temperatura interna de la vitrina detectada sea 2°C superior a la temperatura programada.
- Pulsando el botón de on/off (7) durante 2 segundos se podrá apagar o encender el conservador, asegurándose de que el interruptor general (1) esté en la posición ON.

MODIFICAR LOS AJUSTES DE TEMPERATURA

La temperatura del conservador viene configurada de fábrica a -12°C.

Cómo cambiar la temperatura del conservador.

- Presione el botón "SET" (6) durante 3 segundos, la pantalla mostrará "UnL", presione de nuevo el botón "SET" (6) brevemente y la temperatura de conservación ajustada aparecerá en la pantalla. Ahora será posible cambiar la temperatura de conservación.
- **NOTA:** si el aparato permanece inactivo durante más de 30", la pantalla bloqueará automáticamente las funciones mostrando el mensaje "LoC" durante unos segundos.
- Repita el procedimiento para desbloquear la pantalla y acceder al parámetro de temperatura de funcionamiento.
- Presione el botón (6): el indicador luminoso (2) comenzará a ser intermitente.
- Presione el botón (3) para bajar y el botón (4) para aumentar la temperatura. Los cambios pueden realizarse dentro de

un rango de valores limitado, entre -10°C y -16°C.

- Presione una vez el botón (6) o espere 15 segundos; el LED (2) se detendrá, el nuevo parámetro se memorizará y el programador electrónico volverá a indicar la temperatura de la celda de congelación. En 15" el dispositivo bloqueará automáticamente la pantalla.

ATENCIÓN: el conservador para helados no es apto para congelar productos, sino que sólo sirve para mantenerlos congelados.

En uno de los lados del conservador, debajo de las bandejas de helado, hay un ventilador que permite que el aire circule para mantener una temperatura uniforme en el interior. El ventilador se activa con el regulador térmico (luz (8) y se detiene cuando se abre la tapa (5).

MANTENIMIENTO DE LA VITRINA

- **Limpieza del mueble:** limpiar con un paño húmedo y un detergente adecuado para superficies y secar con un paño suave.
- **Limpieza del interior de la vitrina:** limpiar el interior con agua tibia y jabón neutro utilizando una esponja no abrasiva y secar con un paño suave. Para una correcta higienización, siga las normas de higiene vigentes en su país (HACCP o equivalente).

DESCONGELACIÓN

IMPORTANTE: el aparato dispone de descongelación manual.

Si el espesor del hielo en las paredes del depósito es superior a 0,5 cm, se deberá descongelar el aparato para no comprometer la eficacia térmica del acumulador. Proceda de la siguiente manera:

- Retire el enchufe de la toma de corriente.
- Transfiera el producto almacenado en los contenedores a otro aparato adecuado para su conservación.
- Coloque el recipiente (10) bajo el colector (9) situado bajo la vitrina.
- Retire el tapón de drenaje (9) y deje que el hielo interno se derrita y el agua fluya por el desagüe (9). Secar bien.
- Cuando el interno esté completamente seco, inserte el enchufe en la toma de corriente.
- Espere a que el aparato alcance la temperatura de funcionamiento antes de guardar los contenedores con helado.
- No utilice nunca una herramienta metálica o afilada para quitar el hielo.

EFICIENCIA

Para mantener el funcionamiento del aparato constante en el tiempo, limpie periódicamente el condensador. Esta operación, que no forma parte del mantenimiento normal, debe ser realizada por un técnico cualificado que procederá como se indica:

- Retire el enchufe de la toma de corriente.
- Limpie el condensador con un cepillo, un soplador de aire o una aspiradora para no dañar la unidad.
- Reinicie el condensador.

QUÉ PODRÍA NO FUNCIONAR

El conservador no funciona, la pantalla no se ilumina.

- El cable (12) no se ha conectado a la toma de corriente (11).
- El interruptor principal (1) está en la posición de apagado

El conservador no funciona, la pantalla se ilumina.

- El sistema de control espera 5 minutos antes de reactivar el compresor.
- El conservador se apagó y se intentó reiniciarlo inmediatamente.

El compresor permanece encendido todo el tiempo o se enciende y apaga con frecuencia.

- La temperatura ambiente es superior a 30°C.
- Se ha introducido una cantidad excesiva de helado en el congelador y la masa aún no está a la temperatura correcta.
- Las rejillas de ventilación (14) están obstruidas.

Vibraciones

- Compruebe que el congelador está en posición horizontal.

El conservador hace demasiado ruido.

- El ruido puede provenir del flujo de líquido refrigerante, esto es normal.
- La contracción y dilatación de las paredes internas puede provocar crujidos.
- El refrigerador no está en una posición nivelada.

El programador electrónico no funciona correctamente.

- Si aparece en la pantalla un mensaje de error distinto a los descritos en este manual, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

Tabla de conversión entre Celsius (°C) y Fahrenheit (°F)

°C	°F	°C	°F	°C	°F
25	77	0	32	-25	-13
24	75,2	-1	30,2	-26	-14,8
23	73,4	-2	28,4	-27	-16,6
22	71,6	-3	26,6	-28	-18,4
21	69,8	-4	24,8	-29	-20,2
20	68	-5	23	-30	-22
19	66,2	-6	21,2	-31	-23,8
18	64,4	-7	19,4	-32	-25,6
17	62,6	-8	17,6	-33	-27,4
16	60,8	-9	15,8	-34	-29,2
15	59	-10	14	-35	-31
14	57,2	-11	12,2	-36	-32,8
13	55,4	-12	10,4	-37	-34,6
12	53,6	-13	8,6	-38	-36,4
11	51,8	-14	6,8	-39	-38,2
10	50	-15	5	-40	-40
9	48,2	-16	3,2	-41	-41,8
8	46,4	-17	1,4	-42	-43,6
7	44,6	-18	-0,4	-43	-45,4
6	42,8	-19	-2,2	-44	-47,2
5	41	-20	-4	-45	-49
4	39,2	-21	-5,8	-46	-50,8
3	37,4	-22	-7,6	-47	-52,6
2	35,6	-23	-9,4	-48	-54,4
1	33,8	-24	-11,2	-49	-56,2

NOTES - NOTAS

[illegible]

NOTES - NOTAS

[illegible]



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

COD. 506917