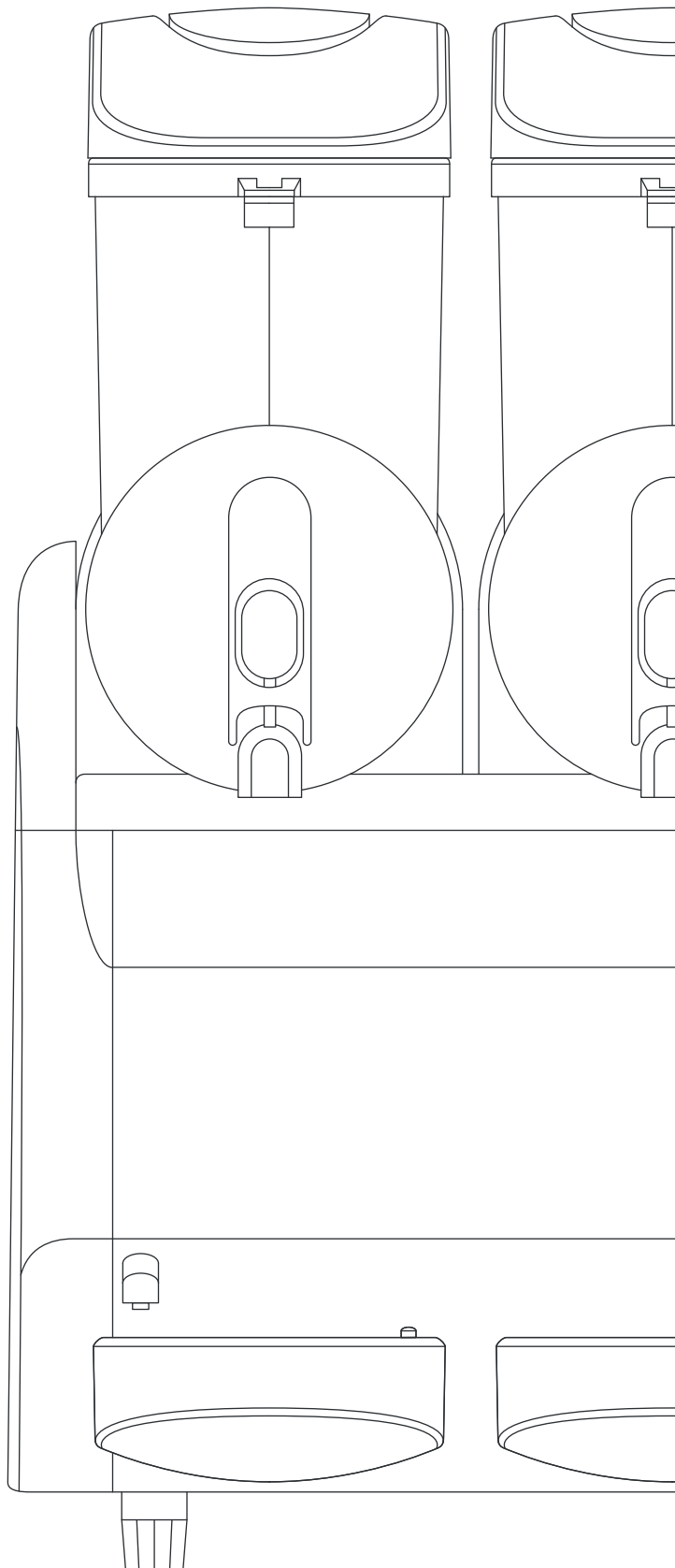
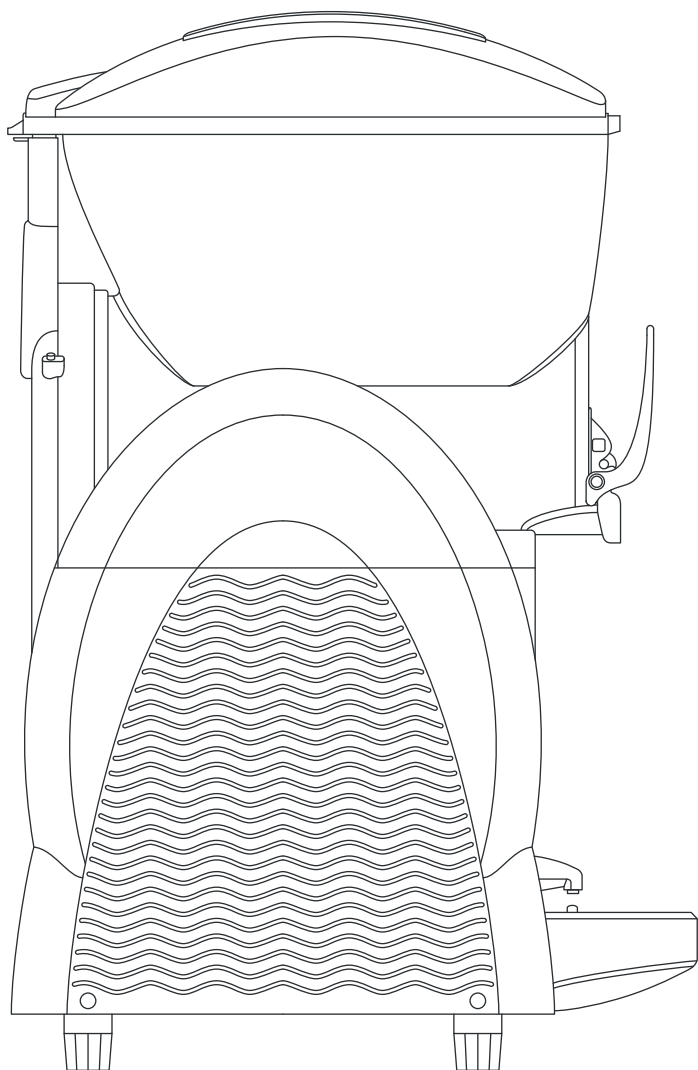


Spin / Granisun

Manuale d'uso e di manutenzione
Manual de uso y mantenimiento
User's instruction and maintenance manual
Betrieb- und wartungsanleitung
Manuel d'instruction et entretien
Máquina para bebidas frías





Versione Italiana

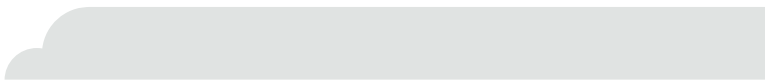
Versión Española

English Version

Deutsche Version

Versión Française

Versão Português



1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA	3
2. SCOPRI IL TUO GRANITORE	5
2.1 Descrizione	5
2.2 Lista delle parti	6
2.3 Oggetti in dotazione	6
2.4 Specificazioni	7
2.5 Pannello dei comandi	7
3. INSTALLAZIONE	8
3.1 Luogo d'installazione	8
3.2 Trasporto della macchina	9
3.3 Disimballaggio	9
3.4 Trattamento dell'imballaggio	9
3.5 Collegamento alla rete elettrica	10
3.6 Collegamento alla rete idriche	10
4. FUNZIONAMENTO	11
4.1 Messa a punto	11
4.2 Riempimento	11
4.3 Preparazione prodotto	12
4.4 Preparazione prodotto (Evo/Super)	13
4.5 Servire prodotto	14
4.6 Chiusura del locale	14
5. AVVISI E INDICAZIONI	15
5.1 Visualizzatore temperatura	15
5.2 Pressostato (Opzionali)	16
6. IMPOSTAZIONI.....	17
6.1 Regolazione consistenza	17
6.2 Controllo temperatura (TS-V)	17
6.3 Regolazione timer e avvio	17
7. PULIZIA	19
7.1 ¿Quando pulire la macchina?	19
7.2 Svuotamento e scollegamento	19
7.3 Smontaggio	19
7.4 Pulizia pezzi e macchina	20
7.5 Montaggio	21
7.6 Ciclo di risciacquo	23
7.7 Pulizia condensatore	23
8. MANUTENZIONE	24
8.1 Sostituzione della lampadina	24
8.2 Manutenzione periodica	25
9. DEMOLIZIONE	25
9.1 Demolizione	25
10. PROBLEMI	25
10.1 Problemi	25

Attenzione - Questo manuale ha come scopo quello di fornire al cliente tutte le informazioni necessarie per effettuare l'installazione e la manutenzione della macchina, e per utilizzarla.
- Le precauzioni di sicurezza fanno parte della macchina. Leggere attentamente le precauzioni di sicurezza prima di usare la macchina per la prima volta. Conservarle in un luogo in cui possono essere facilmente raggiungibili.

Per evitare il rischio di scarica elettrica letale e incendio.

- **Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato secondo quanto stabilito dalle norme di sicurezza vigenti nel paese in cui si usa la macchina.**
- **La presa di corrente alla quale collegare la macchina deve:**
 - corrispondere al tipo di spina installata sulla stessa;
 - essere adeguata secondo le indicazioni della targhetta dei dati presente sul lato della macchina;
 - essere collegata a un sistema efficiente di messa a terra;
 - collegata a un sistema con differenziale e magnetotermico.
- **Il cavo di alimentazione non deve:**
 - entrare in contatto con nessun tipo di liquido: pericolo di shock elettrico e/o incendio;
 - essere schiacciato né entrare in contatto con superfici taglienti;
 - essere utilizzato per spostare la macchina;
 - essere utilizzato quando è danneggiato;
 - essere manipolato con le mani umide o bagnate;
 - essere avvolto a matassa durante il funzionamento della macchina;
 - essere alterato.
- **È vietato:**
 - installare la macchina con modalità differenti di quelle illustrate;
 - installare la macchina in zone nelle quali è possibile utilizzare un getto d'acqua;
 - utilizzare la macchina in prossimità di sostanze infiammabili e/o esplosive;
 - lasciare alla portata dei bambini buste di plastica, polistirolo, chiodi, ecc., poiché sono potenziali fonti di pericolo;
 - lasciare che i bambini giochino e rimangano in prossimità della macchina;
 - utilizzare ricambi non consigliati dall'azienda fabbricante;
 - introdurre qualunque modifica tecnica nella macchina;
 - immergere la macchina in qualunque tipo di liquido;
 - lavare la macchina con getti d'acqua;
 - utilizzare la macchina con modalità differenti di quelle indicate nel manuale;
 - utilizzare la macchina in condizioni psicofisiche alterate per influenza di droghe, alcool, psicofarmaci, ecc.;
 - installare la macchina sopra altri apparecchi;
 - l'uso della macchina in ambienti potenzialmente esplosivi, aggressivi o con alta concentrazione di polveri o sostanze oleose sospese nell'aria;
 - l'uso della macchina in ambienti soggetti a rischio di incendio;
 - l'uso della macchina per fornire sostanze non previste considerando le caratteristiche della stessa.
- Non lavare la macchina con benzina né solventi di nessun tipo.
- Qualunque riparazione può essere eseguita solo da un Centro di Assistenza Autorizzato dal Fabbricante e/o, in ogni caso, da personale specializzato e qualificato.
- Non ostruire le griglie situate sui lati della macchina.
- Non collocare la macchina in prossimità di sistemi di riscaldamento (come stufe o radiatori).
- In caso di incendio, utilizzare estintori di anidride carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua né estintore in polvere.

Per evitare eventuali danni durante il funzionamento della macchina.

Si deve considerare come uso improprio:

- qualunque uso differente da quello previsto e/o con applicazione di tecniche differenti di quelle illustrate in questa pubblicazione;
- qualunque intervento che si esegue sulla macchina in contrasto con le indicazioni esposte in questa pubblicazione;
- qualunque uso dopo alterazioni di componenti e/o dispositivi di sicurezza;
- qualunque uso dopo riparazioni effettuate con l'uso di componenti non autorizzati dal fabbricante;
- l'installazione della macchina all'aria aperta.

Qualunque uso improprio provocherà l'invalidamento totale della garanzia, declinando il fabbricante di qualunque responsabilità per possibili lesioni alle persone e/o danni alle cose che ne derivano.

Pulizia.

Prima di realizzare qualunque operazione inerente alla pulizia e manutenzione della macchina, indossare le protezioni personali (guanti, occhiali, ecc.) stabilite dalle normative sulla sicurezza vigenti nel paese in cui si utilizza la macchina..

Quando si eseguono i compiti di Pulizia e Manutenzione, applicare quanto descritto in seguito:

- Utilizzare guanti in lattice di protezione. Dopo averli indossati, lavarsi le mani con soluzione disinfettante;
- Non utilizzare solventi né materiali infiammabili;
- Non utilizzare spugne abrasive e/o metalliche per la pulizia della macchina e dei suoi componenti;
- Fare in modo di non disperdere liquidi nell'ambiente;
- Non lavare i componenti della macchina nel lavapiatti;
- Non utilizzare un forno convenzionale e/o microonde per asciugare parti della macchina;
- Non immergere la macchina in acqua;

- Non nebulizzare sulla macchina getti d'acqua diretti;
- Per la pulizia utilizzare esclusivamente acqua tiepida e un saponizzante idoneo (conforme alle normative vigenti nel paese d'utilizzo) e tale da non danneggiare i componenti della macchina;
- Al termine dei lavori, ristabilire e fissare correttamente tutte le protezioni e strutture tolte o aperte;

La pulizia e igienizzazione sono operazioni che si devono eseguire abitualmente con la massima attenzione per garantire la qualità della produzione e rispettando le norme di igiene necessarie.

Situazioni d'emergenza.

Attenzione. In qualunque situazione d'emergenza, per arrestare la macchina premere l'interruttore verde posizionato sulla parte frontale della macchina e scollegare il cavo di alimentazione.

In caso di blocco della macchina causato da raffreddamento, spegnere la macchina e contattare il centro assistenza o un tecnico specializzato.

In caso di incendio, si deve evacuare immediatamente la zona per permettere l'intervento del personale incaricato ed equipaggiato con mezzi di protezione adeguati. Usare sempre estintori omologati, non usare mai acqua o sostanze di natura incerta.

Personale incaricato.

Attenzione – Possono avere accesso alla macchina due incaricati che eseguono compiti specifici e che sono coloro che si indicano di seguito.

– È vietato permettere l'uso della macchina a persone che non soddisfano i requisiti indicati.

Utente



Persona con adeguate conoscenze tecniche sulla preparazione dei prodotti che la macchina utilizza in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti relative all'igiene. Persona che dopo aver letto il presente manuale sia in condizioni di eseguire.

- le normali operazioni di carica e/o sostituzione dei prodotti di consumo;
- la corretta somministrazione del prodotto;
- la corretta elaborazione del prodotto;
- la pulizia e igienizzazione della macchina.

Tecnico specializzato



Persona che, dopo aver letto questo manuale, è incaricata in modo specifico dell'installazione, uso e manutenzione della macchina e pertanto:

- è nelle condizioni di eseguire interventi di riparazione in caso di malfunzionamento grave ed è a conoscenza del contenuto del presente manuale e di tutte le informazioni relative alla sicurezza;
- è nelle condizioni di comprendere esattamente le istruzioni di questo manuale e di interpretare correttamente disegni e schemi;
- conosce le principali norme igieniche, di prevenzione di incidenti, tecnologiche e di sicurezza;
- ha esperienza specifica in quanto alla manutenzione delle macchine per gelato;
- sa come comportarsi in caso d'emergenza, dove trovare i mezzi individuali di protezione e come usarli correttamente.

Attenzione - Prima di eseguire qualunque operazione sulla macchina, gli operatori e i tecnici specializzati devono leggere attentamente le istruzioni esposte nel presente documento.

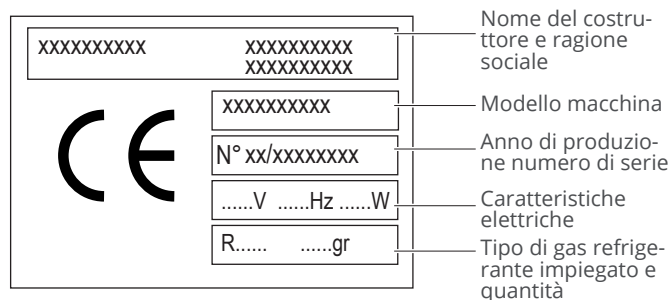
- È vietato eseguire qualunque operazione senza aver letto e compreso esattamente il contenuto del presente manuale.
- In caso di dubbi sulla corretta interpretazione delle istruzioni, la preghiamo di mettersi in contatto con il fabbricante per ottenere i chiarimenti necessari.

Ogni macchina riporta in targa dati le seguenti informazioni:

Per le macchine marcate CE si riporta quanto segue:

Il costruttore dichiara sotto la propria esclusiva responsabilità che la macchina alla quale si riferisce il presente manuale (vedi targa dati applicata in copertina alla presente), è conforme ai requisiti essenziali previste dalle seguenti direttive:

- 2006/42/CE Direttiva "Macchine"
- 2006/95/CE Direttiva "Bassa Tensione"
- 2004/108/CE Direttiva "EMC"
- 97/23/CE Direttiva "PED"
- 2004/1935/CE Regolamento "Materiali e oggetti a contatto con i prodotti alimentari"





La macchina di uso professionale che stai utilizzando è ideale per preparare e servire granite, sorbetti e bevande fredde.

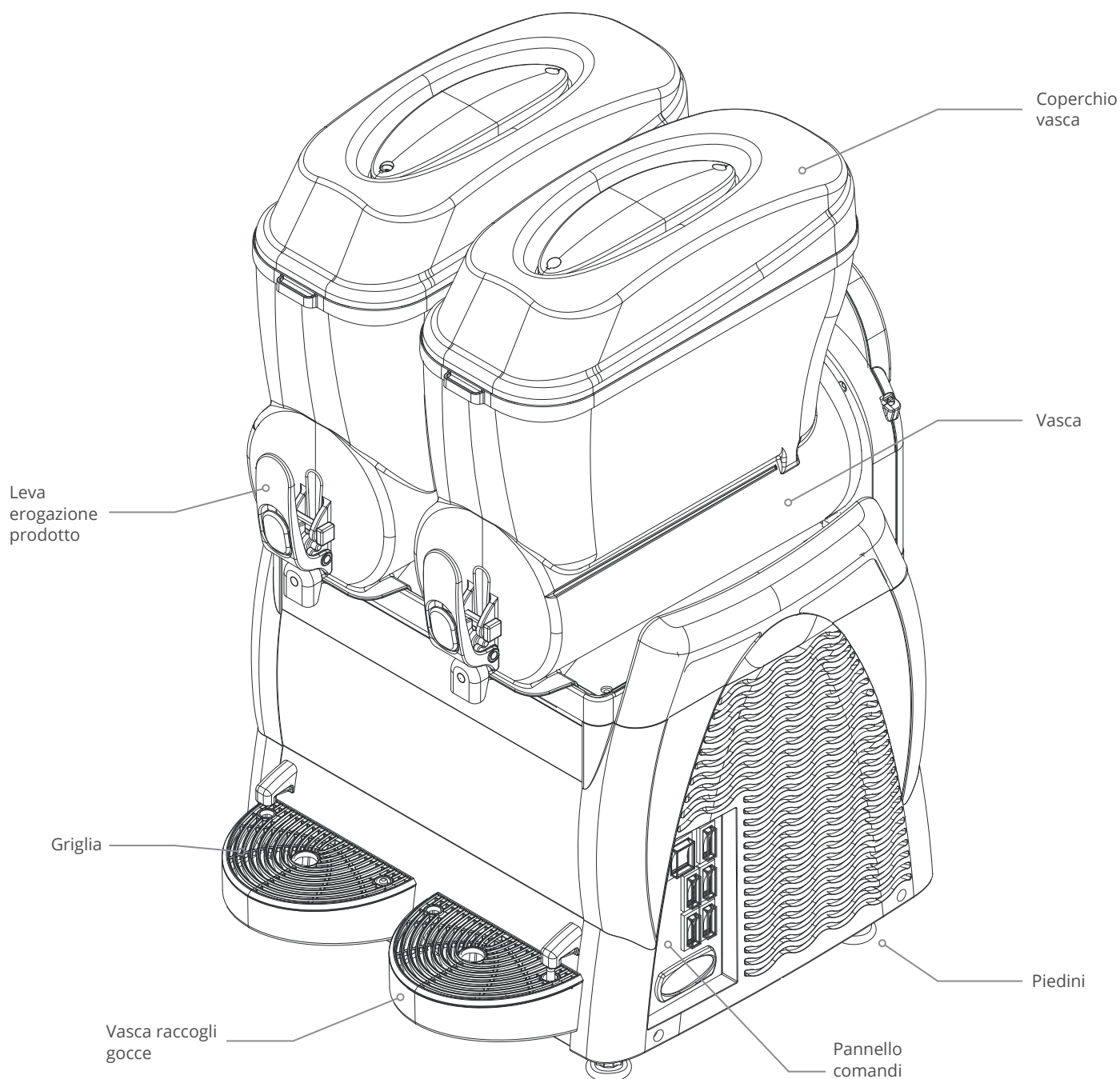
Caratteristiche principali:

- Maniglia facile da utilizzare, di facile montaggio e smontaggio.
- Grande capacità produttiva per ogni singola vasca (12L).
- Coperchio luminoso dotato di sistema di illuminazione a contatto con la chiusura del coperchio.
- Visualizzatore della temperatura elettronico.
- Vaschetta raccogli gocce dotata di segnalatore che indica quando il livello è pieno.

Modelli **Evo/Super** hanno tutti le caratteristiche principali e inoltre:

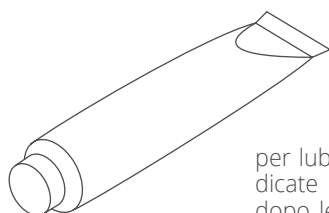
- Ugello a stella.
- Selezione manuale tra creme fredde, granite e bevande fredde.
- Tasto uscita veloce del prodotto.

2.2 Lista delle Parti



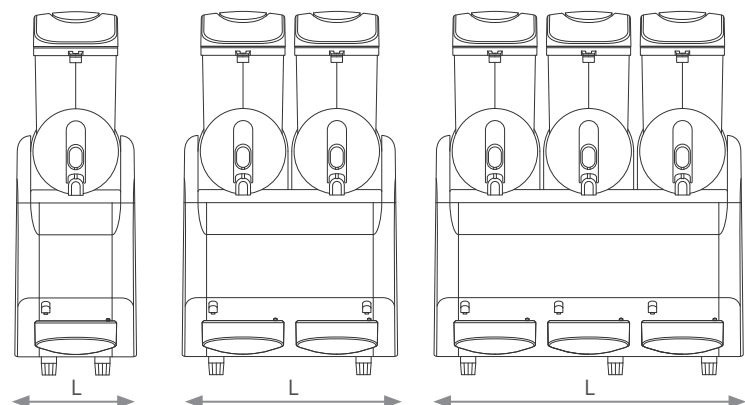
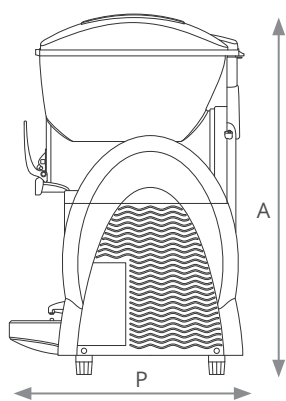
2.3 Oggetti in dotazione

Tubo Vaseline



per lubrificare tutte le parti indicate nel presente manuale dopo le operazioni di lavaggio e sanitizzazione.

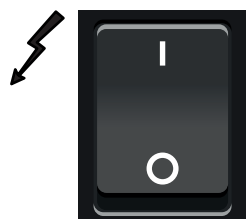
1



2.4 Specificazioni

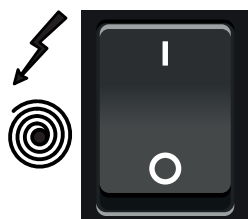
Modello	Semplice	Doppia	Tripla
Dimensioni LxPxA (cm)	27x52x81	47x52x81	67x52x81
N° Vasche	1	2	3
Capacità (l)	1x12 1x4 <i>Evo/Super</i>	2x12	3x12
Peso netto (kg)	29	56	70
Peso lordo (kg)	32	57	74
Imballaggio (cm)	34 x 54 x 93	56 x 54 x 93	77 x 54 x 93
Watt (W)	Vedi targhetta dati tecnici posta sul fianco della macchina		
Tensione (V)			
T° funzionament. (°C)	Min. 20°C / Max. 32°C		
Pressione sonora	<<70dBa		
Classe	N		

2.5 Pannello dei comandi



Interruttore Generale

Accende / Spegne la macchina.



Interruttore Generale

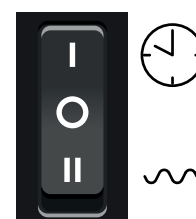
Solo in modelli *Evo/Super*.
Accende / Spegne la macchina e
la coclea di miscelazione.



Display

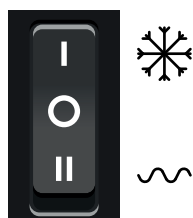
Visualizza la temperatura del
prodotto in vasca.

In modelli *Evo/Super* serve
per regolare la consistenza del
prodotto.



Timer

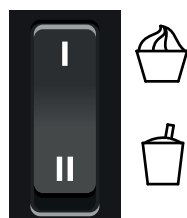
Solo in modelli con Timer.
Accende / Spegne il Timer.



Freddo

Serve a raffreddare o smettere
di raffreddare il prodotto della
relativa vasca:

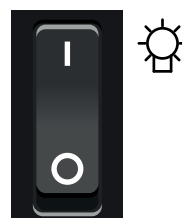
Pos. "I": Granita
Pos. "II": Bibita fredda/Conservazione
Pos. "0": Freddo disattivato



Prodotti ghiacciati

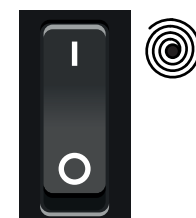
Solo in modelli *Evo/Super*.
Serve per selezionare tra creme
fredde e granita:

Pos. "I": Creme fredde
Pos. "II": Granita



Illuminazione

Accende / Spegne l'illuminazio-
ne (se presente) sui coperchi
delle vasche.



Miscelazione

Accende / Spegne la coclea di
miscelazione del prodotto della
relativa vasca.

In modelli *Evo/Super*:
Pos. "I": Prodotti ghiacciati
Pos. "II": Scongelo/Conservazione
Pos. "0": Freddo disattivato



Tutte le operazioni illustrate in questo capitolo sono di competenza esclusiva di tecnici specializzati, i quali dovranno organizzare le differenti sequenze operative e l'uso dei mezzi adeguati per agire in qualunque momento applicando rigorosamente le norme vigenti in questa materia.

Prima di installare la macchina, il locale deve soddisfare i seguenti requisiti:



Che il locale sia stato preparato per installare la macchina.



La macchina deve essere sorvegliata, pertanto dovrà essere installata in un luogo in cui può essere osservata da personale qualificato.



Che il locale soddisfi i requisiti previsti in quanto a illuminazione, aerazione e igiene.



È vietato installare la macchina in luoghi in cui può essere raggiunta, toccata e/o azionata da persone differenti a quelle specificate nel paragrafo 1.



Che la superficie di posizionamento sia solida, piana (inclinazione inferiore a 2°) e stabile.



La macchina deve funzionare in ambienti con temperatura compresa tra 20 °C e 32 °C.



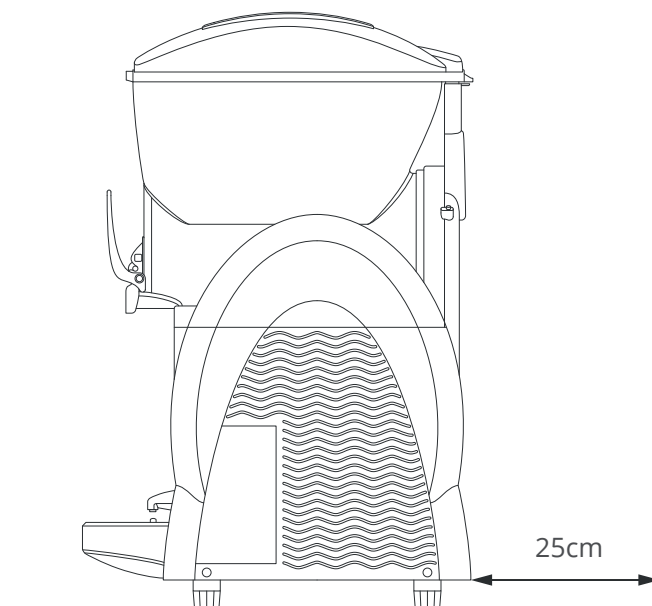
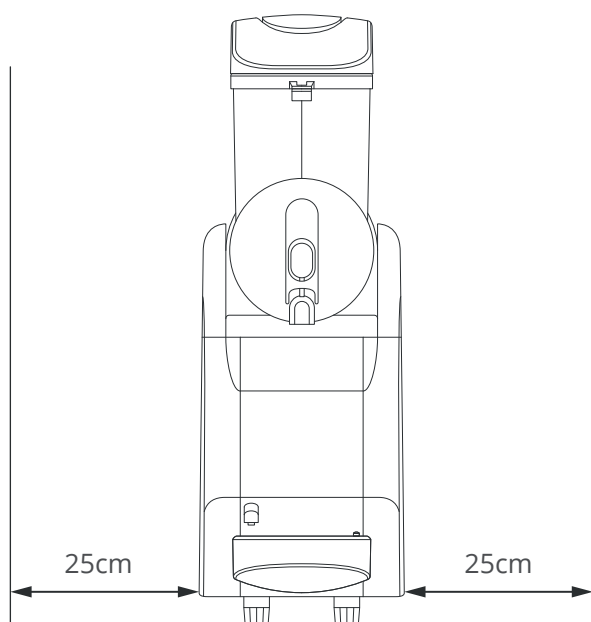
Che la presa di corrente sia di facile accesso.



Devono essere lasciati liberi spazi di accesso alla macchina per:

- Permettere che l'operatore possa intervenire senza alcuna limitazione;
- Poter abbandonare immediatamente l'area di lavoro in caso di necessità;
- Permettere la circolazione dell'aria;

Nella figura in basso sono indicate le distanze minime necessarie per eseguire l'installazione. Distanze di separazione sono uguali per macchine con 1, 2 e 3 vasche.



3.2 Trasporto della macchina

Dopo averla ricevuta, la macchina dovrà essere trasportata in un luogo vicino alla zona di posizionamento:

1



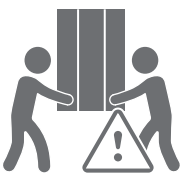
Prima di trasportare
Controllare che nessuna persona sia presente all'interno del raggio operativo di sollevamento e spostamento del carico e, in situazioni di particolare difficoltà, utilizzare personale che controlli gli spostamenti da eseguire.

2



Sollevamento e trasporto
Sollevare la macchina imballata e trasportarla con cautela. Lo spostamento della macchina deve essere eseguito da almeno due persone in posizione verticale.

3



Controllare il tragitto
Evitare tragitti accidentati, prestando attenzione alle dimensioni e possibili pezzi sporgenti.

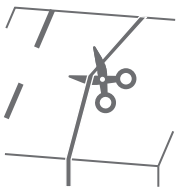
I danni che la macchina può subire durante il trasporto e spostamento non sono coperti dalla GARANZIA.

Riparazioni o sostituzioni dei pezzi eventualmente danneggiati devono essere eseguite per conto e a carico del cliente.

3.3 Disimballaggio

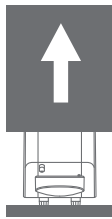
Dopo aver situato la macchina imballata nelle vicinanze della zona di posizionamento, si dovrà procedere nel seguente modo:

1



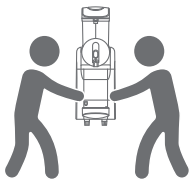
Tagliare le fascette di nylon
È vietato praticare tagli aggiuntivi sull'imballaggio.

2



Sollevare la copertura di cartone
Fare in modo di non danneggiare l'imballaggio poiché potrebbe essere utile per eseguire successivi spostamenti o trasporti della macchina.

3



Posizionare la macchina
Posizionare la macchina nel luogo previsto.

3.4 Trattamento dell'imballaggio

Riciclaggio
Da una parte, si possono suddividere, secondo il loro tipo, i materiali che lo compongono e trattarli secondo quanto disposto dalle norme vigenti nel paese di destinazione.



0



Conservare per uso futuro
Dall'altra parte, l'imballaggio può essere conservato poiché potrebbe essere utile per eseguire successivi spostamenti o trasporti della macchina.

3.5 Collegamento alla rete elettrica

Prima di collegare la macchina alla rete elettrica verificare:



Le leggi e le normative tecniche vigenti quando si esegue l'installazione.



Che il punto di collegamento sia di facile accesso per l'utente, con lo scopo di poter scollegare senza difficoltà la macchina rispetto alla linea elettrica ogni volta che è necessario.



Che il voltaggio indicato nella targhetta della macchina corrisponda a quello della linea elettrica alla quale si desidera collegare la macchina.

E comprendere:



Che nel caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, per la sua sostituzione si dovrà contattare esclusivamente il fabbricante o un tecnico specializzato.



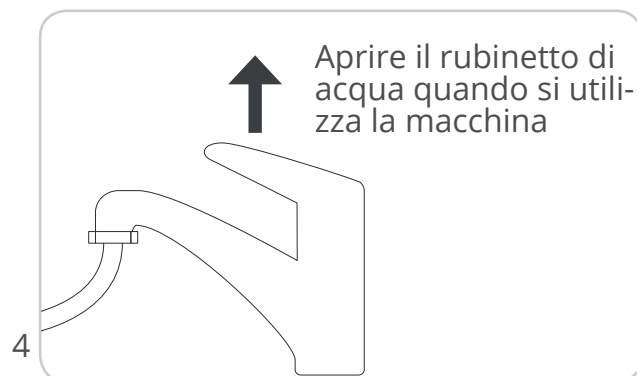
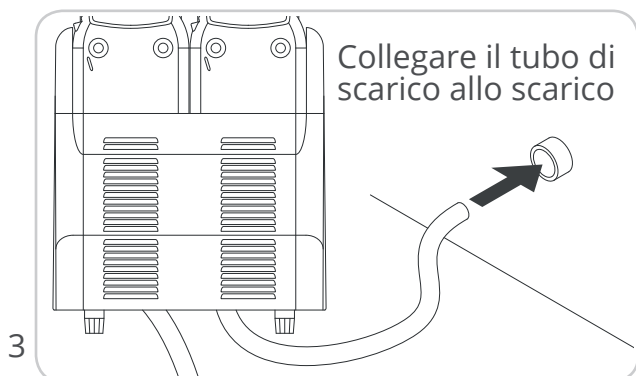
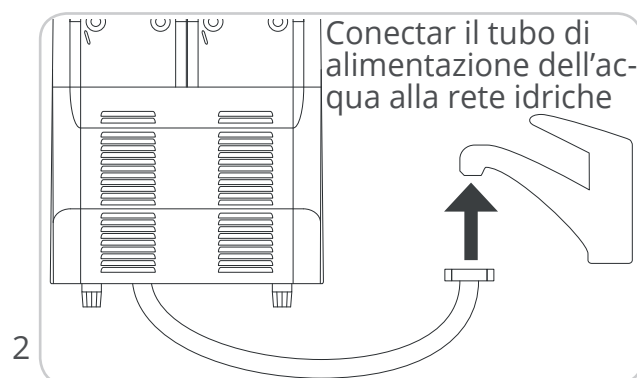
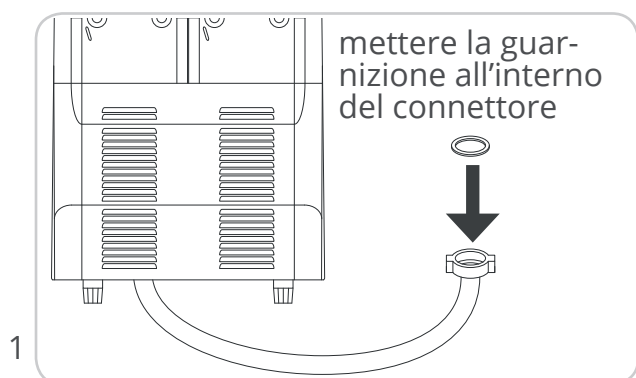
Che il collegamento del cavo di alimentazione alla rete elettrica deve essere di tipo permanente qualora la legislazione lo esigesse. Mettersi in contatto con un tecnico specializzato per collegare/scollegare il cavo alla rete in accordo alla normativa vigente.



Che è vietato:

- l'uso di prolunghe di qualunque tipo;
- sostituire la spina originale;
- l'uso di adattatori.

3.6 Collegamento alla rete idriche (Solo macchine raffreddato ad acqua)



4.1 Messa a punto

1



Lavaggio e igienizzazione

Prima di effettuare la prima messa in funzione sarà indispensabile eseguire un'attenta pulizia e igienizzazione della macchina (vedere capitolo Pulizia) (Pg. 19).

2



Configurazione dei parametri

Configurare i parametri che si desiderano. Consultare il capitolo "Impostazioni" (Pg17).

4.2 Riempimento

Quale prodotto usare?

**13°
Brix**

Utilizzare concentrato miscelato con acqua. La miscela ottenuta deve avere un contenuto minimo di zucchero di 13° Brix. Una minor concentrazione può danneggiare le coclee miscelatrici e/o i motoriduttori stessi.

Una soluzione di 13 °Bx contiene 13 g di zucchero sciolto in 100 g di liquido.

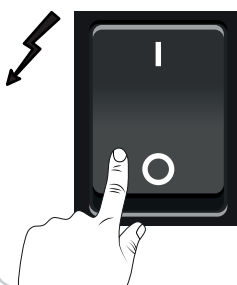
1



Preparare prodotto

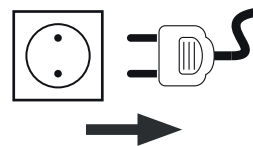
Diluire e miscelare in un recipiente il concentrato o il polverino con acqua secondo le indicazioni del produttore. La miscela ottenuta deve avere un contenuto minimo di zucchero di 13° Brix.

2

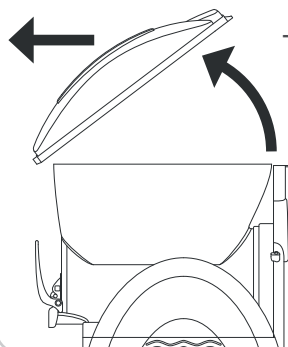


Fermare e staccare

Spegnere tutti gli interruttori ed staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.



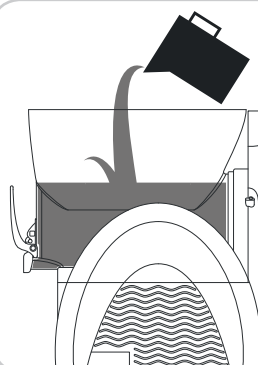
3



Togliere il coperchio

Sollevare il coperchio nella parte posteriore e sfilare il coperchio dal fermo situato nella parte anteriore.

4

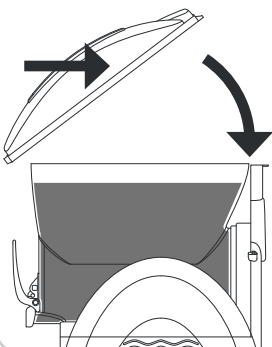


Riempire vasca

Non introdurre liquidi caldi (Con temperatura maggiore di 25°C).

Versare il prodotto nella vasca facendo attenzione a non superare il livello Max indicato.

5



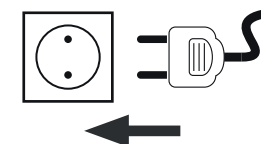
Inserire il coperchio

Verificare che il coperchio sia correttamente stretto.

In modelli **Evo/Super** la macchina è dotata di dispositivo tale per cui senza il coperchio correttamente posizionato sulla vasca, la macchina non entra in funzione.

6

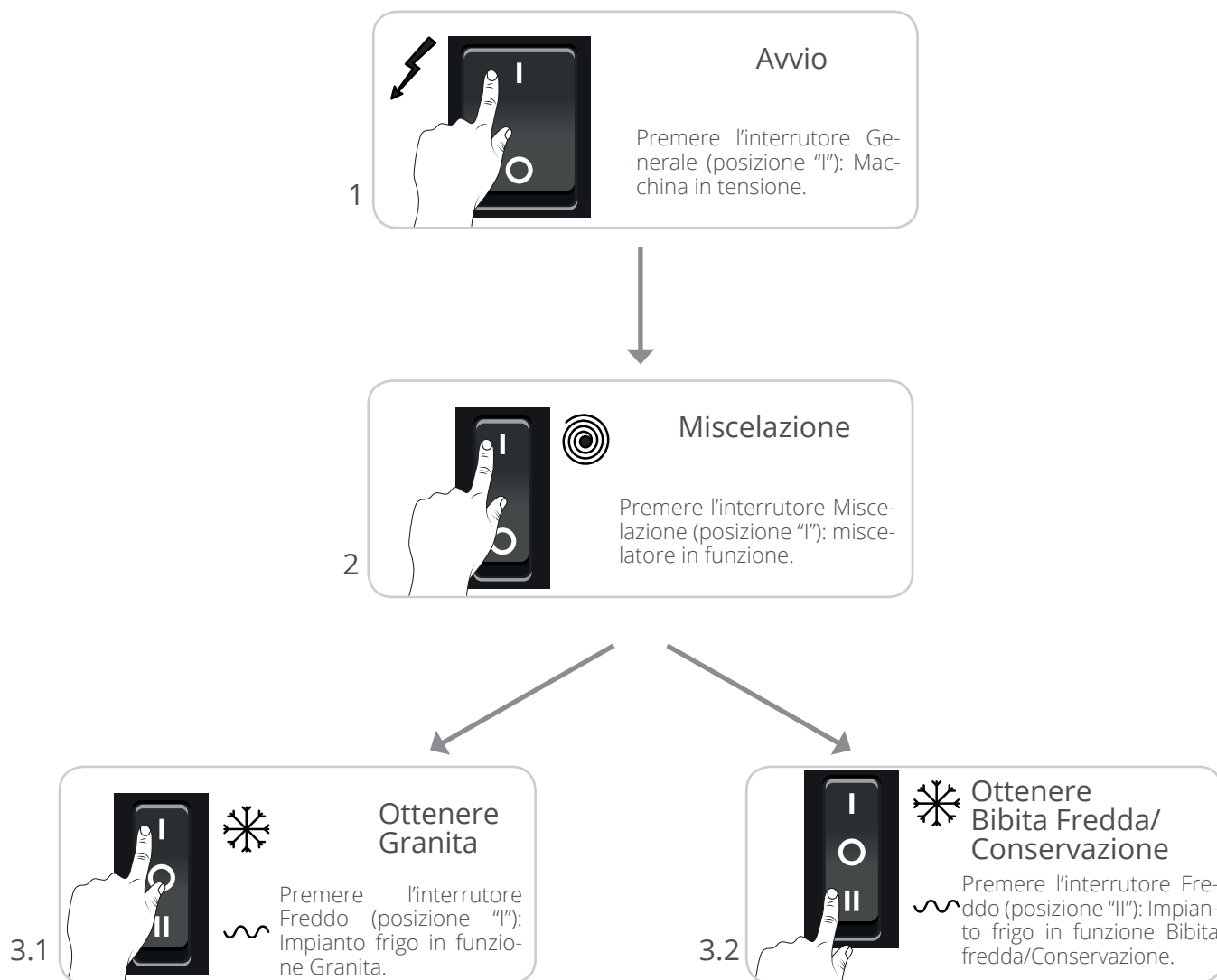
Collegare la macchina alla rete elettrica.



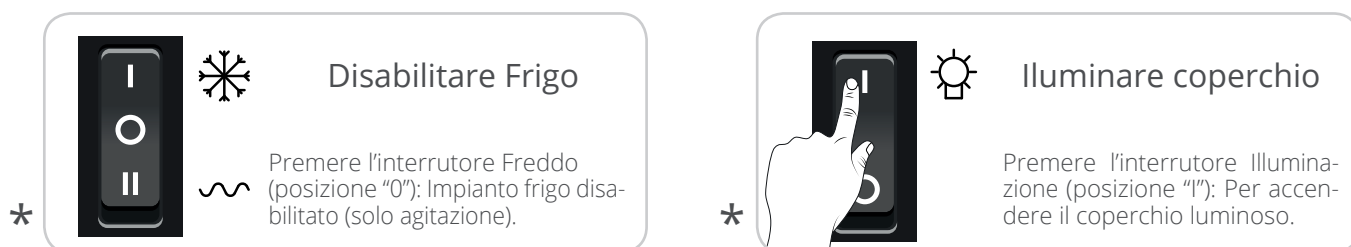
Collegare

Per semplicità sarà mostrato come azionare solo una vasca.

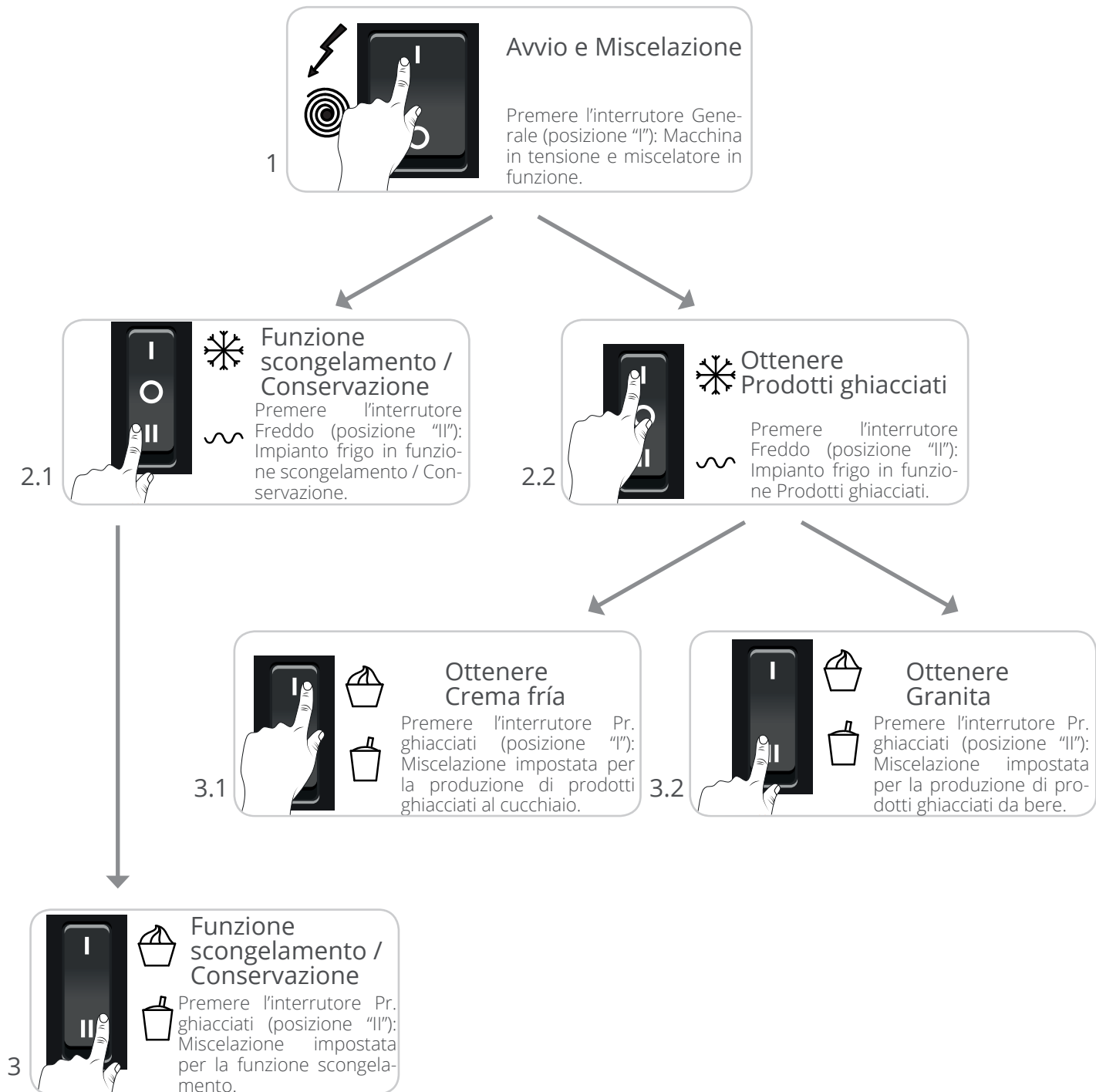
per azionare le altre vasche è sufficiente compiere la medesima sequenza di operazioni sugli interruttori della vasca interessata. *Macchine con timer, per preparare prodotto vedere pag. 17



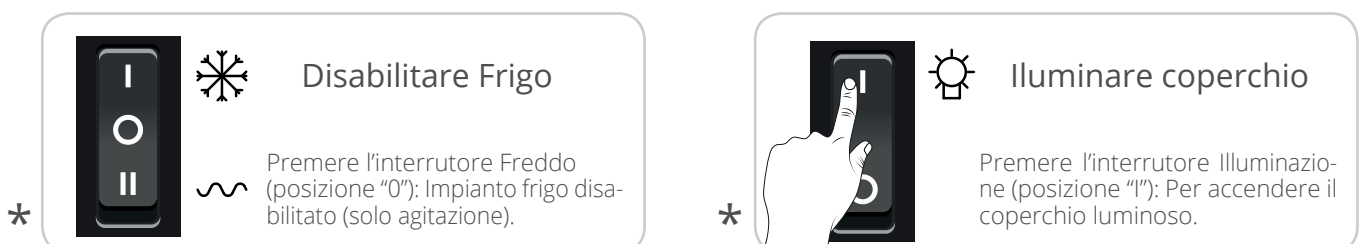
Durante la preparazione del prodotto si può anche:



4.4 Preparazione prodotto (Evo/Super)

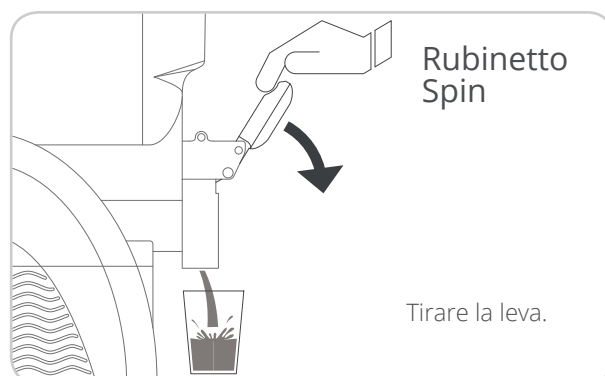
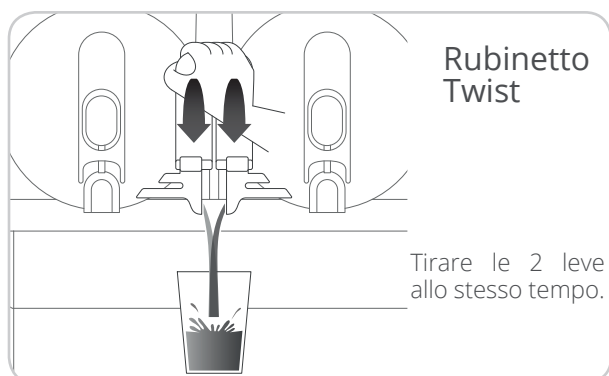
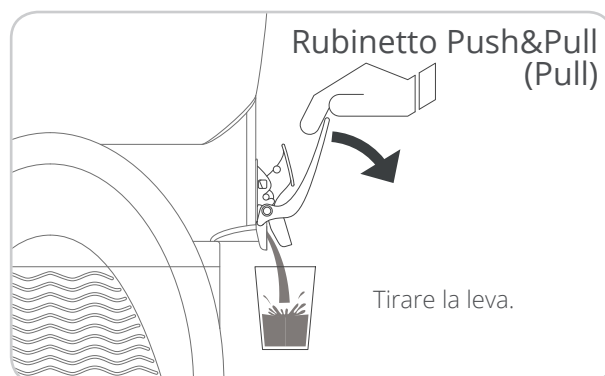
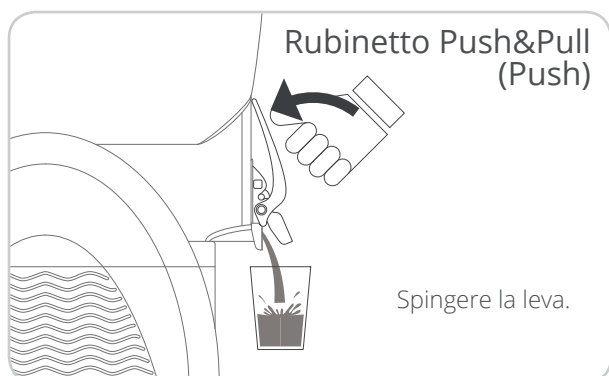


Durante la preparazione del prodotto si può anche:



4.5 Servire prodotto

Servire il prodotto in base al tipo di rubinetto.



In modelli **Evo/Super**:



4.6 Chiusura del locale

Durante i periodi di chiusura del tuo esercizio è possibile utilizzare la macchina in modalità conservazione. In questo modo risparmierai una quantità considerevole di energia elettrica poiché il compressore funziona solo il tempo strettamente necessario per conservare il prodotto alla temperatura adeguata (max. 3° C).

Modo Bibita Fredda/Conservazione



5.1 Visualizzatore temperatura

Il visualizzatore di temperatura ha la funzione di:



visualizzare la temperatura del prodotto in vasca.



Visualizza le informazioni sul funzionamento della macchina.



In modelli **Evo/Super** è possibile variare la consistenza del prodotto agendo sui tasti  y . vedere pag. 17

visualizzare la temperatura

Il visualizzatore di temperatura visualizza ciclicamente (ogni 3 secondi) la temperatura del prodotto di una vasca e poi dell'altra.

Per capire a quale vasca si riferisce fare riferimento a quale decimal point è visualizzato:



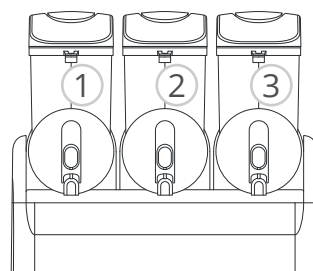
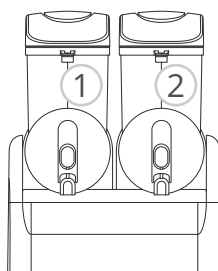
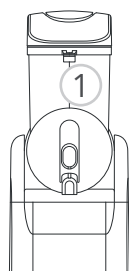
Se il decimal point visualizzato è a sinistra, la temperatura indicata si riferisce alla vasca 1.



Se il decimal point visualizzato è centrale, la temperatura indicata si riferisce alla vasca 2.



Se il decimal point visualizzato è a destra, la temperatura indicata si riferisce alla vasca 3.



Allarmi

In caso di malfunzionamento il display visualizza i seguenti messaggi di allarme:

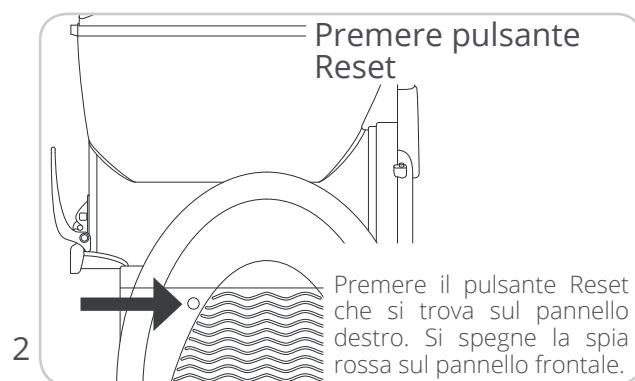
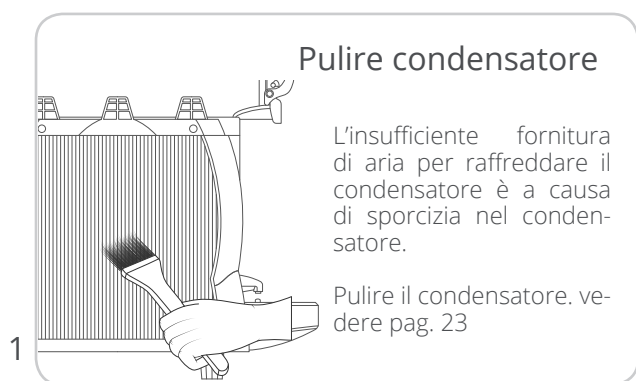
ALLARME	Modelli standard	Modelli Evo/Super
A1	Sonda vasca 1 scollegata.	Sonda vasca in corto circuito.
A2	Sonda vasca 1 in corto circuito.	Sonda vasca scollegata.
A3	Sonda vasca 2 scollegata.	Il prodotto presente in vasca risulta essere troppo ghiacciato. Spegner la macchina. Attendere che il prodotto si scioglia un pò. Riaccendere la macchina e diminuire la consistenza del prodotto. (v. pg.17)
A4	Sonda vasca 2 in corto circuito.	Non è presente il coperchio sulla vasca. Risposizionare il coperchio sulla vasca (v. pg.11). Se riposizionando il coperchio il problema persiste, chiamare il tecnico specializzato.
A5	Sonda vasca 3 scollegata.	La coclea non gira. Avaria del motore, del cablaggio o della scheda elettronica. Chiamare il tecnico.
A6	Sonda vasca 3 in corto circuito.	

Quando il condensatore non può essere raffreddato, la pressione aumenta nel circuito di refrigerazione.

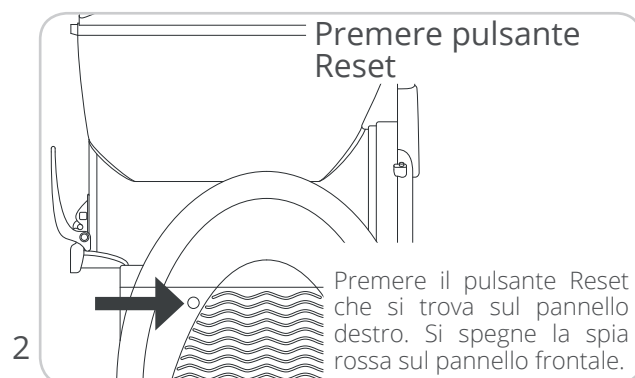
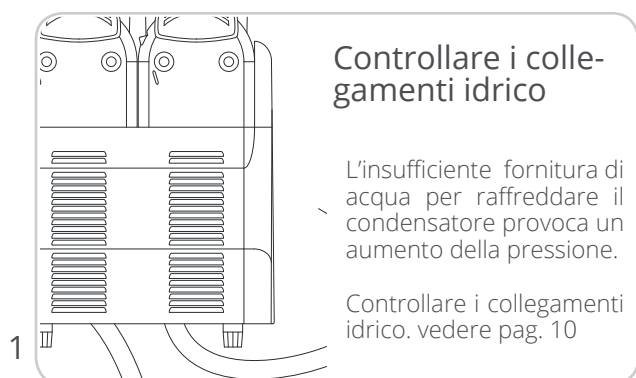
Per evitare che questo aumento di pressione non causa danni in qualche elemento della macchina, il pressostato invia un segnale per fermare il compressore. Quando questo accade si accende un Led rosso sul pannello frontale.

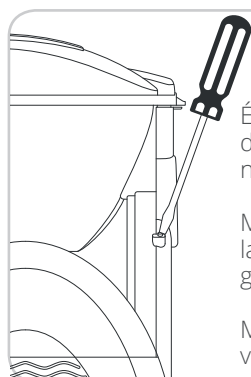
Per ripristinare la macchina:

Macchine di aria



Macchine di acqua





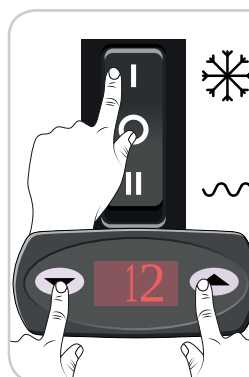
Macchine Standard

È possibile variare la consistenza della granita con la vite situata nella parte posteriore:

Maggiore consistenza (+): girare la vite in senso orario dell'orologio.

Minore consistenza (-): girare la vite in senso antiorario.

6.1 Regolazione consistenza



Macchine Evo/Super

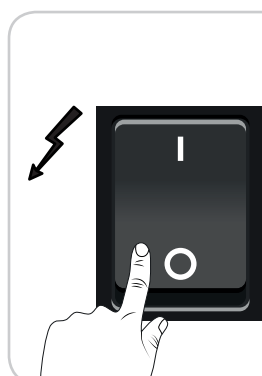
Premere l'interruttore Freddo (pos. "I"), dopo, variare la consistenza del prodotto agendo sui tasti e .

La regolazione può essere effettuata su step da 1 a 16.

: Maggiore consistenza.

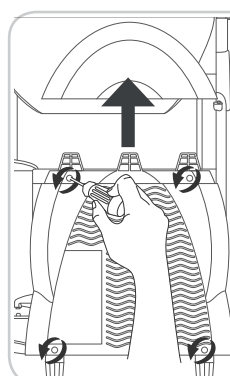
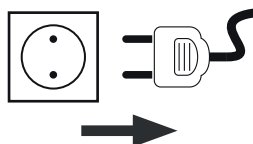
: Minore consistenza.

6.2 Controllo temperatura (TS-V) (Solo in modo bibita fredda)



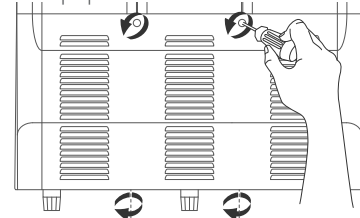
Fermare e staccare

Spegnere tutti gli interruttori ed staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.



Rimuovere pannello

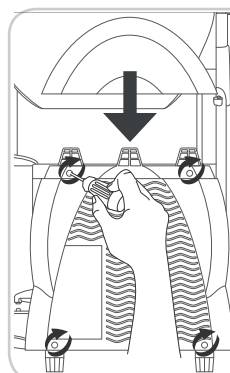
In macchine con 1 vasca e con 2 vasche rimuovere p. destro. In macchine con 3 vasche rimuovere p. posteriore.



Girare il termostato

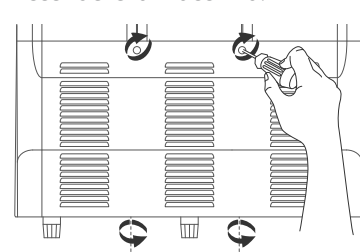
L'Ordine delle termostati corrisponde all'ordine delle vasche.

Per ottenere una maggiore capacità di raffreddamento (temperatura inferiore prodotto) questo girare in senso orario.



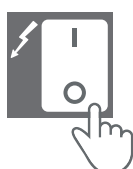
Rimontare il pannello

Utilizzare un cacciavite idoneo. Accendere la macchina.



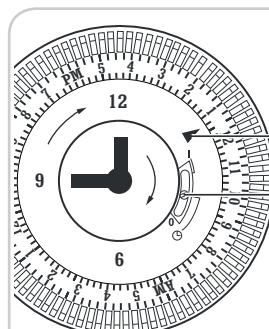
Impostazione timer Meccanico

Il timer permette versare la miscela in precedenza e tenere la granita pronta all'ora programmata (operazione senza sorveglianza). Il timer determina quando la macchina funziona in modo Granita o in modo Bibita fredda/Conservazione.



Impostare il timer con l'interruttore generale in posizione OFF.

6.3 Regolazione timer e avvio



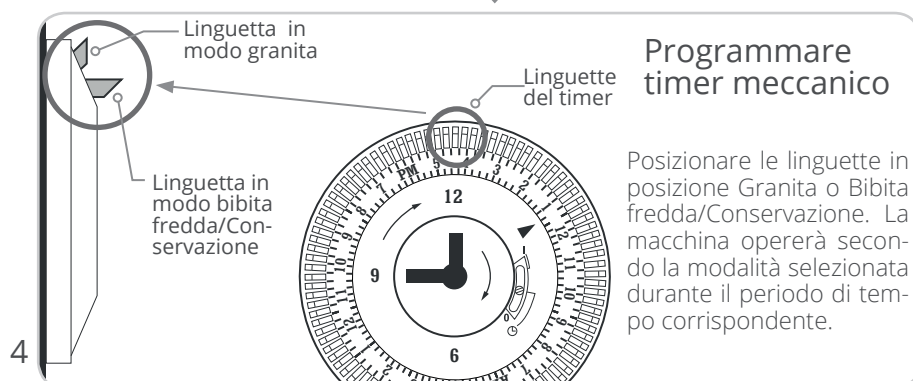
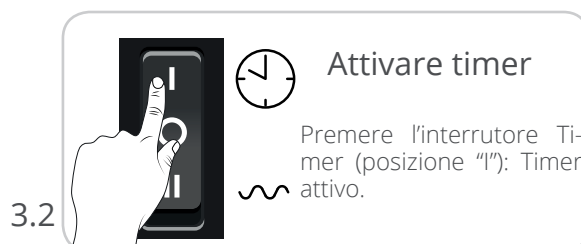
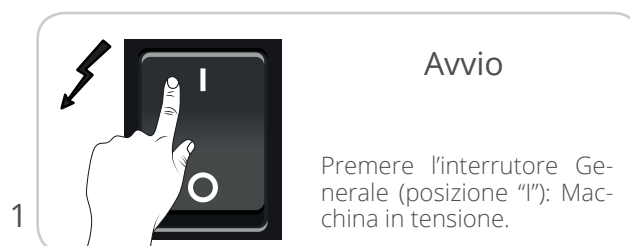
Impostare il timer

A Ruotare la ruota esterna del timer in senso orario fino l'ora attuale sia allineata con l'indicatore (A).

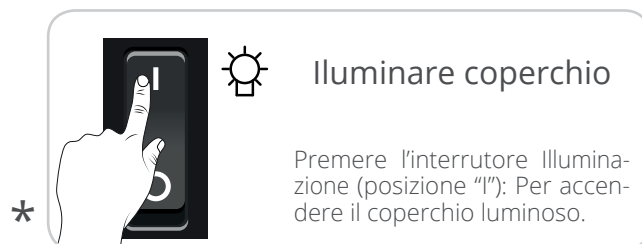
B Verificare che il selettore (B) sia sulla posizione centrale.

1 (Timer impostato a 12:45)

Collegare la macchina alla rete elettrica e:



Durante la preparazione del prodotto si può anche:



7.1 ¿Quando pulire la macchina?

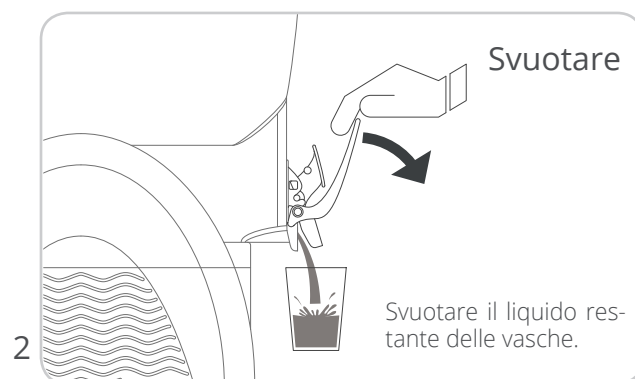
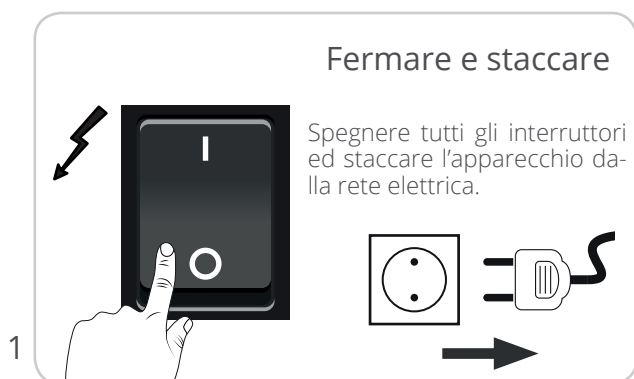
La pulizia e la sanitizzazione sono operazioni che si devono compiere abitualmente con la massima cura per garantire la qualità della produzione ed in rispetto delle norme igieniche necessarie (vedi precauzioni di sicurezza)

Quando pulire la macchina?

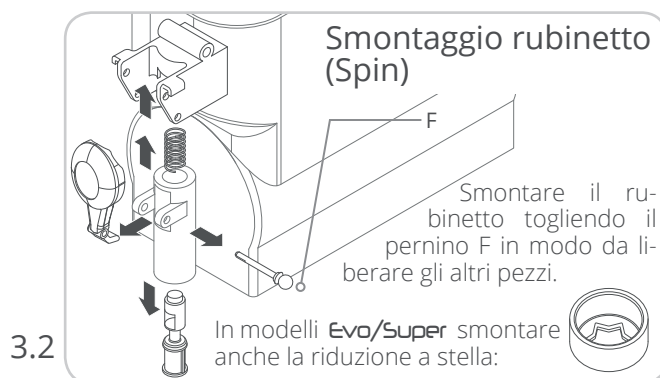
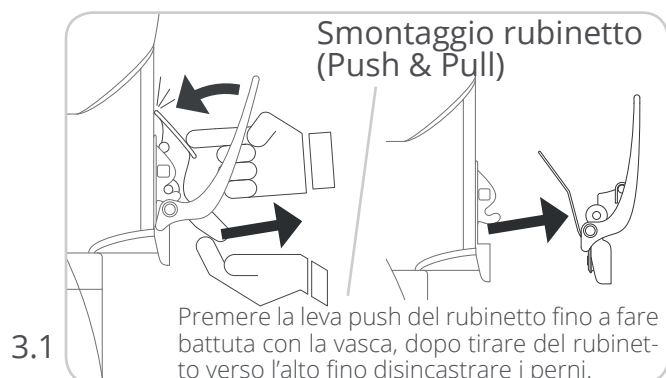
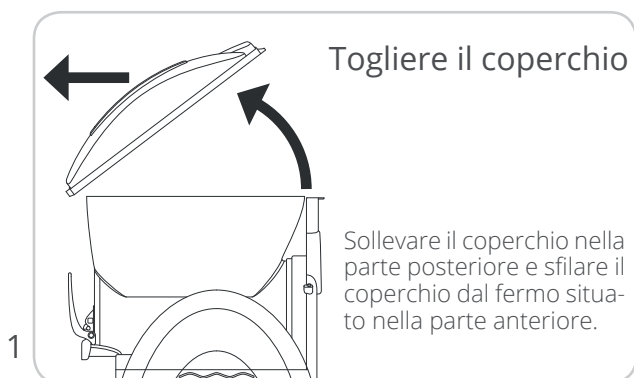
24h

Si raccomanda la **pulizia giornaliera** dei pezzi che sono a contatto col prodotto, e ogni volta che la vasca si vuota.

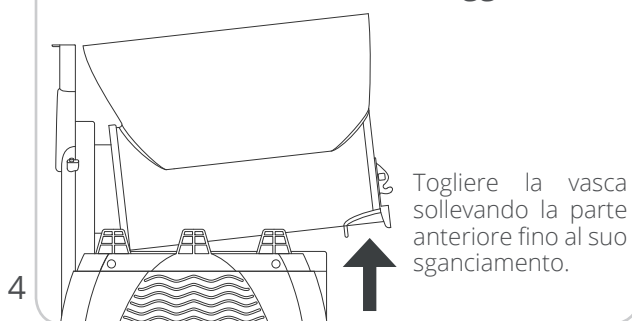
7.2 Svuotamento e scollegamento



7.3 Smontaggio

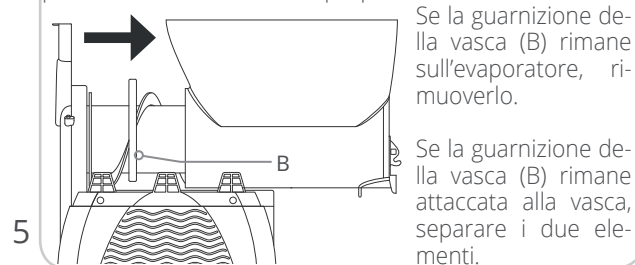


Smontaggio vasca

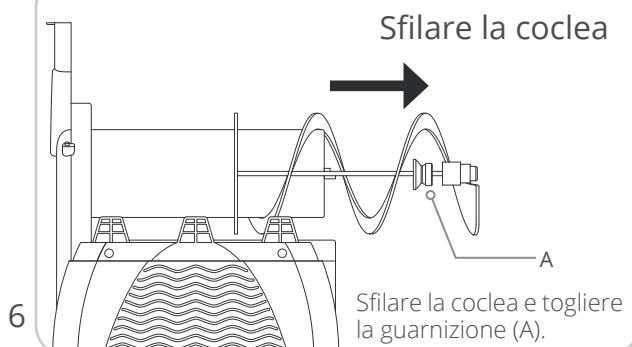


Sfilare vasca e guarnizione

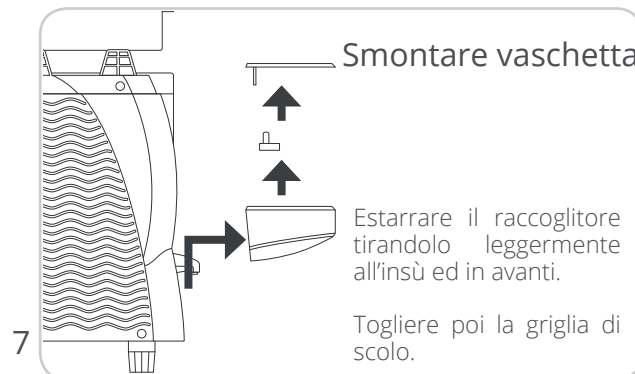
Spingendo sulla parte posteriore, con l'aiuto di piccoli colpi, fare uscire la vasca dalla propria sede.



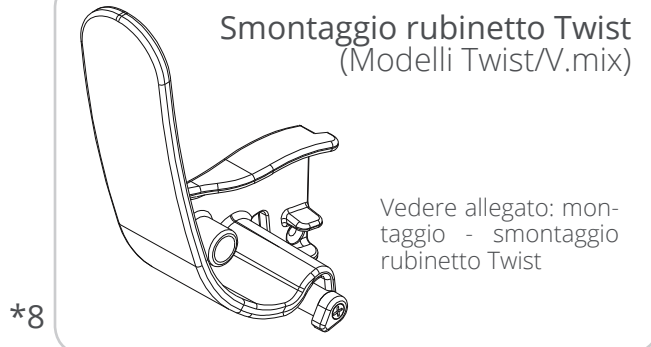
Sfilare la coclea



Smontare vaschetta

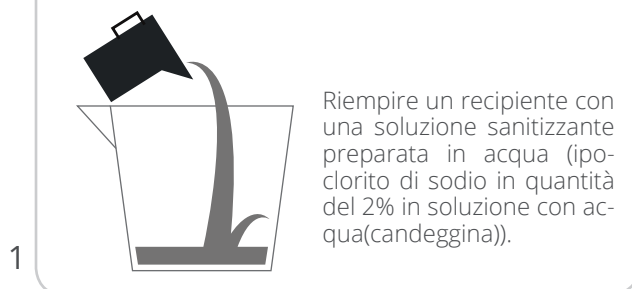


Smontaggio rubinetto Twist (Modelli Twist/V.mix)

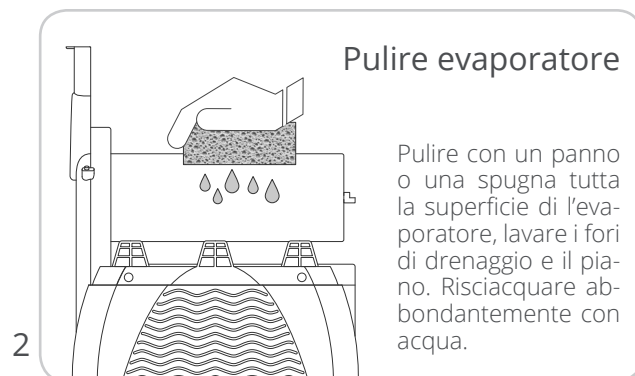


7.4 Pulizia pezzi e macchina

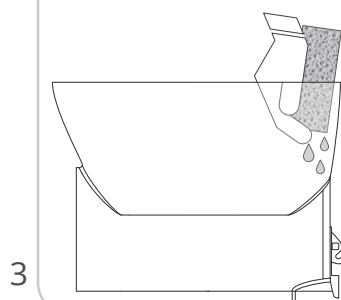
Preparare soluzione disinfettante



Pulire evaporatore



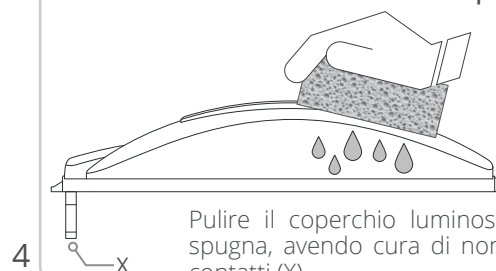
Pulire vasca



Pulire con un panno o una spugna la parte interna della vasca e la parte esterna. Risciacquare abbondantemente con acqua.

3

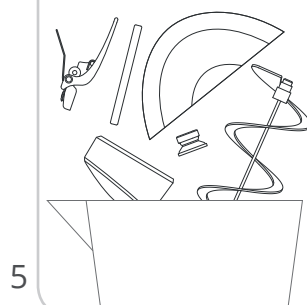
Pulire coperchio



Pulire il coperchio luminoso con una spugna, avendo cura di non bagnare i contatti (X).

4

Lavaggio dei pezzi



Riempire un altro recipiente con la soluzione sanitizzante preparata in acqua (ipoclorito di sodio in quantità del 2% in soluzione con acqua(candeggina)).

Lasciare in ammollo i componenti smontati nella soluzione sanitizzante per 30 minuti.

5

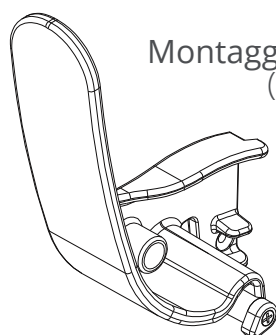
Lasciar asciugare



Porre i componenti su un piano pulito e asciugarli.

6

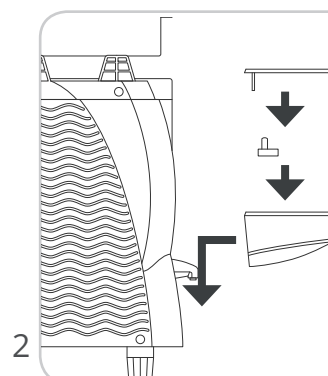
Montaggio rubinetto Twist (Modelli Twist/V.mix)



Vedere allegato: montaggio - smontaggio rubinetto Twist

*1

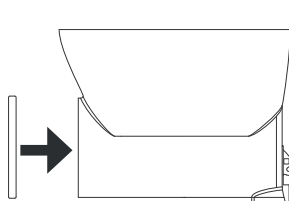
Montare vaschetta



Riposizionare la griglia sopra la vaschetta e posizionarla davanti al pannello frontale. Inserire la vaschetta nella sua sede e premerla verso il basso per renderla solidale con la macchina.

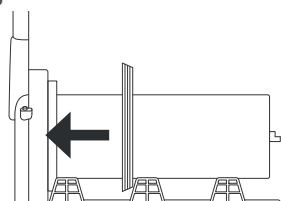
2

Montare guarnizione vasca



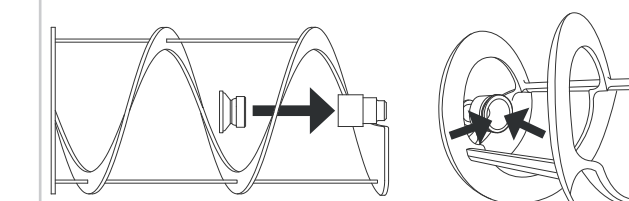
(In rubinetto Push&Pull)
Riposizionare la guarnizione della vasca nella sua sede.

3



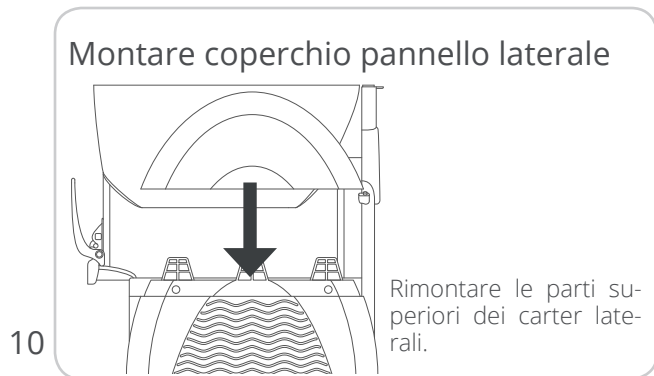
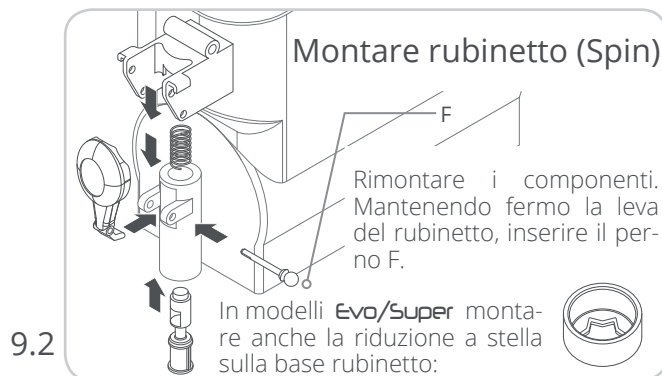
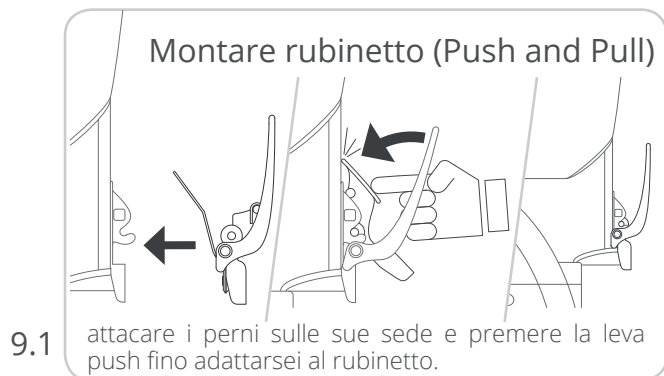
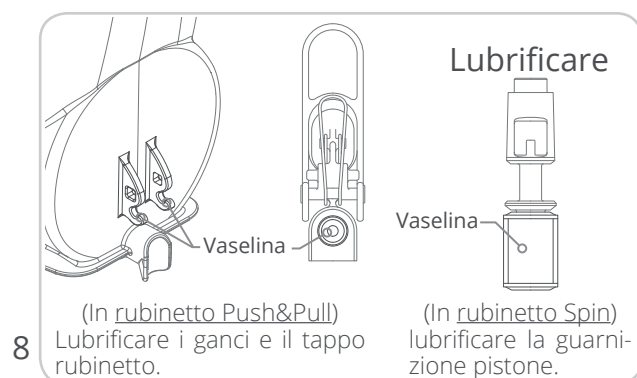
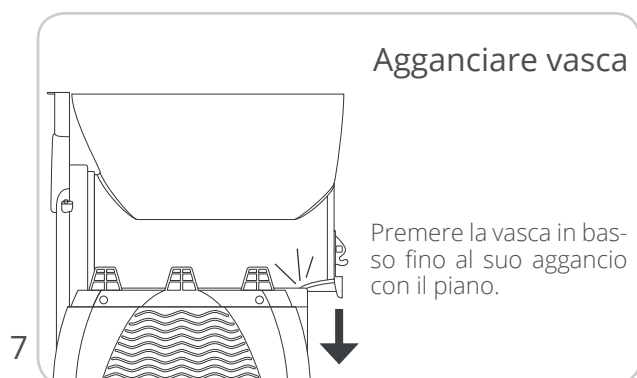
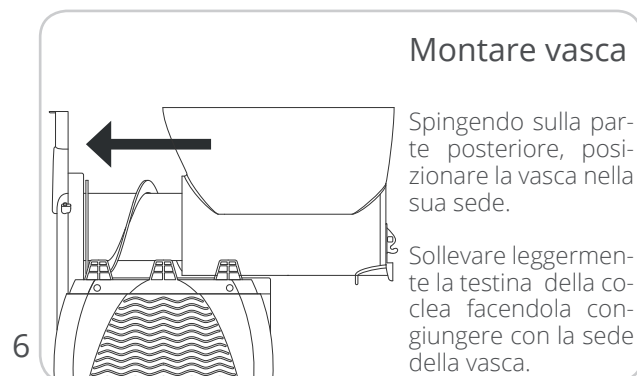
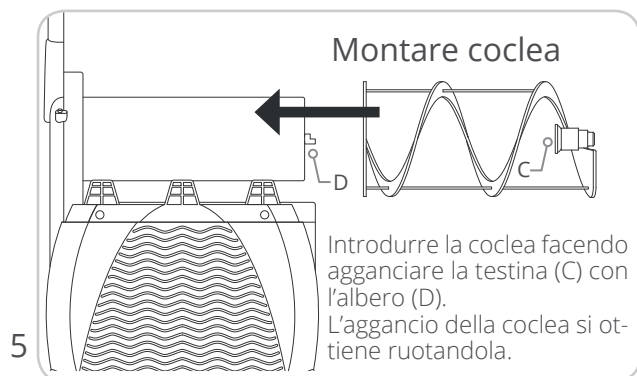
(In rubinetto Spin)
Installare la guarnizione sull'evaporatore e lubrificare tutta la superficie.

Montare guarnizione coclea



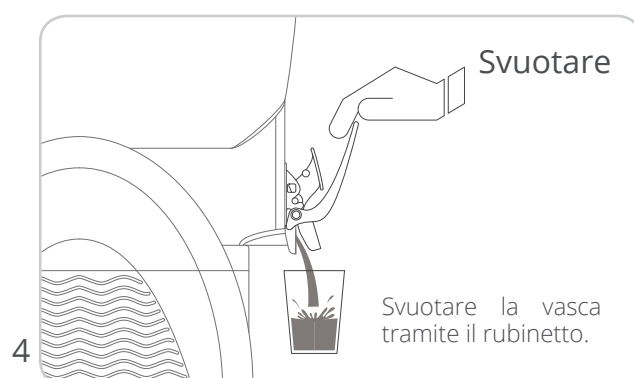
Installare la guarnizione sulla coclea e Lubrificare la guarnizione nelle zone indicate con la vaselina fornita in dotazione.

4



7.6 Ciclo di risciacquo

Prima di procedere con l'avvio della macchina, si deve procedere col ciclo di risciacquo.:

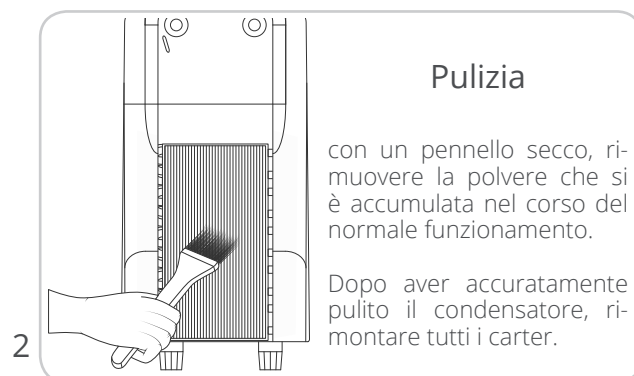
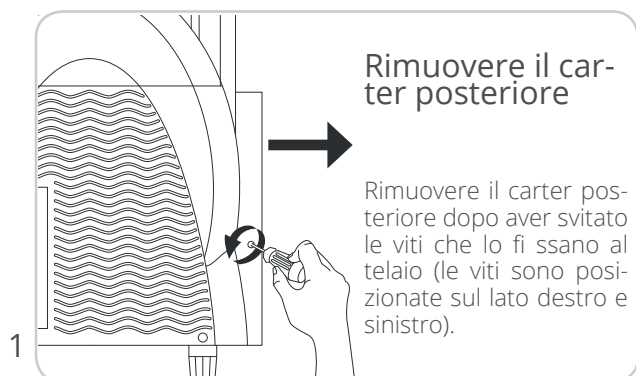


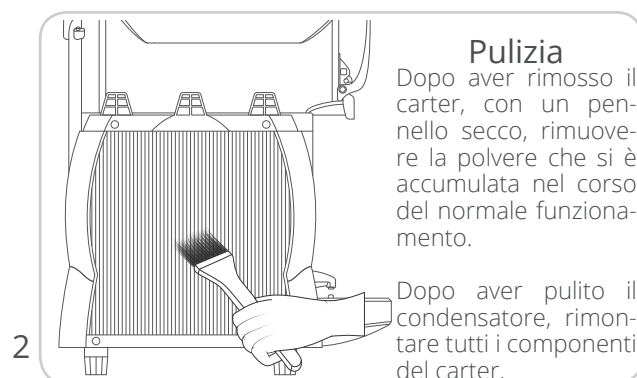
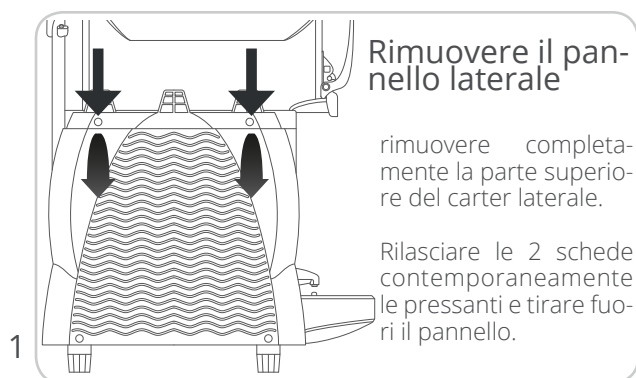
7.7 Pulizia condensatore

Alla fine stagione, oppure se diminuisce il rendimento della macchina, si raccomanda di pulire il condensatore d'aria dell'apparecchio.

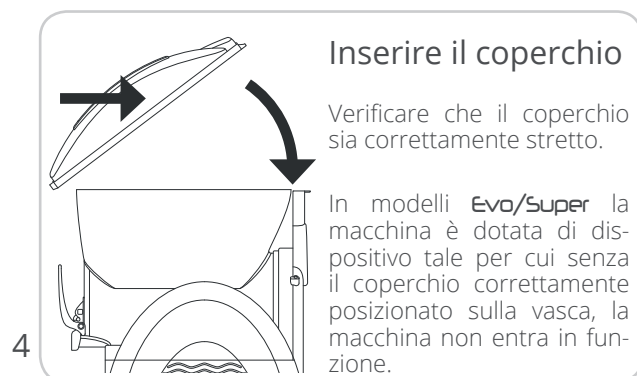
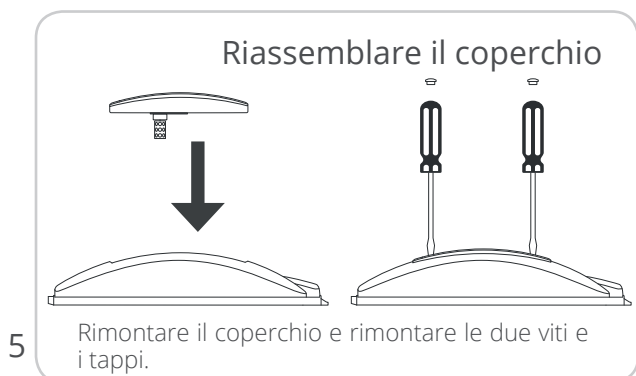
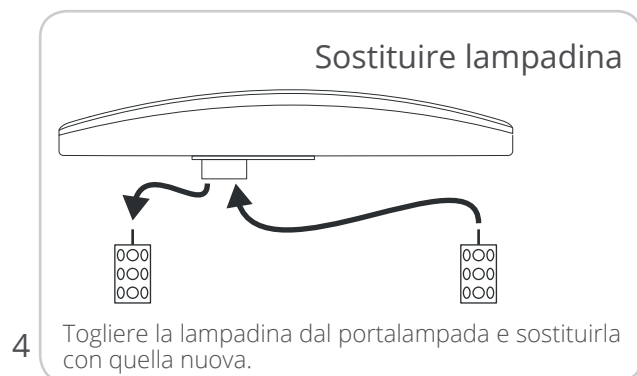
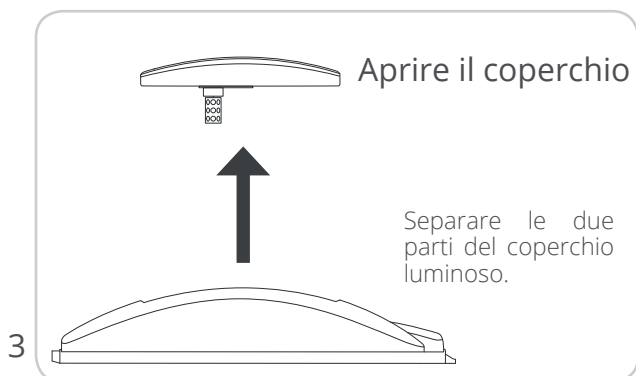
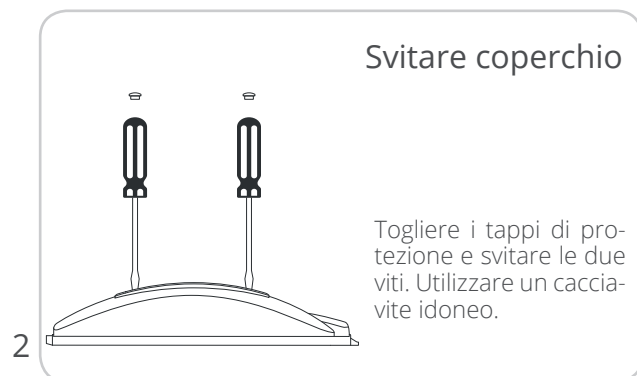
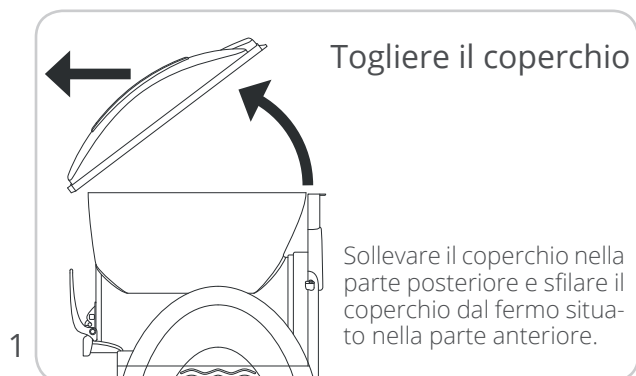
La pulizia del condensatore è di esclusiva competenza del tecnico specializzato che dovrà organizzare tutte le sequenze operative e l'impiego di mezzi adeguati ad operare nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia.

Macchine con 1 vasca





8.1 Sostituzione della lampadina



La macchina deve essere esaminata periodicamente (almeno una volta all'anno) da un tecnico specializzato. Questa verifica periodica serve per mantenere alto il livello di sicurezza di tutti i componenti installati e della macchina stessa. Nel caso in cui un componente si consumi, deve essere sostituito da un ricambio originale nuovo.

È vietato utilizzare la macchina quando uno solo dei suoi componenti è difettoso o consumato. La manutenzione periodica è vietata all'operatore.

Gli apparati elettrici ed elettronici devono essere smaltiti secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE. Questi apparecchi NON possono essere smaltiti secondo il flusso normale dei residui solidi urbani, ma devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il recupero e il riciclaggio dei materiali di fabbricazione.

8.2 Manutenzione periodica

Sostituire ogni anno (rubinetto P&P):



Guarn. vasca



Guarn. rubinetto



Guarn. coclea

Codici di Kit ricambio guarnizioni:

- Macchina singola SL310010197
- Macchina doppia SL310009995
- Macchina tripla SL310010196

9.1 Demolizione



Il simbolo del cassonetto barrato appare su tutti i prodotti per ricordare l'obbligo di raccolta selettiva. Osservando correttamente tutte le disposizioni relative allo smaltimento dei prodotti vecchi, si contribuirà a proteggere l'ambiente.

10.1 Problemi

Problemi	Cause	Rimedi
La macchina non si accende.	Interruttore generale spento (Posizione "0").	Premere l'interruttore sulla posizione "I"
	Spina non inserita.	Inserire la spina in una presa conforme
Il rubinetto perde.	Tappo rubinetto non lubrificato.	Lubrificare tappo
	Tappo difettoso.	Sostituire tappo
Perdita prodotto nella parte posteriore della vasca.	Vasca non correttamente montata.	Verificare il montaggio della vasca
	Guarnizione vasca non lubrificata.	Lubrificare la vasca in modo corretto
	Guarnizione difettosa.	Sostituire guarnizione
La coclea non gira.	Interruttore in posizione "0".	Premere l'interruttore sulla posizione "I"
	Blocchi di ghiaccio all'interno della vasca.	Spegnere la macchina, lasciare sciogliere il prodotto e verificare che il prodotto sia diluito correttamente.
La macchina non fa granita.	Interruttore in posizione "0".	Premere l'interruttore sulla posizione "I".
	Macchina vicina a fonti di calore.	Installare in un luogo adatto.
	Macchina con insufficiente areazione.	
	Condensatore sporco.	Chiamare il tecnico specializzato per eseguire un'adeguata pulizia del condensatore.
Coclea rumorosa.	Errata regolazione della consistenza.	Regolare correttamente la consistenza
	Guarnizione anteriore montata erroneamente.	Verificare il corretto montaggio della guarnizione
	Guarnizione non lubrificata.	Lubrificare in modo corretto la guarnizione
	Non c'è sufficiente prodotto nella vasca.	Riempire vasca
Il display visualizza allarme.	Sonda guasta o malfunzionamento	V. pag 15 o Contattare un tecnico.
Se le cause del malfunzionamento della macchina non sono elencate nella presente tabella o se i rimedi proposti non risolvono il problema, contattare un tecnico specializzato.		

1. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD	3
2. DESCUBRE TU GRANIZADORA	5
2.1 Descripción	5
2.2 Listado de partes	6
2.3 Objetos en dotación	6
2.4 Especificaciones	7
2.5 Panel de mandos	7
3. INSTALACIÓN	8
3.1 Lugar de instalación	8
3.2 Transporte de la máquina	9
3.3 Desembalaje	9
3.4 Tratamiento del embalaje	9
3.5 Conexión a la red eléctrica	10
3.6 Conexión a la red hídrica	10
4. FUNCIONAMIENTO	11
4.1 Puesta a punto	11
4.2 LLenado	11
4.3 Preparar producto	12
4.4 Preparar producto (Evo/Super)	13
4.5 Servir producto	14
4.6 Cierre local	14
5. AVISOS E INDICACIONES	15
5.1 Visualizador de temperatura	15
5.2 Presostato (Opcional)	16
6. AJUSTES	17
6.1 Ajustar consistencia	17
6.2 Ajustar temperatura (TS-V)	17
6.3 Ajustar timer y puesta en marcha	17
7. LIMPIEZA	19
7.1 ¿Cuándo limpiar la máquina?	19
7.2 Vaciado y desconexión	19
7.3 Desmontaje	19
7.4 Limpieza piezas y máquina	20
7.5 Montaje	21
7.6 Ciclo de enjuage	23
7.7 Limpieza condensador	23
8. MANTENIMIENTO	24
8.1 Sustitución bombilla	24
8.2 Mantenimiento periódico	25
9. DESGUACE	25
9.1 Desguace	25
10. PROBLEMAS	25
10.1 Problemas	25

Atención - Este manual tiene por objeto proporcionar al cliente todas las informaciones necesarias para efectuar la instalación y el mantenimiento de la máquina, así como para utilizarla.
- Las precauciones de seguridad son parte de la máquina. Leer atentamente las precauciones de seguridad antes de usar la máquina por primera vez. Conservarlas en un lugar donde puedan ser fácilmente localizables.

Para evitar riesgo de descarga eléctrica letal e Incendio.

- El enlace a la red eléctrica debe efectuarse según lo establecido por las normas de seguridad vigentes en el país de uso.
- La toma de corriente a la cual conectar la máquina debe:
 - corresponder al tipo de enchufe instalado en la misma;
 - ser dimensionada respetando las indicaciones de la placa de datos presente en el costado de la máquina;
 - ser conectada a un sistema eficiente de contacto de tierra;
 - conectada a un sistema con diferencial y magnetotérmico.
- El cable de alimentación no debe:
 - entrar en contacto con ningún tipo de líquido: peligro de choque eléctrico y/o de incendio;
 - ser aplastado ni entrar en contacto con superficies cortantes;
 - ser utilizado para desplazar la máquina;
 - ser utilizado cuando está dañado;
 - ser manipulado con las manos húmedas o mojadas;
 - ser enrollado en madeja durante el funcionamiento de la máquina;
 - ser alterado.
- Queda prohibido:
 - instalar la máquina con modalidades diferentes de aquellas ilustradas;
 - instalar la máquina en zonas en las que sea posible utilizar un chorro de agua;
 - utilizar la máquina en proximidad de sustancias inflamables y/o explosivas;
 - dejar al alcance de los niños bolsas de plástico, poliestirol, clavos, etc., ya que son potenciales fuentes de peligro;
 - dejar que los niños jueguen y permanezcan en proximidad de la máquina.
 - utilizar recambios no aconsejados por la empresa fabricante;
 - introducir cualquier modificación técnica en la máquina;
 - sumergir la máquina en cualquier tipo de líquido;
 - lavar la máquina con chorros de agua;
 - utilizar la máquina con modalidades diferentes de aquellas indicadas en el manual;
 - utilizar la máquina en condiciones psicofísicas alteradas por influencia de drogas, alcohol, psicofármacos, etc.;
 - instalar la máquina sobre otros aparatos;
 - el uso de la máquina en ambientes potencialmente explosivos, agresivos o con alta concentración de polvos o sustancias aceitosas en suspensión en el aire;
 - el uso de la máquina en ambientes sujetos a riesgo de incendio;
 - el uso de la máquina para suministrar sustancias no previstas considerando las características de la misma.
- No lavar la máquina con bencina ni solventes de ninguna naturaleza.
- Toda reparación puede ser ejecutada sólo por un Centro de Asistencia Autorizado por el Fabricante y/o, en todo caso, por personal especializado y capacitado.
- No obstruir las rejillas situadas en los costados de la máquina.
- No colocar la máquina en proximidad de sistemas de calefacción (tales como estufas o radiadores).
- En caso de incendio utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO₂). No utilizar agua ni extintores de polvo.

Para evitar daños eventuales durante el funcionamiento de la máquina.

Es de considerar como uso impropio:

- cualquier uso diferente del previsto y/o con aplicación de técnicas diferentes de aquellas ilustradas en esta publicación;
- cualquier intervención que se efectúe en la máquina en contraste con las indicaciones expuestas en esta publicación;
- todo uso después de alteraciones de componentes y/o de dispositivos de seguridad;
- todo uso después de reparaciones efectuadas con uso de componentes no autorizados por el fabricante;
- la instalación de la máquina al aire libre.

Todo uso impropio provocará la invalidación total de la garantía, declinando el fabricante toda responsabilidad por posibles lesiones a las personas y/o daños a las cosas que de ello deriven.

Limpieza.

Antes de realizar cualquier operación inherente a la limpieza y el mantenimiento de la máquina, ponerse las protecciones personales (guantes, gafas, etc.) establecidas por las normativas de seguridad vigentes en el país de uso de la máquina.

Al efectuar las tareas de Limpieza y Mantenimiento, aplicar lo descrito a continuación:

- Utilizar guantes de látex protección. Una vez vestidos lavarse las manos con solución desinfectante;
- No utilizar disolventes ni materiales inflamables;
- No utilizar esponjas abrasivas y/o metálicas para la limpieza de la máquina y de sus componentes;
- Procurar no dispersar líquidos en el medio ambiente;
- No lavar los componentes de la máquina en el lavaplatos;
- No utilizar un horno convencional y/o microondas para secar partes de la máquina;
- No sumergir la máquina en agua;

- No pulverizar sobre la máquina chorros directos de agua;
- lavar utilizando exclusivamente agua tibia y un higienizante adecuado (conforme con lo dispuesto por las normativas vigentes en el país de uso) que no provoque daños en los componentes de la máquina;
- Al finalizar los trabajos, restablecer y fijar correctamente todas las protecciones y carcasas retiradas o abiertas;

La limpieza e higienización son operaciones que se deben llevar a cabo habitualmente con el máximo cuidado para garantizar la calidad de la producción y respetando las normas de higiene necesarias.

Situaciones de emergencia.

Atención. en cada situación de emergencia, para parar la máquina, pulsar el interruptor general colocado en frontal de la máquina y desconectar el cable de alimentación.

En caso de bloqueo máquina debido a enfriamiento, apagar la máquina y contactar el centro asistencia o a un técnico especializado.

En caso de incendio se tiene que desalojar inmediatamente la zona para permitir la intervención de personal encargado y equipado con medios de protección adecuados. Usar siempre extintores homologados, no usar nunca agua o sustancias de índole incierta.

Personal encargado.

Atención - A la máquina pueden tener acceso dos encargados que realizan tareas específicas y son los que a continuación se indican.
- Está prohibido permitir el uso de la máquina a personas que no reúnan los requisitos indicados.

Usuario



Persona con adecuados conocimientos técnicos en cuanto a la preparación de los productos que la máquina utiliza en conformidad con lo dispuesto por las normativas vigentes relativas a la higiene. Persona que después de haber leído el presente manual esté en condiciones de efectuar:

- las normales operaciones de carga y/o sustitución de los productos de consumo;
- el correcto suministro del producto;
- la correcta elaboración del producto;
- la limpieza y la higienización de la máquina.

Técnico especializado



Persona que, después de haber leído este manual, está encargada de modo específico de la instalación, uso y mantenimiento de la máquina y, por lo tanto:

- está en condiciones de efectuar intervenciones de reparación en caso de malfuncionamiento grave y tiene conocimiento del contenido del presente manual y de todas las informaciones relativas a la seguridad;
- está en condiciones de comprender cabalmente las instrucciones de este manual y de interpretar correctamente dibujos y esquemas;
- conoce las principales normas higiénicas, de prevención de accidentes, tecnológicas y de seguridad;
- tiene experiencia específica en cuanto al mantenimiento de máquinas de helado.
- sabe cómo comportarse en caso de emergencia, dónde encontrar los medios individuales de protección y cómo usarlos correctamente.

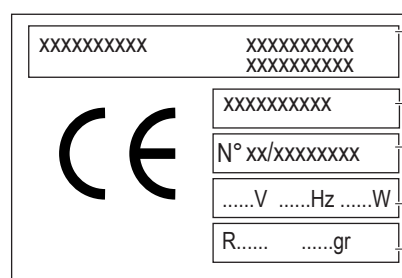
Atención - Antes de efectuar cualquier operación en la máquina, los operadores y los técnicos especializados deben leer atentamente las instrucciones expuestas en el presente documento.

- Está prohibido ejecutar cualquier operación sin haber leído y comprendido cabalmente el contenido del presente manual.
- En caso de dudas sobre la correcta interpretación de las instrucciones rogamos contactarse con el fabricante para obtener las necesarias aclaraciones.

Cada máquina contiene en la placa de datos las siguientes informaciones:

Para las máquinas con la marca CE se señala lo siguiente:
El fabricante declara bajo la propia exclusiva responsabilidad que la máquina a la cual se refiere el presente manual (ver placa de datos aplicada en la tapa de la presente), cumple los requisitos esenciales previstos por las siguientes directivas:

- | | | |
|---|--------------|--|
| • | 2006/42/CE | Directiva "Máquinas" |
| • | 2006/95/CE | Directiva "Baja Tensión" |
| • | 2004/108/CE | Directiva "EMC" |
| • | 97/23/CE | Directiva "PED" |
| • | 2004/1935/CE | Reglamento "Materiales y objetos en contacto con los productos alimentarios" |



- Nombre del fabricante y número de identificación a efectos del IVA
- Modelo máquina
- Año de fabricación/número de serie
- Características eléctricas
- Tipo de gas refrigerador empleado y cantidad



La máquina de uso profesional que estáis utilizando, es idónea para preparar y servir granizados, sorbetes y bebidas frías.

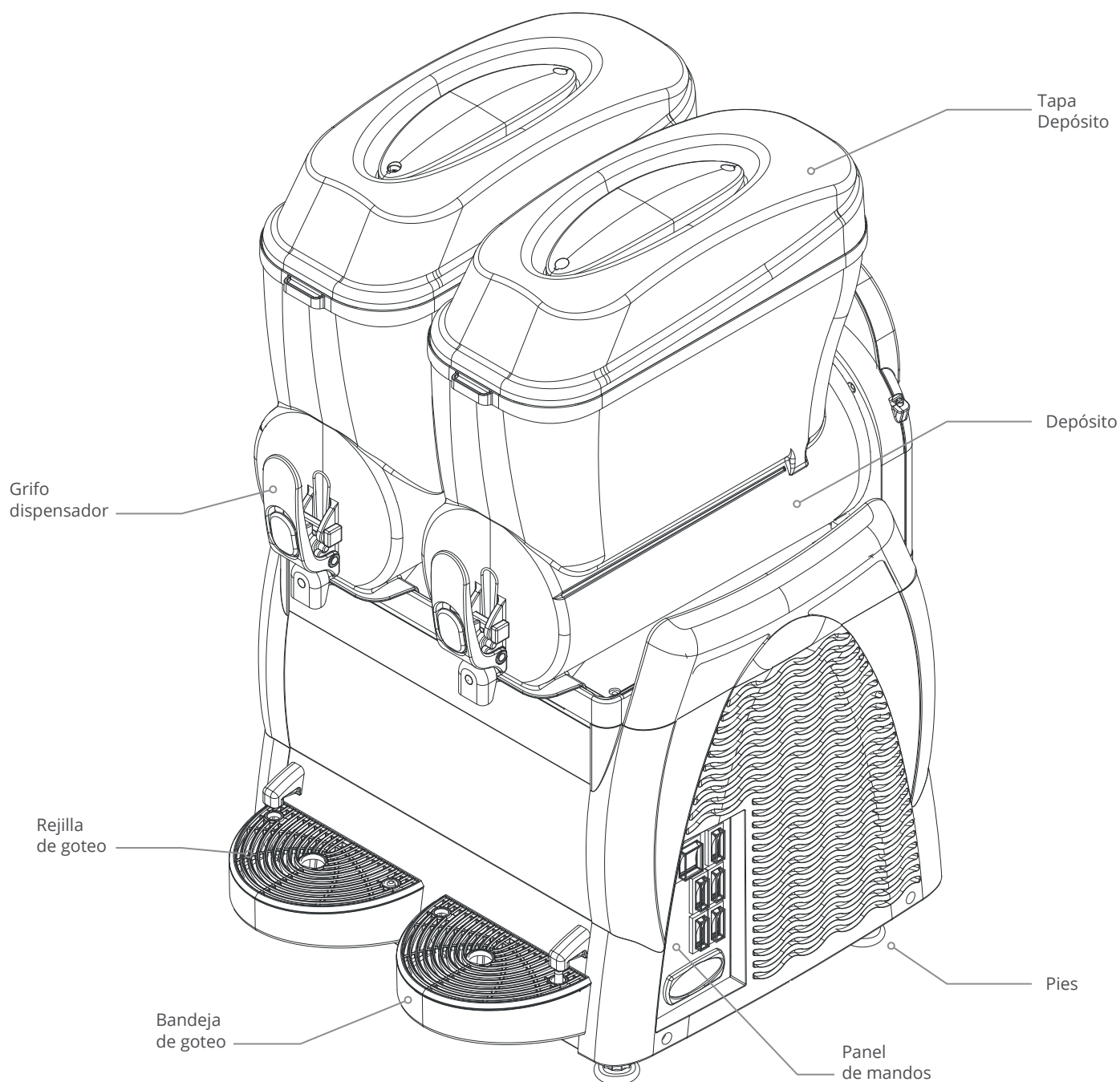
Características principales:

- Grifo fácil de usar, fácil de montar y desmontar.
- Elevada capacidad productiva de cada depósito (12L).
- Tapa luminosa con sistema de cierre de seguridad.
- Visualizador de temperatura electrónico.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel (flotador) que señala cuándo el recipiente está lleno.

A su vez, los modelos **Evo/Super** tienen todas las características anteriores y además:

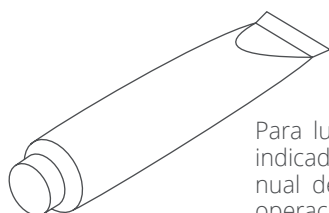
- Reductor a estrella.
- Selección manual entre crema fría, granizado y bebida fría.
- Pulsador salida rápida.

2.2 Listado de partes



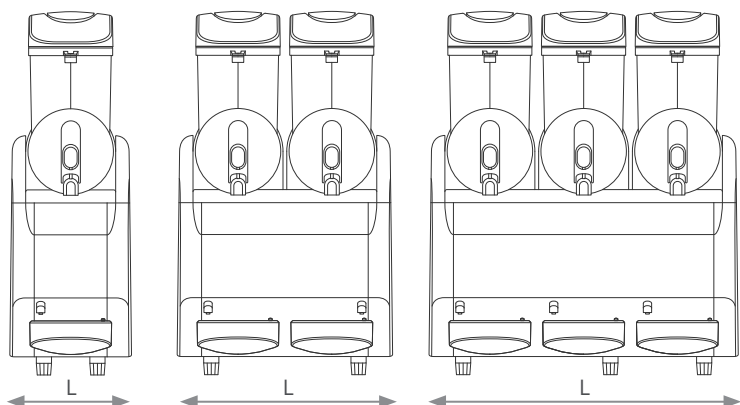
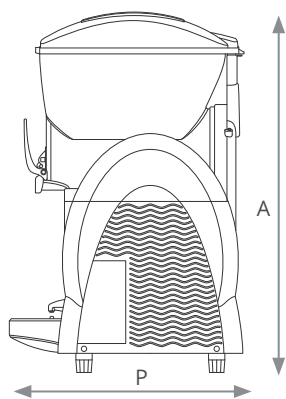
2.3 Objetos en dotación

Tubo Vaselina



Para lubricar todas las piezas indicadas en el presente manual después de efectuar las operaciones de lavado e higienización.

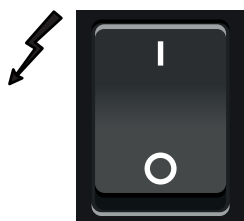
1



2.4 Especificaciones

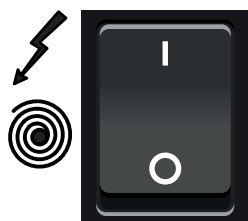
Modelo	Simple	Doble	Triple
Dimensiones LxPxA (cm)	27x52x81	47x52x81	67x52x81
Nº Depósitos	1	2	3
Capacidad (l)	1x12 1x4 <i>Evo/Super</i>	2x12	3x12
Peso neto (kg)	29	56	70
Peso bruto (kg)	32	57	74
Embalaje (cm)	34 x 54 x 93	56 x 54 x 93	77 x 54 x 93
Watt (W)	Ver placa de datos técnicos situada en el costado de la máquina		
Tensión (V)			
Tº funcionam. (°C)	Min. 20°C / Max. 32°C		
Presión sonora	<<70dBa		
Clase	N		

2.5 Panel de mandos



Interruptor general

Enciende o apaga la máquina.



Interruptor general

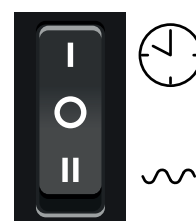
Solo en modelos *Evo/Super*.
Enciende o apaga la máquina y la pala mezcladora.



Display

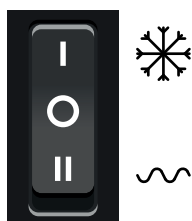
Muestra la Tº del producto en el depósito.

En modelos *Evo/Super* sirve para regular la consistencia del producto.



Timer

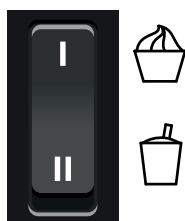
Solo en modelos con Timer.
Activa o desactiva el Timer.



Frio

Sirve para enfriar o dejar de enfriar el producto presente en el depósito correspondiente:

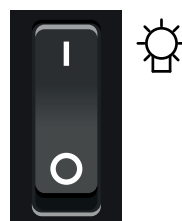
Pos. "I": Granizado
Pos. "II": Bebida fría/Mantenimiento
Pos. "0": Frío desactivado



Productos fríos

Solo en modelos *Evo/Super*.
Sirve para elegir entre crema fría o granizado:

Pos. "I": Crema fría
Pos. "II": Granizado



Iluminación

Enciende o apaga la luz (modelos con tapa iluminada) de las tapas de los depósitos.



Mezcla

Enciende o apaga el mezclador de producto del depósito correspondiente.

En modelos *Evo/Super*:
Pos. "I": Productos helados
Pos. "II": Descongelado/Mantenimiento
Pos. "0": Frío desactivado



Todas las operaciones ilustradas en este capítulo son de exclusiva competencia de técnicos especializados, los que deberán organizar las diferentes secuencias operativas y el empleo de medios adecuados para actuar en todo momento con rigurosa aplicación de las normas vigentes en esta materia.

Antes de instalar la máquina el local debe reunir los siguientes requisitos:



Que el local haya sido preparado para instalar la máquina.



La máquina debe estar vigilada, por lo que deberá ser instalada en un lugar en que pueda ser observada por personal capacitado.



Que el local reúna los requisitos previstos en cuanto a iluminación, aireación e higiene.



Está prohibido instalar la máquina en sitios donde pueda ser alcanzada, tocada y/o accionada por personas diferentes de las especificadas en el apartado 1.



Que la superficie de emplazamiento sea sólida, plana (inclinación inferior a 2°) y estable.



La máquina debe funcionar en ambientes con temperatura comprendida entre 20 °C y 32 °C.



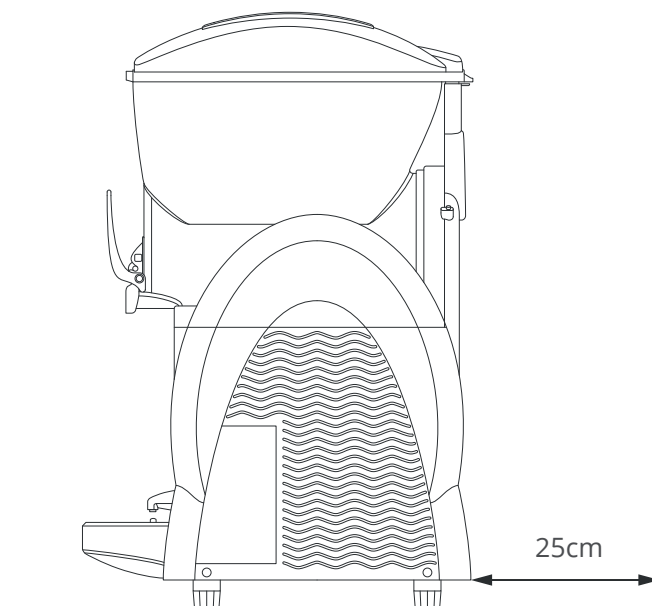
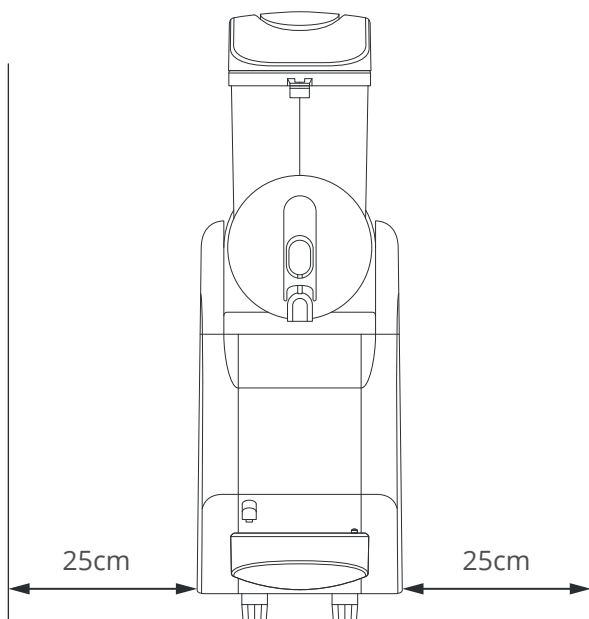
Que la toma de corriente sea de fácil acceso.



Deben dejarse libres espacios de acceso a la máquina para:

- Permitir que el operador pueda intervenir sin limitación alguna;
- Poder abandonar de inmediato el área de trabajo en caso de necesidad;
- Permitir la circulación del aire;

En figura inferior se indican las distancias mínimas necesarias para efectuar la instalación. Las distancias de separación son iguales para máquinas de 1, de 2 y de 3 depósitos.



3.2 Transporte de la máquina

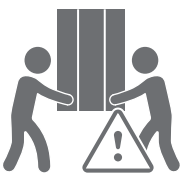
Una vez recibida la máquina, se deberá transportar a un lugar próximo a la zona de emplazamiento:

1 

Antes de transportar
Controlar que ninguna persona esté presente dentro del radio operativo de elevación y desplazamiento de la carga y, en situaciones de particular dificultad, utilizar personal que controle los desplazamientos a efectuar.

2 

Elevación y transporte
Elevar la máquina embalada y transportarla con cautela; El desplazamiento de la máquina debe ser efectuado al menos por dos personas en posición vertical.

3 

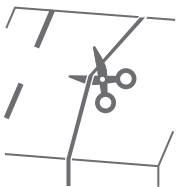
Controlar el trayecto
Evítense trayectos accidentados, prestando atención a las dimensiones y posibles piezas salientes.

Los daños que la máquina pueda sufrir durante su transporte y desplazamiento no están cubiertos por la GARANTÍA.

Reparaciones o sustituciones de piezas eventualmente dañadas deben efectuarse por cuenta y a cargo del cliente.

3.3 Desembalaje

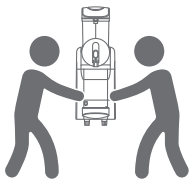
Una vez situada la máquina embalada en proximidad de la zona de emplazamiento, se deberá proceder de la siguiente forma:

1 

Cortar las cintas de nylon
Está prohibido practicar cortes adicionales en el embalaje.

2 

Elevar la cubierta de cartón
Procurar no dañar el embalaje ya que podría ser útil para efectuar sucesivos desplazamientos o transportes de la máquina.

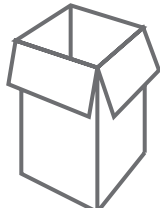
3 

Emplazar la máquina
Emplazar la máquina en el lugar previsto para ello.

3.4 Tratamiento del embalaje



Reciclaje
Por una parte se puede subdividir según su tipo los materiales que lo componen y tratarlos según lo dispuesto por las normas vigentes en el país de destino.

0 

Conservar para futuro uso
Por otra parte se puede conservar el embalaje ya que podría ser útil para efectuar sucesivos desplazamientos o transportes de la máquina.

3.5 Conexión a la red eléctrica

Antes de conectar la máquina a la red eléctrica comprobar:



Las leyes y normativas técnicas vigentes en el momento de efectuarse la instalación.



Que el punto de conexión sea de fácil acceso para el usuario, a fin de que pueda desconectar sin dificultades la máquina respecto de la línea eléctrica cada vez que ello sea necesario.



Que el voltaje indicado en la matrícula de la máquina corresponda con el de la línea eléctrica a la cual se desea conectar la máquina.

Y comprender:



Que en caso de dañarse el cable de alimentación, para su sustitución se deberá contactar exclusivamente al fabricante o a un técnico especializado.

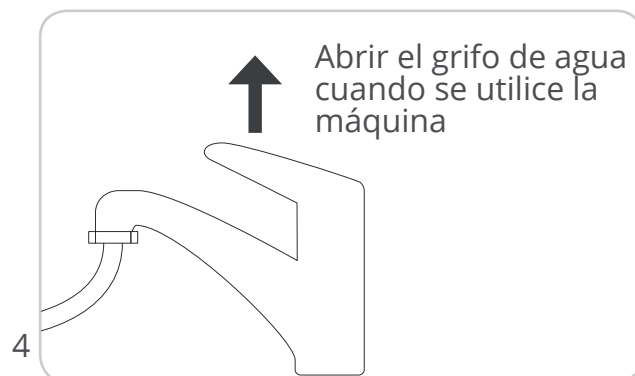
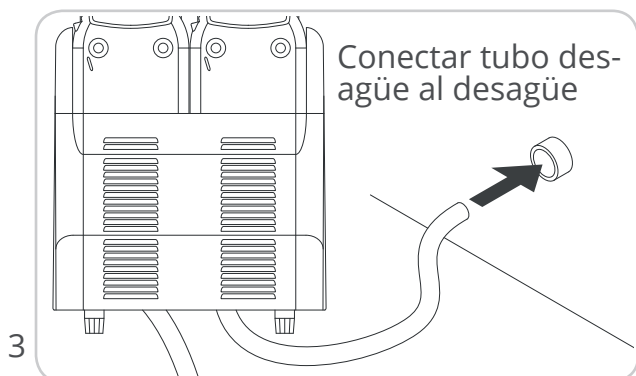
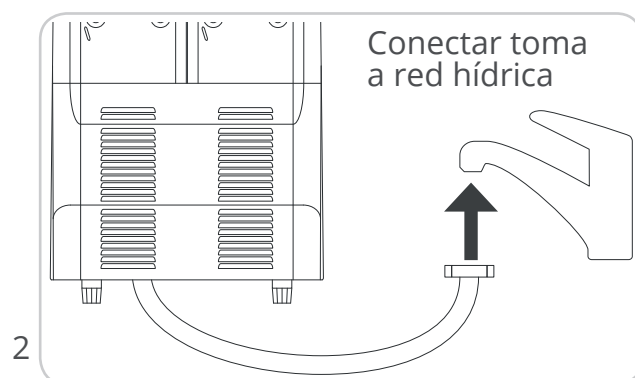
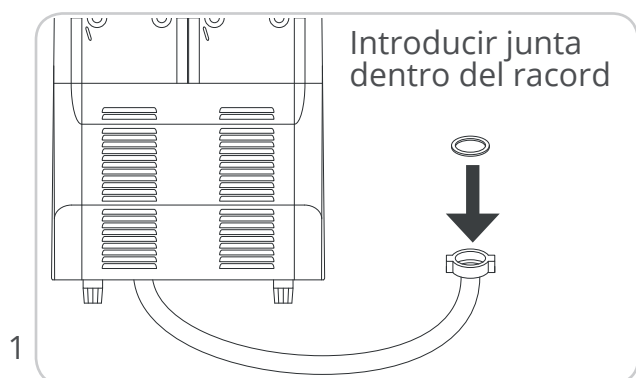


Que la conexión del cable de alimentación a la red eléctrica debe ser de tipo permanente si la legislación lo exigiera. Póngase en contacto con un técnico especializado para conectar/desconectar el cable a la red de acuerdo a la normativa vigente.



Que queda prohibido:
•el uso de alargadores de cualquier tipo;
•sustituir el enchufe original;
•el uso de adaptadores.

3.6 Conexión red hídrica (Solo máquinas refrigeradas por agua)



4.1 Puesta a punto

1



Lavado e higienización

Antes de efectuar la primera puesta en funcionamiento será indispensable efectuar una cuidadosa limpieza e higienización de la máquina (ver capítulo Limpieza) (Pg.19)

2



Configuración de parámetros.

Configurar los parámetros que se desee. Consultar capítulo "Ajustes" (Pg17).

4.2 LLenado

¿Que producto utilizar?

**13°
Brix**

Utilizar concentrado mezclado con agua. La mezcla obtenida debe tener un contenido mínimo de 13° Brix de azúcar. Una concentración menor puede dañar las palas espirales y/o los motorreductores.

Una solución de 13 °Bx contiene 13 g de azúcar disuelto por 100 g de líquido.

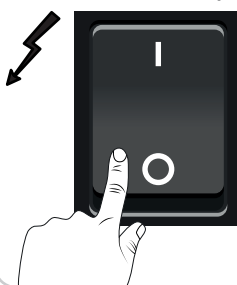
1



Preparar producto

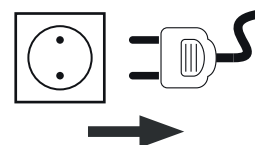
Diluir y mezclar en un recipiente el concentrado o el polvo con agua según las indicaciones del productor. La mezcla obtenida debe tener un contenido mínimo de 13° Brix de azúcar.

2

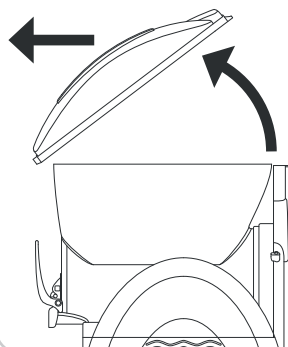


Apagar y desconectar

Apagar la máquina y desconectar el aparato de la red.



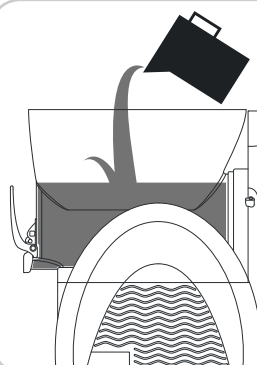
3



Retirar la tapa

Levantar la tapa en la parte trasera y sacarla del retén que hay en la parte delantera.

4

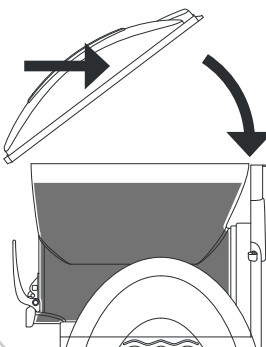


LLenar depósito

No introducir líquidos calientes (Con temperaturas superiores a 25°C).

Verter el producto en el depósito a fin de no superar el nivel máximo indicado.

5



Colocar la tapa

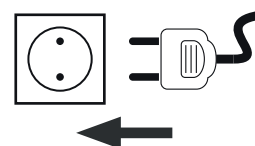
Comprobar que esté bien ajustada.

En máquinas **Evo/Super** la máquina cuenta con un dispositivo que sin la tapa correctamente colocada en el depósito no entra en funcionamiento.

6

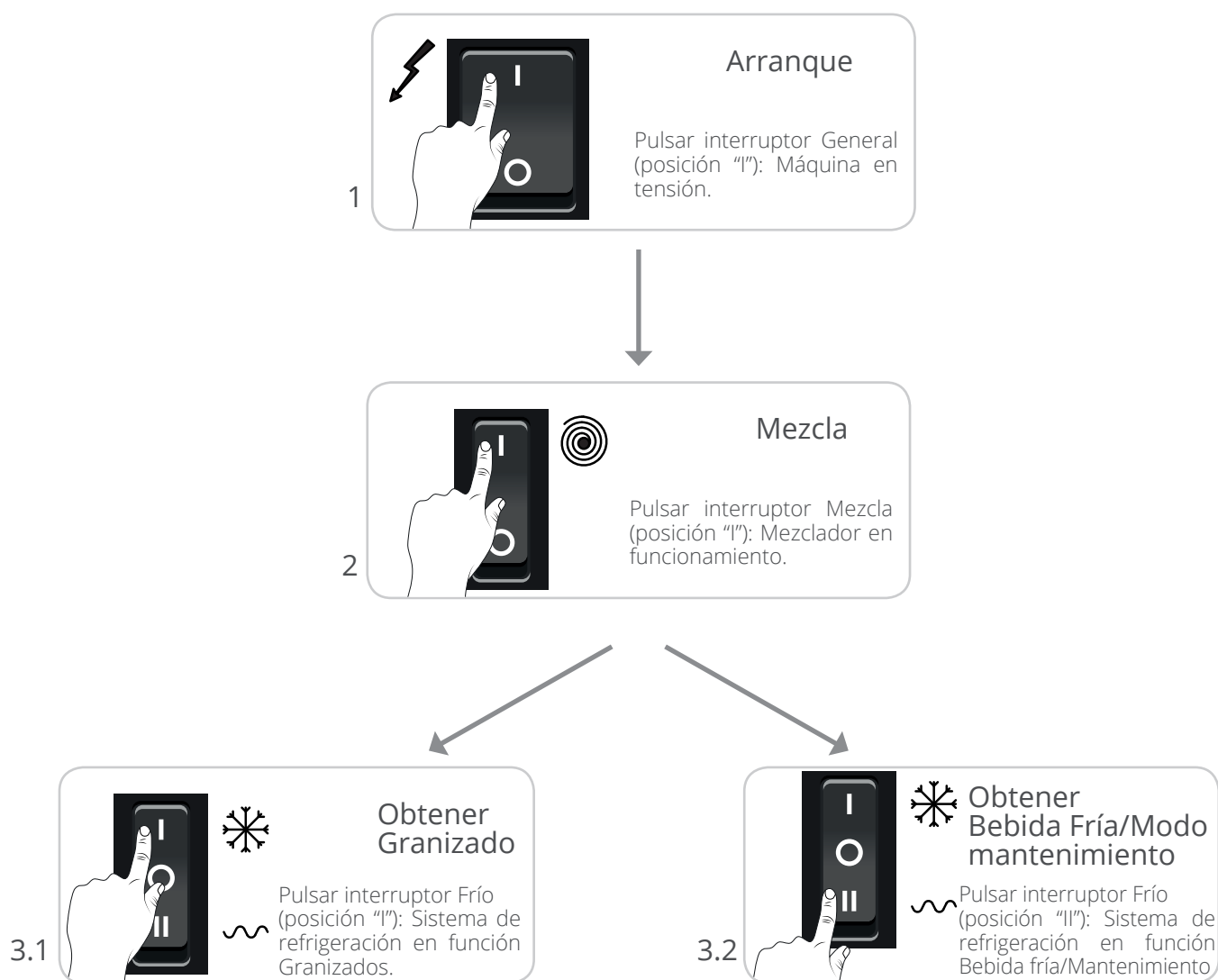
Conectar el aparato a la red.

Conectar

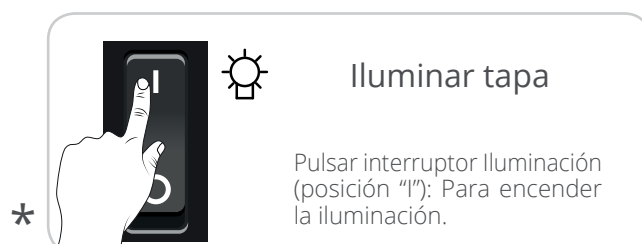
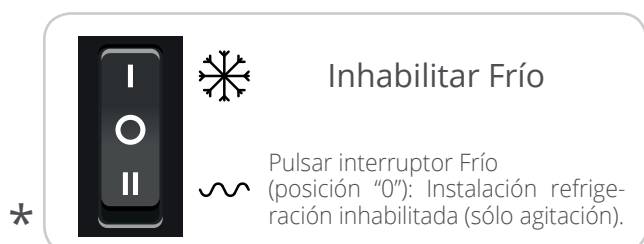


Para simplificar la explicación, se ilustrará sólo el accionamiento de un solo depósito.

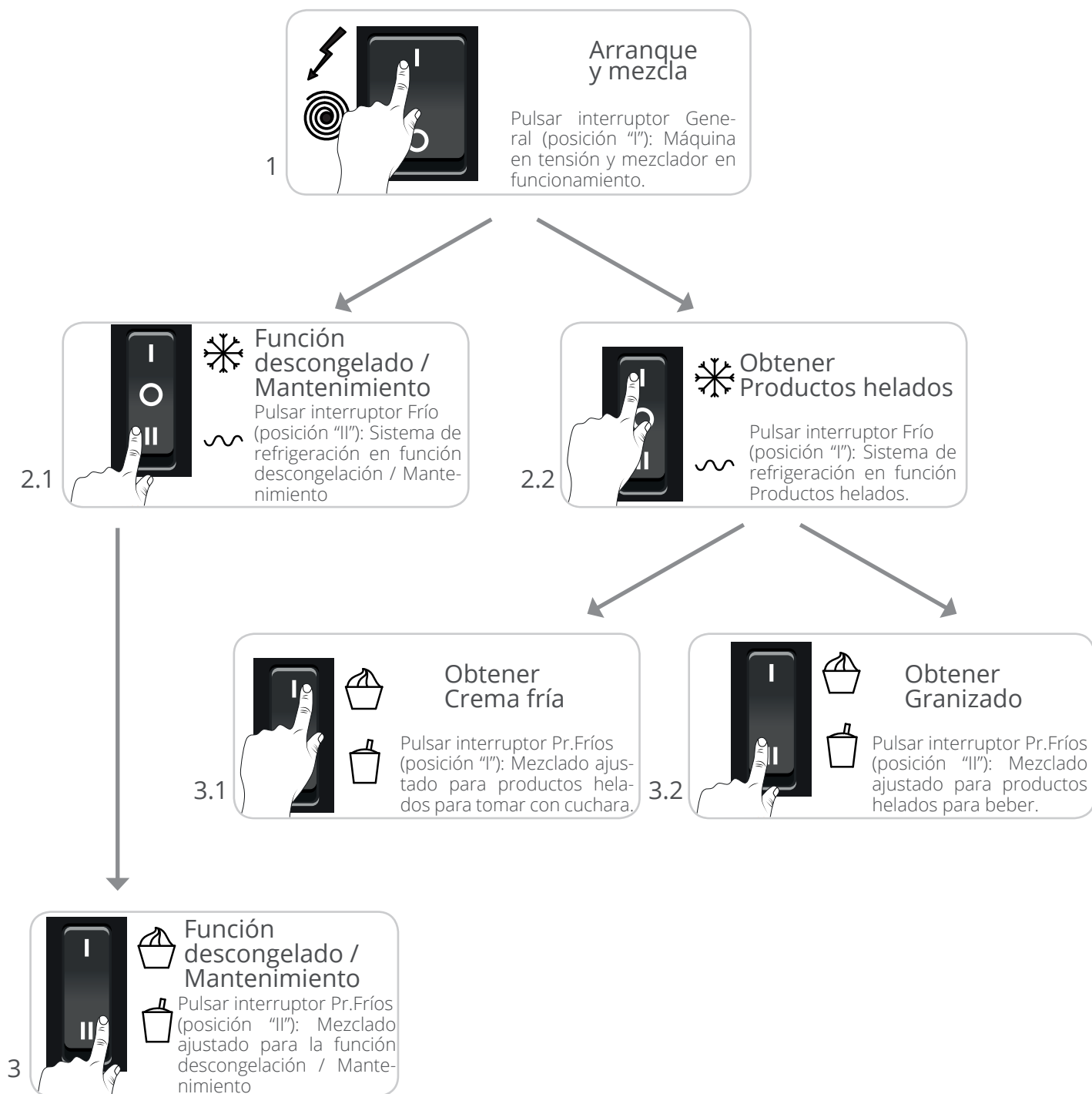
Para accionar los restantes depósitos basta ejecutar la misma secuencia de operaciones en los interruptores de cada uno de ellos. *Máquinas que llevan temporizador, para preparar producto ver pg 17



Durante el proceso de preparación de producto también se puede:



4.4 Preparar producto (Evo/Super)



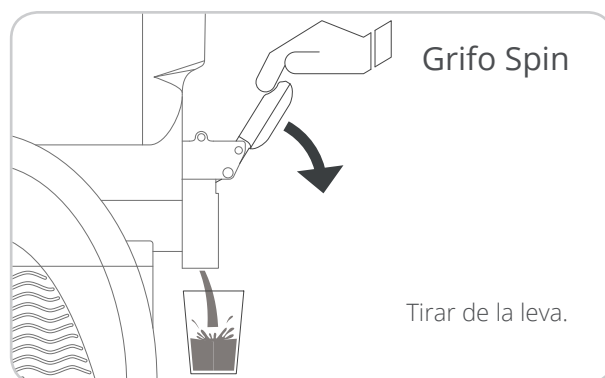
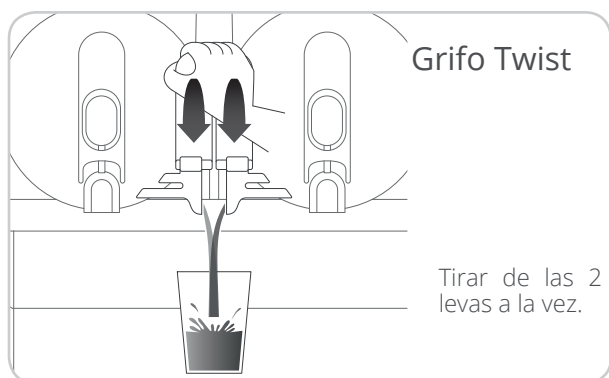
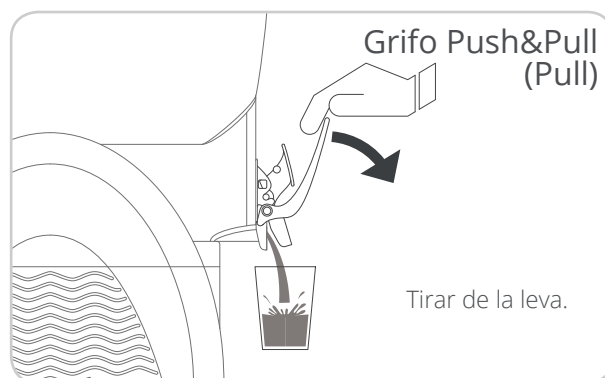
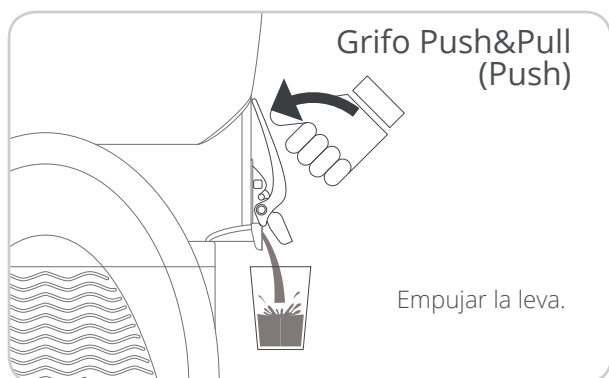
Durante el proceso de preparación de producto tambien se puede:

*** Inhabilitar Frío**
Pulsar interruptor Frío (posición "0"): Instalación refrigeración inhabilitada (sólo agitación).

*** Iluminar tapa**
Pulsar interruptor Iluminación (posición "I"): Para encender la iluminación.

4.5 Servir producto

Servir el producto según el tipo de leva.



En máquinas **Evo/Super**:



4.6 Cierre del local

Durante los períodos de cierre de su establecimiento es posible emplear la máquina en modo mantenimiento. De este modo ahorrará una cantidad considerable de energía eléctrica ya que el compresor funciona sólo el tiempo estrictamente necesario para conservar a la temperatura adecuada el producto (máx. 3° C).

Modo Bebida fría/Mantenimiento



5.1 Visualizador de temperatura

El visualizador de temperatura tiene la función de:



Mostrar la temperatura del producto en el depósito.



Mostrar informaciones acerca del funcionamiento de la máquina.



En máquinas **Evo/Super** mediante las teclas  y  se puede regular la consistencia del producto. ver pg 17

Visualizar temperatura

El visualizador de temperatura muestra cíclicamente (cada 3 segundos) la temperatura del producto de cada depósito.

Para entender a qué depósito se refiere hay que tomar referencia el decimal point:



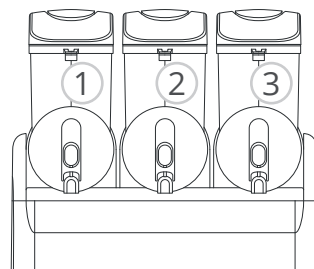
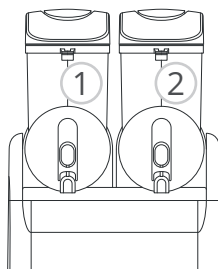
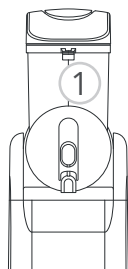
Si el decimal point visualizado está a la izquierda, la temperatura indicada se refiere al depósito 1.



Si el decimal point visualizado es central, la temperatura indicada se refiere al depósito 2.



Si el decimal point visualizado está a la derecha, la temperatura indicada se refiere al depósito 3.



Alarmas

La pantalla muestra los siguientes mensajes de alarma:

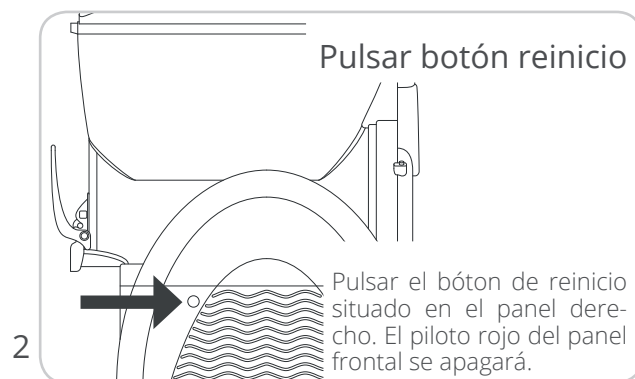
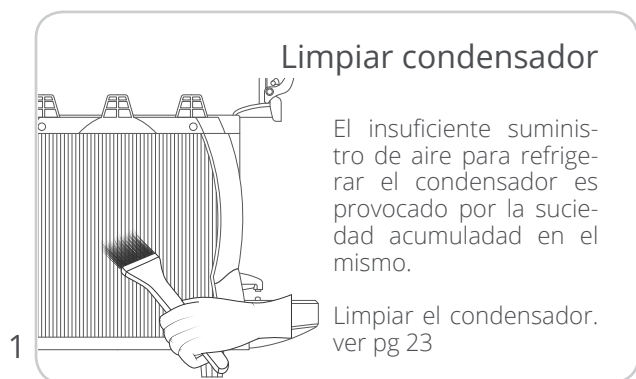
ALARMA	Modelos estándar	Modelos Evo/Super
A1	Sonda depósito 1 desconectada.	Sonda depósito en cortocircuito.
A2	Sonda depósito 1 en corto circuito.	Sonda depósito desconectada.
A3	Sonda depósito 2 desconectada.	El producto de la cuba resulta demasiado helado. Apagar la máquina. Esperar a que el producto se derrita un poco. Volver a encender la máquina y disminuir la consistencia del producto. (ver pg.17)
A4	Sonda depósito 2 en corto circuito.	No está la tapa en la cuba. Volver a colocar la tapa en la cuba (ver pg.11). Si colocando la tapa el problema persiste, llamar al técnico especializado.
A5	Sonda depósito 3 desconectada.	La pala espiral no gira. Fallo del motor, del cableado o de la placa electrónica. LLamar al técnico.
A6	Sonda depósito 3 en corto circuito.	

Cuando el condensador no se puede enfriar, la presión aumenta en el circuito de frío.

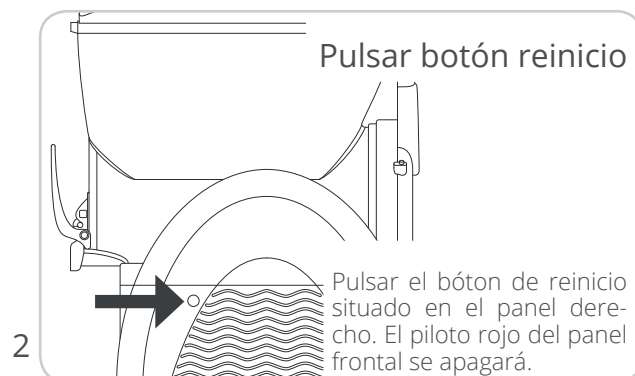
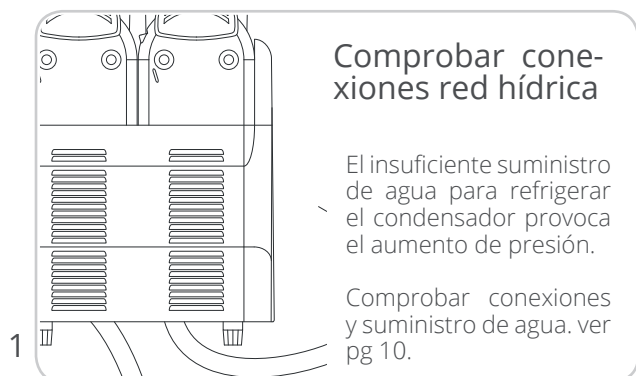
Para que este aumento de presión no provoque daños en ningún elemento de la máquina, el presostato envía una señal para detener el compresor. Cuando esto ocurre se ilumina el Led rojo situado en el panel frontal.

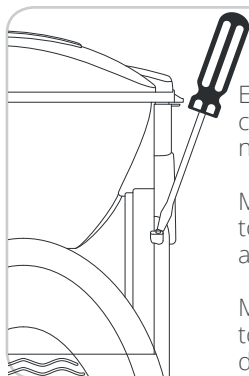
Para reestablecer la máquina:

Máquinas de aire



Máquinas de agua





Máquinas Estándar

Es posible modificar la consistencia del granizado mediante el tornillo situado en la parte trasera:

Mayor consistencia (+): girar el tornillo en sentido contrario a las agujas del reloj.

Menor consistencia (-): girar el tornillo en sentido de las agujas del reloj.

6.1 Ajustar consistencia



Máquinas Evo/Super

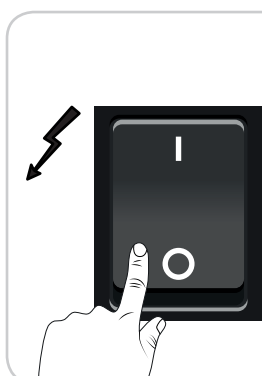


Pulsar interruptor Frío (pos. "I"), a continuación, variar la consistencia del producto usando las teclas y .

La regulación se puede efectuar en step de 1 a 16.

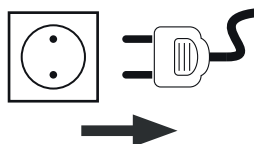
: Mayor consistencia.

: Menor consistencia.

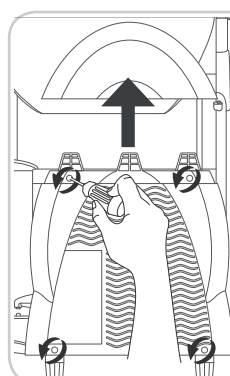


Apagar y desconectar

Apagar la máquina y desconectar el aparato de la red.

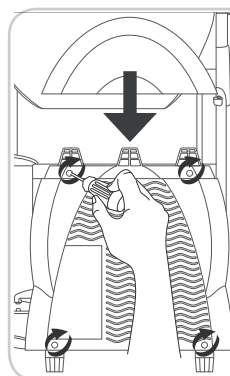
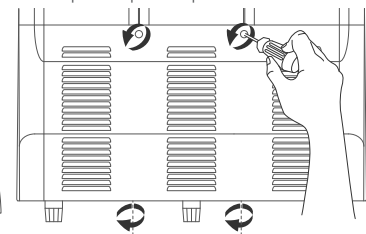


6.2 Ajustar temperatura (TS-V) (Solo en modo bebida fría)



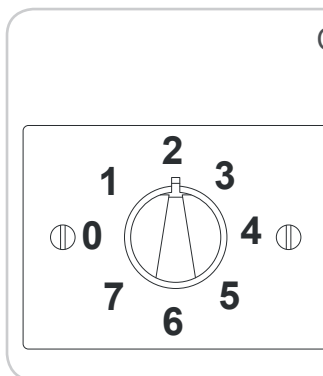
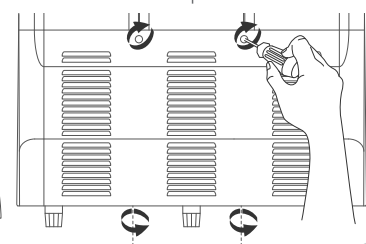
Retirar panel

En simples y dobles retirar p. derecho.
En triples quitar p. trasero.



Montar panel

Utilizar un destornillador.
Encender la máquina.



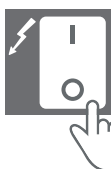
Girar el termostato

El orden de los termostatos corresponde con el orden de los depósitos

Para mayor potencia frigorífica (producto a menor temperatura) girar en sentido horario.

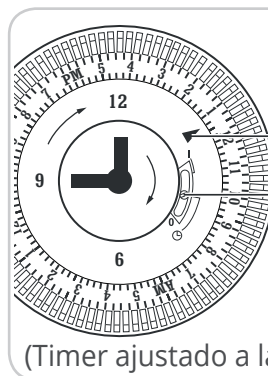
Ajustar timer Mécanico

El timer permite que se pueda verter la mezcla previamente y tener el granizado listo a la hora programada (funcionamiento sin vigilancia). El timer determina cuando la máquina se encuentra en modo granizado o en modo bebida fría/ Mantenimiento.



Ajustar el timer con el interruptor general en posición OFF.

6.3 Ajustar timer y puesta en marcha



Ajustar el timer

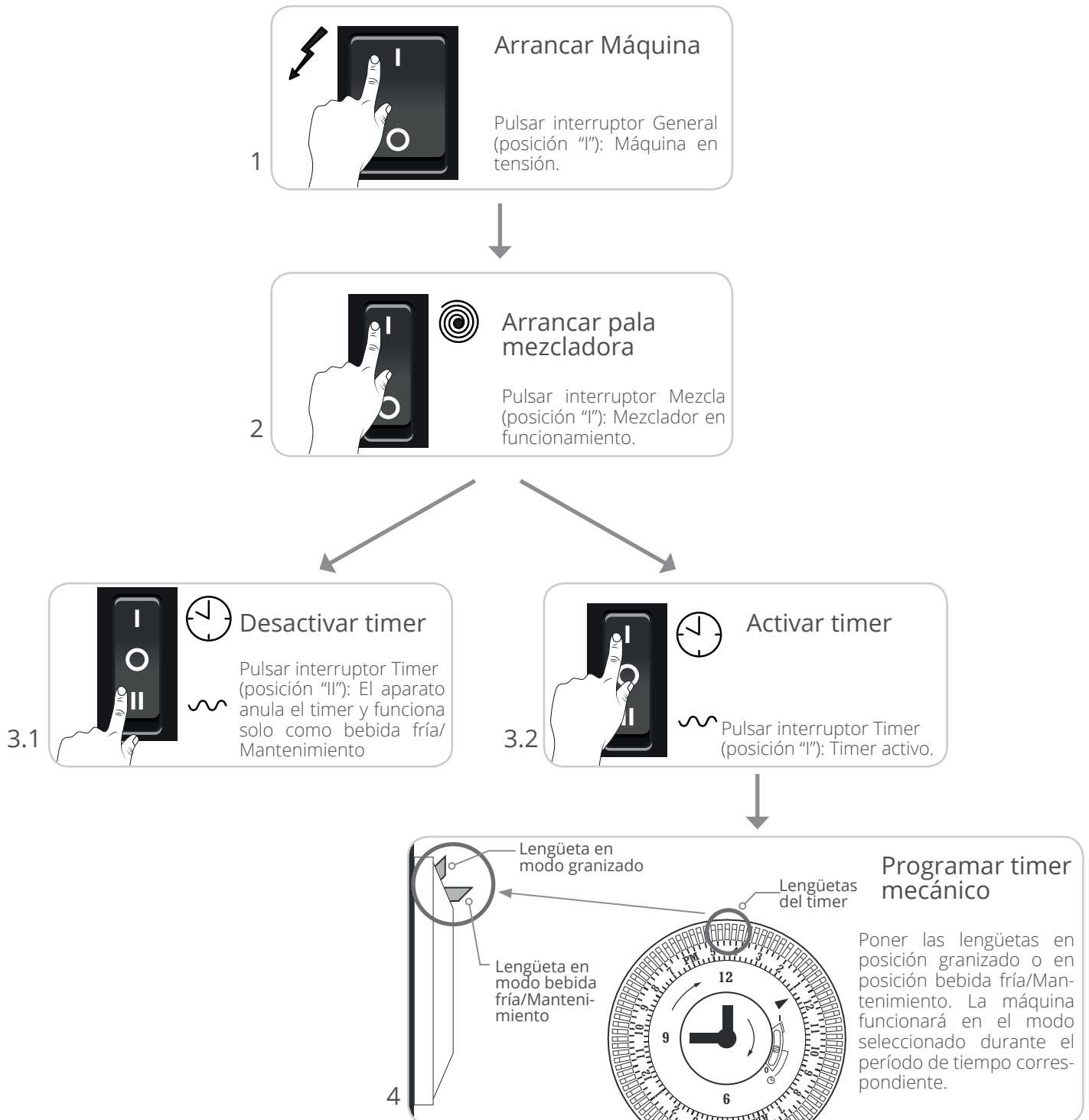
Girar la rueda exterior del timer en el sentido de las agujas del reloj hasta que la hora actual este alineada con la flecha (A).

Comprobar que el selector (B) está en la posición central.

1

(Timer ajustado a las 12:45)

Conectar la máquina a la red eléctrica y a continuación:



Durante el proceso de preparación de producto también se puede:



7.1 ¿Cuándo limpiar la máquina?

Al efectuar las tareas de Limpieza y Mantenimiento, aplicar la normativa referente a la limpieza, ver apartado Precauciones de Seguridad.

¿Cuándo limpiar la máquina?

24h

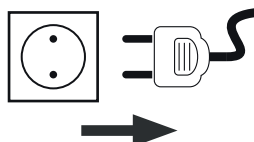
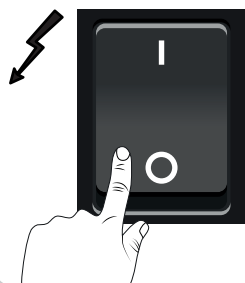
Se recomienda la **limpieza diaria** de las piezas que estén en contacto con el producto, y siempre que se vacíe el depósito.

7.2 Vaciado y desconexión

Apagar y desconectar

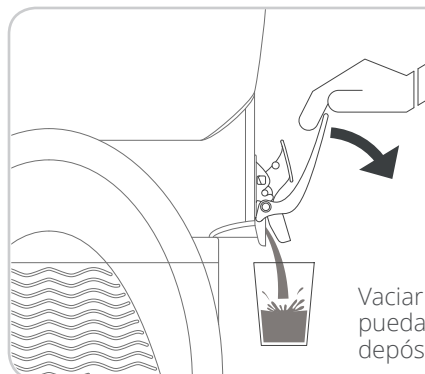
Apagar la máquina y desconectar el aparato de la red.

1



Vaciar

2



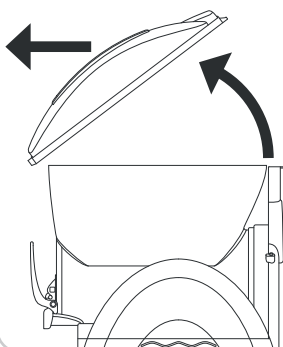
Vaciar el líquido que pueda quedar en el depósito.

7.3 Desmontaje

Retirar la tapa

Levantar la tapa en la parte trasera y sacarla del retén que hay en la parte delantera.

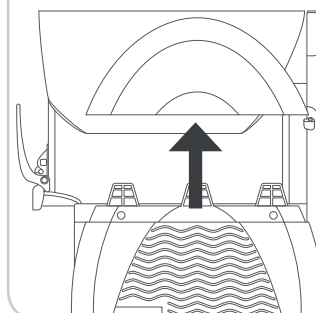
1



Retirar soporte lateral

Extraer los soportes laterales tirando hacia arriba.

2



Retirar grifo (Push & Pull)

Presionar la leva "Push" del grifo hasta hacer tope con el depósito y tirar del grifo hacia arriba hasta desenganchar los pernos.

3.1

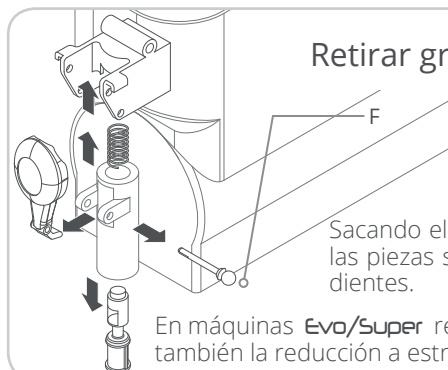


Retirar grifo (Spin)

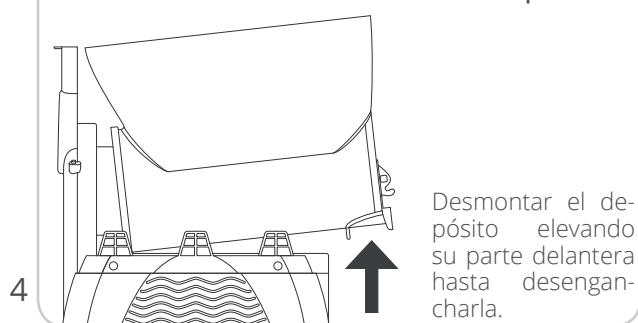
Sacando el perno F todas las piezas serán independientes.

En máquinas **Evo/Super** retirar también la reducción a estrella:

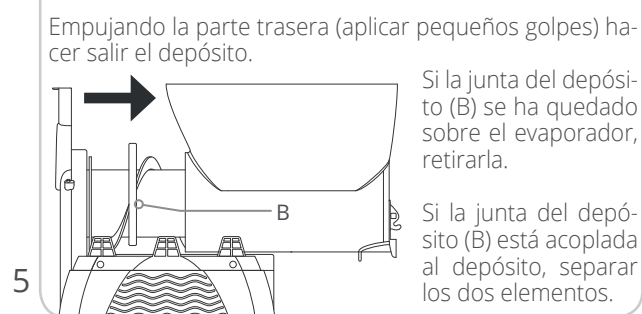
3.2



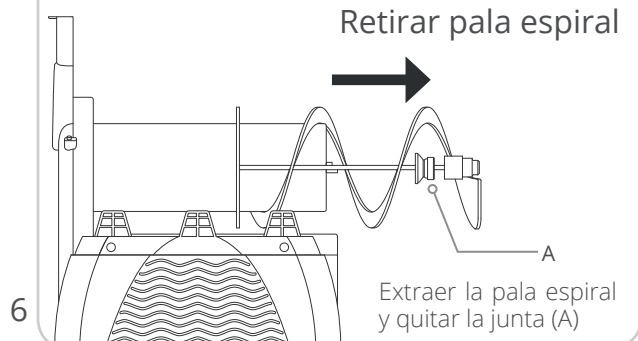
Desmontar depósito



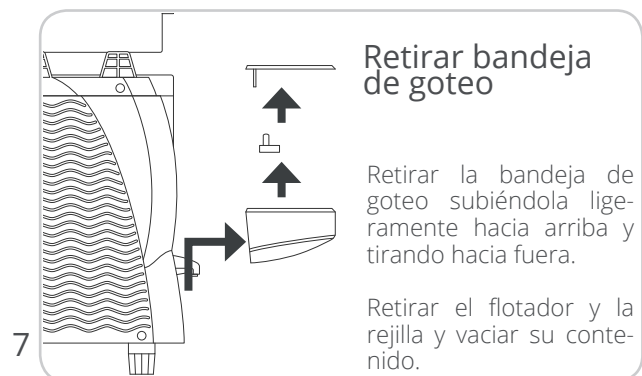
Retirar depósito y junta



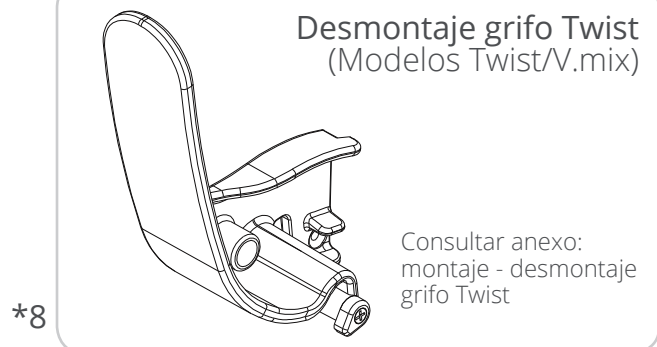
Retirar pala espiral



Retirar bandeja de goteo

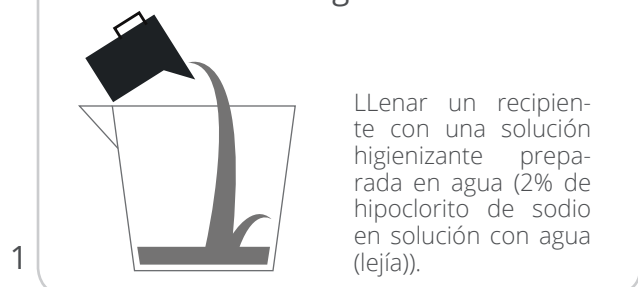


Desmontaje grifo Twist (Modelos Twist/V.mix)

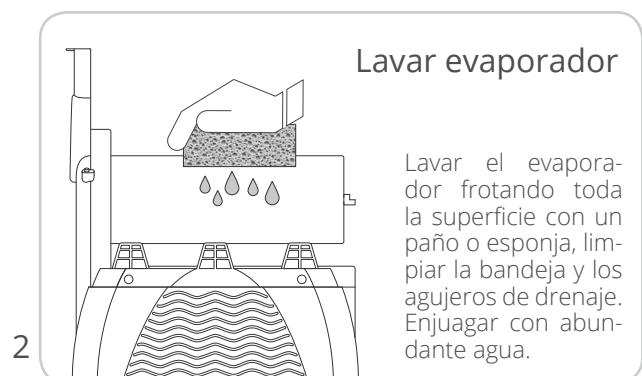


7.4 Limpieza piezas y máquina

Preparar solución higienizante

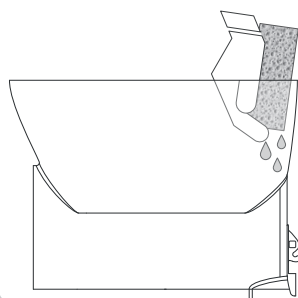


Lavar evaporador



3

Lavar depósito



Lavar el depósito por el interior y por el exterior con un paño o esponja. Enjuagar con abundante agua.

4

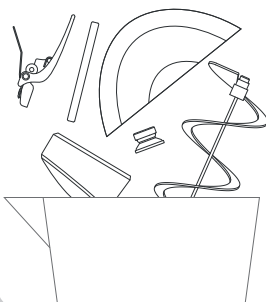
Lavar tapa



Lavar la tapa luminosa con una esponja, cuidado con no mojar los contactos (X)

5

Lavado piezas



Llenar otro recipiente con una solución higienizante preparada en agua (2% de hipoclorito de sodio en solución con agua (lejía)).

Introducir el resto de piezas desmontadas, dejar en remojo durante 30 minutos

6

Dejar secar



colocar los componentes sobre una superficie limpia y secarlos

SPIN / GRANISUN

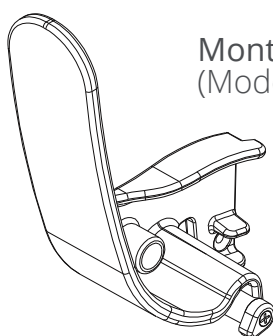
Máquina Granizados

7.Limpieza

7.5 Montaje

*1

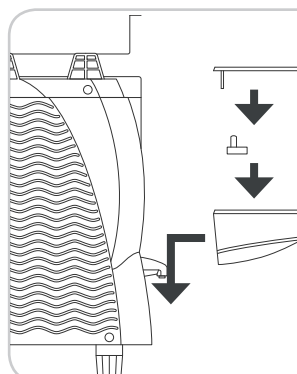
Montar grifo Twist (Modelos Twist/V.mix)



Consultar anexo: montaje - desmontaje grifo Twist

2

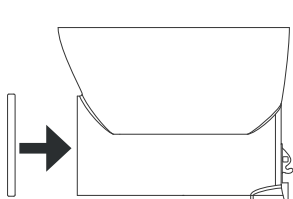
Montar bandeja de goteo



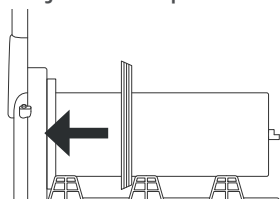
Poner de nuevo la rejilla y el flotador en la bandeja y situarla frente al panel frontal enganchándola a los orificios.

3

Montar junta depósito



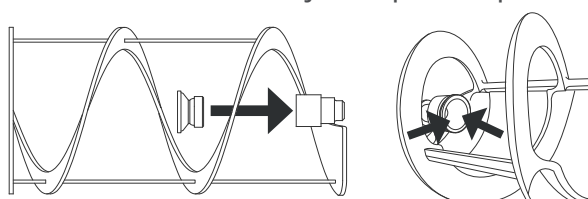
(En grifo Push&Pull) montar la junta presionando suavemente con ambas manos en el borde.



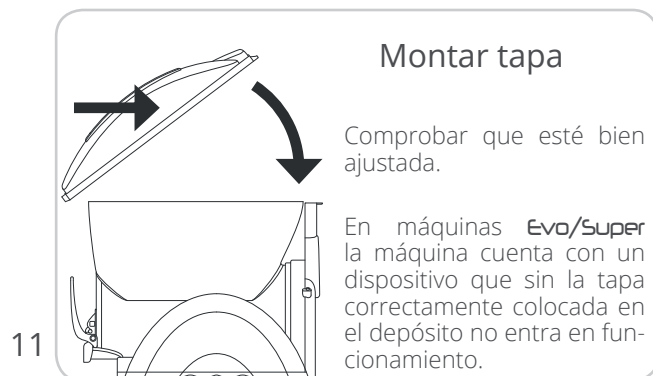
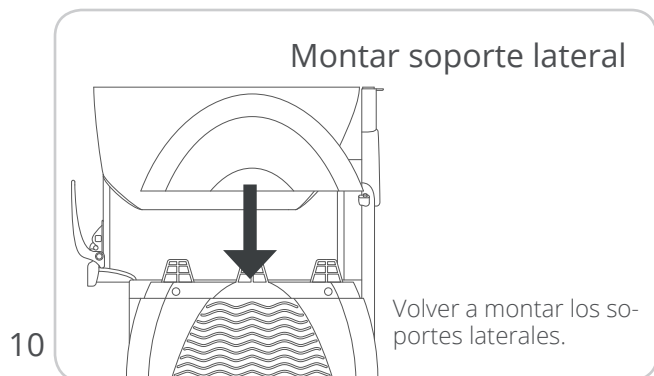
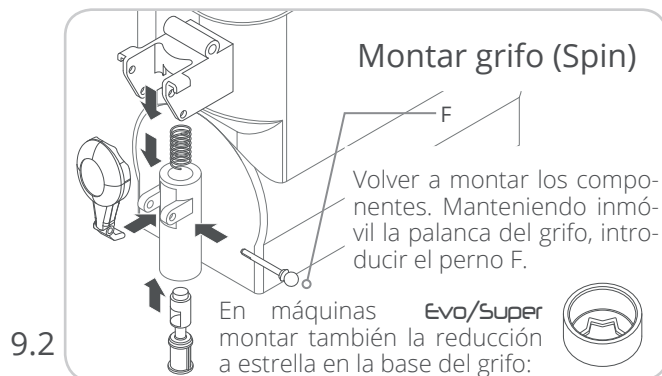
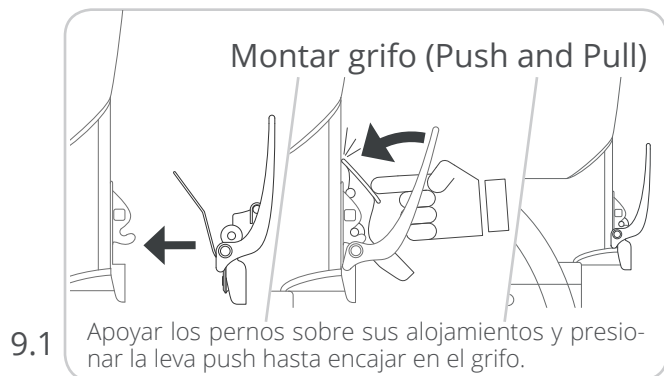
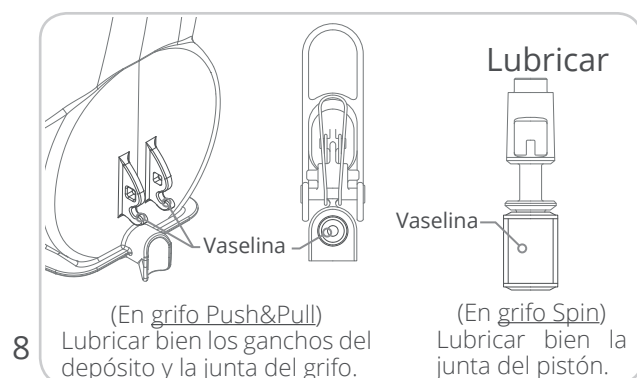
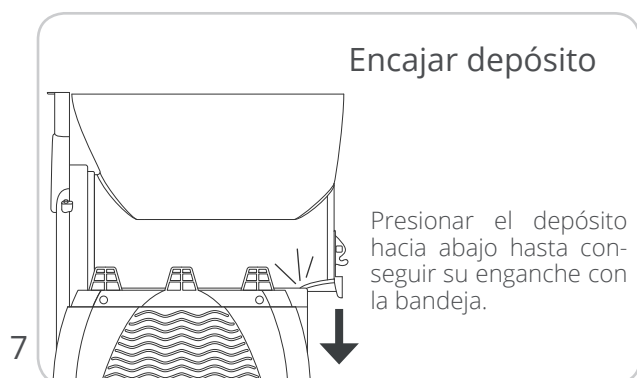
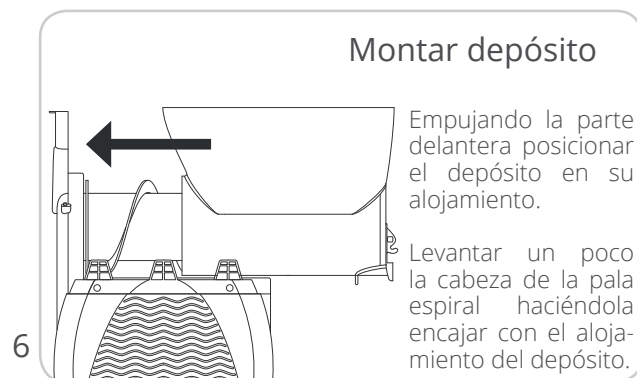
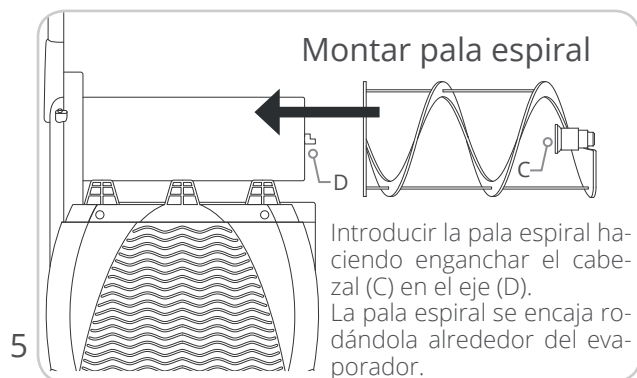
(En grifo Spin) Instalar la junta en el evaporador y lubricar en toda la superficie.

4

Montar junta pala espiral

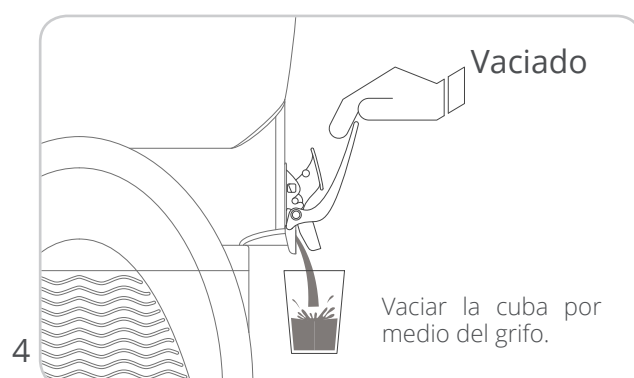


Instalar la junta en la pala espiral y lubricar en las zonas indicadas utilizando la vaselina suministrada adjunta.



7.6 Ciclo de enjuage

Antes de poner en funcionamiento la máquina hay que realizar el ciclo de enjuage:

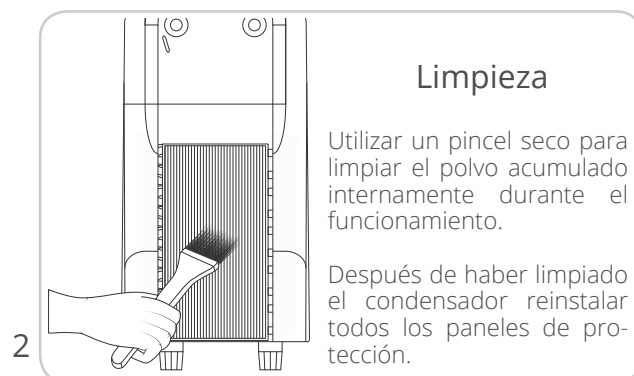
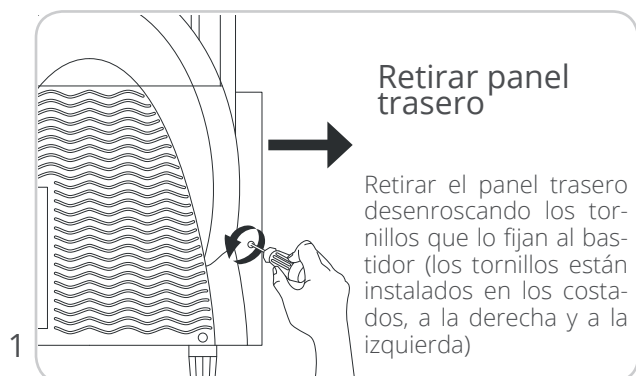


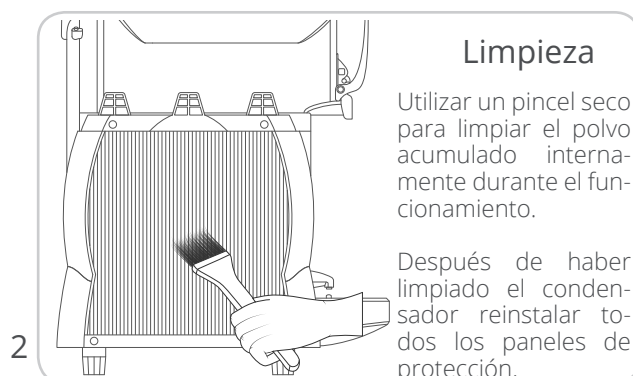
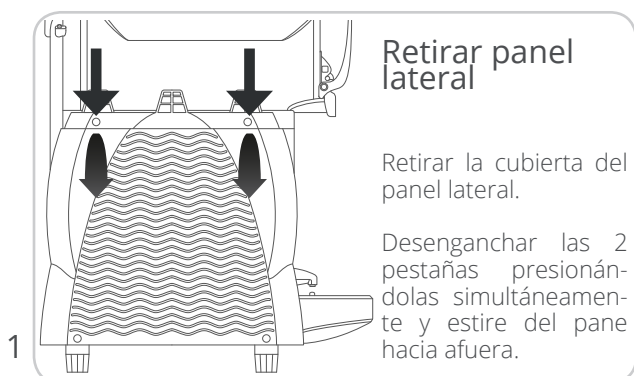
7.7 Limpieza condensador

Al finalizar la temporada o bien si el rendimiento de la máquina bajase, se recomienda la limpieza del condensador de aire de la máquina.

La limpieza del condensador es de exclusiva competencia del técnico especializado, que deberá respetar todas las secuencias operativas y emplear medios adecuados a fin de observar rigurosamente las normas vigentes en esta materia.

Máquinas con 1 depósito

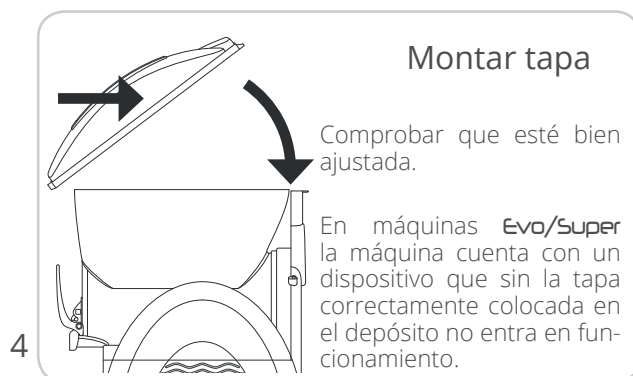
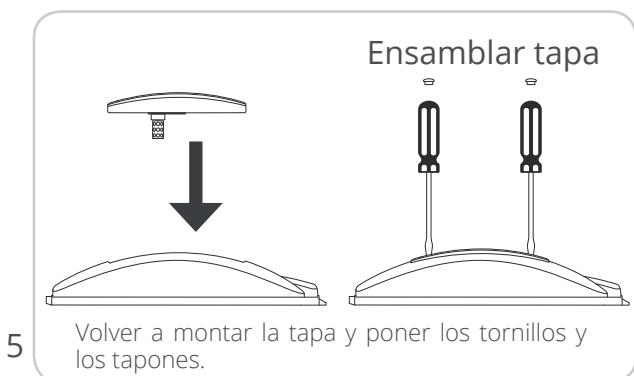
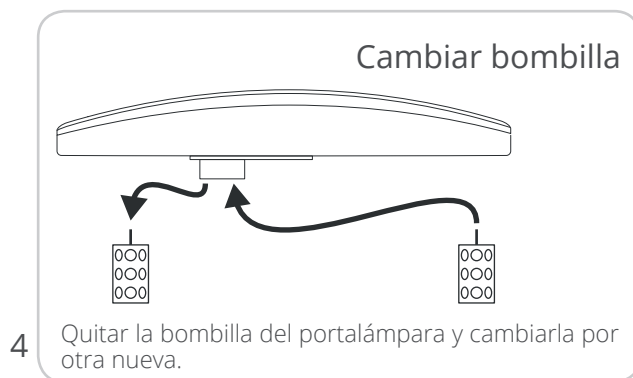
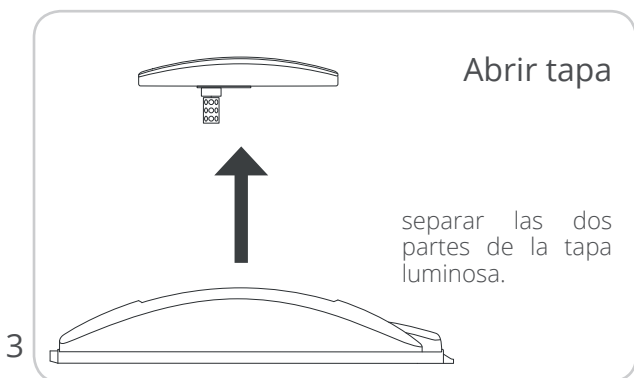
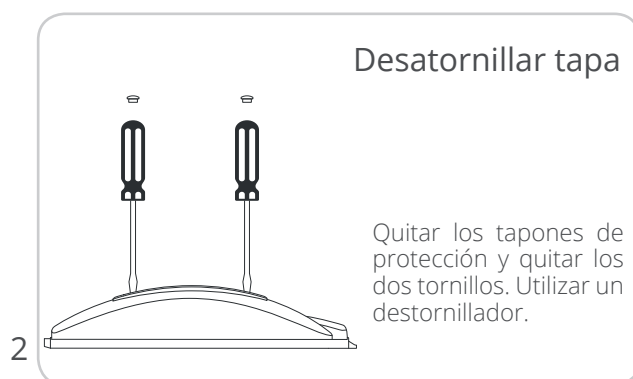
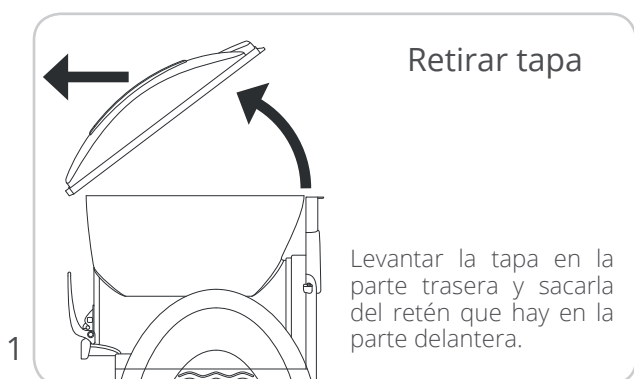




SPIN / GRANISUN
Máquina Granizados

8.Mantenimiento

8.1 Sustitución bombilla



La máquina debe examinarse periódicamente (al menos una vez al año) por un técnico especializado. Esta verificación periódica sirve para mantener alto el nivel de seguridad de todos los componentes instalados y de la propia máquina. En caso de que un componente esté gastado, debe sustituirse por un recambio original nuevo.

Se prohíbe utilizar la máquina cuando uno sólo de sus componentes sea defectuoso o esté gastado. El mantenimiento periódico se prohíbe al operador.

Los aparatos eléctricos y electrónicos deben eliminarse según la Directiva Europea 2002/96/CE. Estos aparatos NO pueden eliminarse según el flujo normal de los residuos sólidos urbanos, sino que deben recogerse por separado para optimizar la recuperación y reciclaje de los materiales de fabricación.

8.2 Mantenimiento periódico

Cada año se deben sustituir (grifo P&P):



Junta depósito



Junta grifo



Junta pala espiral

Códigos kit recambio juntas:

- Máquina simple SL310010197
- Máquina doble SL310009995
- Máquina triple SL310010196

9.1 Desguace



El símbolo de la papelera tachada aparece en todos los productos para recordar la obligación de recogida selectiva. Observando correctamente todas las disposiciones relativas a la eliminación de productos viejos, se contribuirá a proteger el medio ambiente.

10.1 Problemas

Problemas	Causas	Remedios
La máquina no se enciende.	Interruptor general en OFF (Posición "0").	Disponer el interruptor en posición "I"
	Enchufe no conectado.	Conectar el enchufe a una toma adecuada
Grifo con pérdida.	Junta del grifo no lubricada.	Lubricar junta del grifo
	Junta dañada.	Sustituir junta del grifo
Pérdida de producto en la parte trasera del depósito.	Depósito no correctamente montado.	Controlar el montaje del depósito
	Junta del depósito no lubricada.	Lubricar junta del grifo
	Junta dañada.	Sustituir junta del grifo
La pala espiral no gira.	Interruptor en posición "0".	Disponer el interruptor en posición "I"
	Hay bloques de hielo dentro del depósito	Apague el aparato, deje que se descongele el producto y compruebe que el producto esté diluido correctamente.
La máquina no produce granizado.	Interruptor en posición "0".	Disponer los interruptores en posición "I".
	Máquina en prox. de fuentes de calor.	Cambiar posición de la máquina.
	Máquina con ventilación insuficiente.	
	Condensador sucio.	LLamar al técnico especializado para que efectúe la limpieza del condensador.
	Regulación errónea de la consistencia.	Regular correctamente la consistencia
Pala espiral ruidosa.	Junta delantera montada erróneamente	Montar correctamente la junta
	Junta no lubricada	Lubricar correctamente la junta
	No hay suficiente producto en el depósito	LLenar depósito
El display muestra una alarma.	Sonda averiada o malfuncionamiento	Ver pag 15 o llamar al técnico
En caso de malfuncionamiento de la máquina no especificado en esta tabla o de remedio inapropiado para resolver un determinado problema, contactar con un técnico especializado.		

1. SAFETY PRECAUTIONS	3
2. DISCOVER YOUR SLUSH MACHINE	5
2.1 Description	5
2.2 Parts List	6
2.3 Objects supplied	6
2.4 Specifications	7
2.5 Control panel	7
3. INSTALLATION	8
3.1 Place of installation	8
3.2 Transport of the machine	9
3.3 Unpacking	9
3.4 Treatment of the packaging	9
3.5 Connection to mains electricity	10
3.6 Connection to water network	10
4. OPERATION	11
4.1 Preparation of the machine	11
4.2 Filling	11
4.3 Preparing product	12
4.4 Preparing product (Evo/Super)	13
4.5 Serving product	14
4.6 Closing of the premises	14
5. WARNINGS AND INDICATIONS	15
5.1 Temperature display	15
5.2 Pressure sensor (Optional)	16
6. ADJUSTMENTS	17
6.1 Adjusting consistency	17
6.2 Adjusting temperature (TS-V)	17
6.3 Adjusting timer and start-up	17
7. CLEANING	19
7.1 When should the machine be cleaned?	19
7.2 Emptying and disconnection	19
7.3 Dismantling	19
7.4 Cleaning parts and machine	20
7.5 Assembly	21
7.6 Disinfection cycle	23
7.7 Cleaning the condenser	23
8. MAINTENANCE	24
8.1 LED replacement	24
8.2 Periodic maintenance	25
9. SCRAPPING	25
9.1 Scrapping	25
10. TROUBLESHOOTING	25
10.1 Troubleshooting	25

Attention - The purpose of this manual is to provide the customer with all the necessary information to carry out the installation and maintenance of the machine as well as to use it.

- The safety precautions are part of the machine. Read the safety precautions carefully before using the machine for the first time. Keep these instructions in a place where they can be easily located.

In order to avoid the risk of a lethal electric shock and Fire.

- **Connection to mains electricity must be carried out according to the provisions of the safety regulations in force in the country of use.**
- **The electrical socket to which the machine is connected must:**
 - correspond to the type of plug installed on the machine;
 - be of a size which respects the indications on the data plate on the side of the machine;
 - be connected to an efficient earthing system;
 - be connected to a system with differential and a magnetic-to-thermal circuit-breaker.
- **The electric cable must not:**
 - come into contact with any kind of liquid: danger of electric shock and/or fire;
 - be crushed or enter into contact with cutting surfaces;
 - be used to move the machine;
 - be used when it is damaged;
 - be handled with wet or moist hands;
 - be rolled up in disorder during the operation of the machine;
 - be modified.
- **It is prohibited:**
 - to install the machine with different modes than those illustrated in Chapter 5;
 - to install the machine in areas where it is possible to use a stream or jet of water;
 - use the machine in the vicinity of inflammable and/or explosive substances;
 - to leave within the reach of children plastic bags, polystyrene, nails, etc., as they are potential sources of danger;
 - to allow children to play or to remain in the vicinity of the machine.
 - to use spare parts that are not recommended by the manufacturer;
 - to introduce any technical modification to the machine;
 - submerge the machine in any kind of liquid;
 - wash the machine with a jet of water;
 - use the machine with modes that are different from those indicated in the manual;
 - use the machine under psycho-physical conditions subject to the influence of drugs, alcohol, mood-altering drugs, etc.;
 - to install the machine on other equipment;
 - to use the machine in potentially-explosive, aggressive atmospheres or those with a high concentration of dust or oily substances in suspension in the air;
 - to use the machine in environments subject to risk of fire;
 - to use the machine to supply unforeseen substances considering the characteristics of the machine.
- Do not wash the machine with benzene or solvents of any kind.
- Any repair may only be carried out by a Service Centre Authorized by the Manufacturer and/or, in any case, by specialist, trained staff.
- Do not obstruct the grilles located on the sides of the machine.
- Do not place the machine in the vicinity of heating systems (such as heaters or radiators).
- In case of fire, use carbon dioxide extinguishers (CO₂). Do not use water or powder extinguishers.

In order to prevent possible damage during the operation of the machine.

The following are considered to be improper use:

- any use other than that for which the machine is supplied and/or with application of techniques different from those illustrated in this publication;
- any intervention made in the machine other than those indicated in this publication;
- any use after alterations to the component parts and/or to safety devices;
- any use after repairs carried out with the use of spare parts not authorised by the manufacturer;
- the installation of the machine in the open air.

Any improper use will cause the guarantee to be totally invalidated, and the manufacturer will decline all liability for possible injury to persons and/or damage to things deriving from such use.

Cleaning.

Before carrying out any operation inherent in cleaning and maintenance of the machine, put on the personal protection (gloves, goggles, etc.) set down by the safety regulations in force in the country where the machine is used.

When carrying out Cleaning and Maintenance tasks, apply the instructions described below:

- Use latex protective gloves. Once you are wearing your gloves wash your hands with a disinfectant solution;
- Do not use solvents or inflammable substances;
- Do not use abrasive and/or metallic sponges for cleaning the machine and its parts;
- Try not to spread liquids in the environment;
- Do not wash the parts of the machine in the dishwasher;
- Do not use a conventional oven and/or microwave to dry machine parts;
- Do not submerge the machine in water;
- Do not spray the machine directly with jets of water;

- For cleaning use only lukewarm water and a suitable sanitizing agent (conforming to current regulations in the user's country) that will not risk damaging machine components;
- When finishing the work, reestablish and fix correctly all the protections and casings removed or open;

Cleaning and hygiene are operations which must be carried out regularly with the maximum care so as to guarantee the quality of the production while respecting the necessary rules of hygiene.

Emergency situations.

Attention. In any emergency situation, in order to stop the machine, press the green switch placed on the front of the machine and disconnect the electrical cable.

In case of the machine becoming jammed due to cold, switch off the machine and contact the service centre or a specialist technician.

In case of fire it is necessary to immediately evacuate the area so as to permit the intervention of personnel responsible for the situation and equipped with suitable means of protection. Always use officially approved extinguishers; never use water or substances of which you are uncertain.

Staff responsible.

Attention - Two persons who carry out specific tasks, who are indicated below, may have access to the machine.
- It is not permitted to allow persons who do not satisfy the indicated requirements to make use of the machine.

User



A person with satisfactory technical knowledge regarding the preparation of the products that the machine uses in accordance with the provisions of the regulations in force regarding hygiene. A person who after having read the present manual is able to carry out:

- the normal operations of loading and/or replacement of products consumed;
- the correct supply of the product;
- the correct preparation of the product;
- cleaning and hygiene of the machine.

Specialist technician



A person who, after having read this manual, is specifically responsible for the installation, use and maintenance of the machine, and therefore:

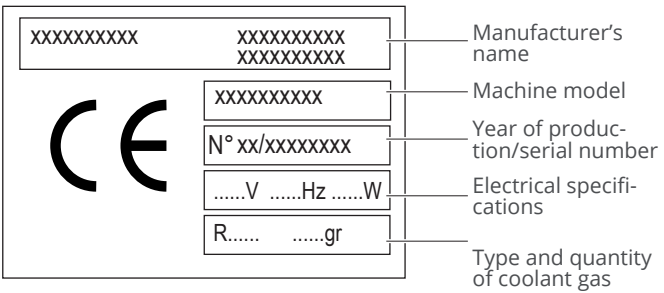
- is in a position to carry out repairs in case of serious malfunction and has knowledge of the content of the present manual and of all information relative to safety;
- is in a position to fully understand the instructions in this manual and to correctly interpret drawings and diagrams;
- knows the main rules of hygiene, prevention of accidents, as well as the technological and safety rules;
- has specific experience regarding the maintenance of ice-cream making machines.
- knows how to behave in case of emergency, where to find the individual protection equipment and how to use it correctly.

Attention - Before carrying out any operation on the machine, the operators and the specialist technical staff must carefully read the instructions given in the present document.
- It is prohibited to carry out any operation without having read and fully understood the content of the present manual.
- In case of doubts about the correct interpretation of the instructions we would ask you to contact the manufacturer so as to obtain the necessary clarifications.

The rating plate on each machine bears the following information:

For machines with CE marking:
The manufacturer hereby declares, under its own exclusive responsibility, that the machine named in this manual (see the plate on the cover of the manual) conforms to the essential requirements of the following directives:

- | | | |
|---|--------------|--|
| • | 2006/42/CE | "Machinery" Directive |
| • | 2006/95/CE | "Low Voltage" Directive |
| • | 2004/108/CE | "EMC" Directive |
| • | 97/23/CE | "PED" Directive |
| • | 2004/1935/CE | Regulation "Materials and items in contact with foods" |





The machine for professional use which you are using is ideal for making slush drinks, sorbets and cold beverages.

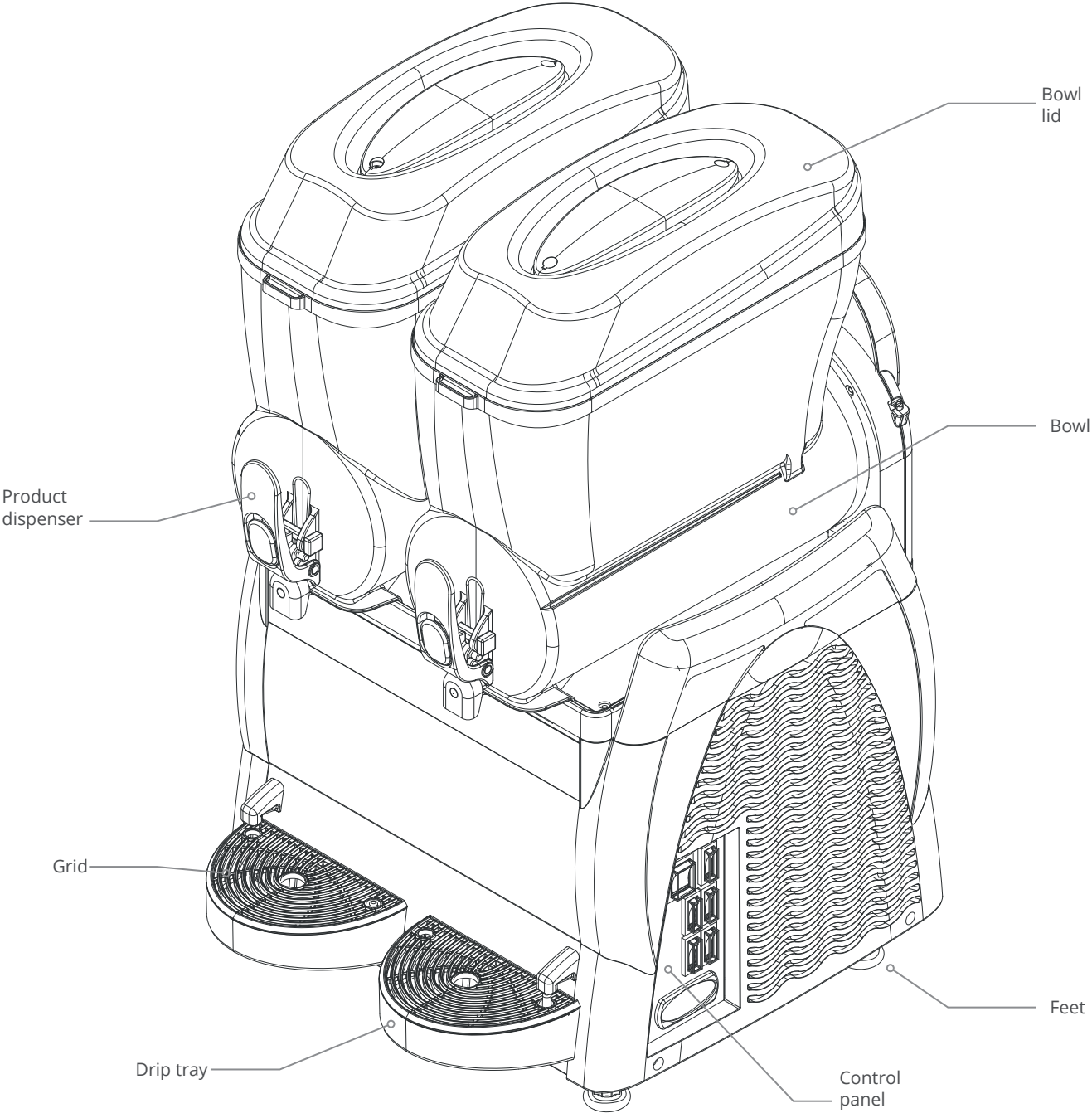
Main features:

- Tap easy to use and easy to assemble and disassemble.
- High production capacity each bowl (12L).
- Lighted cover with lock safety system.
- Temperature display.
- Drip tray with "tray full" device.

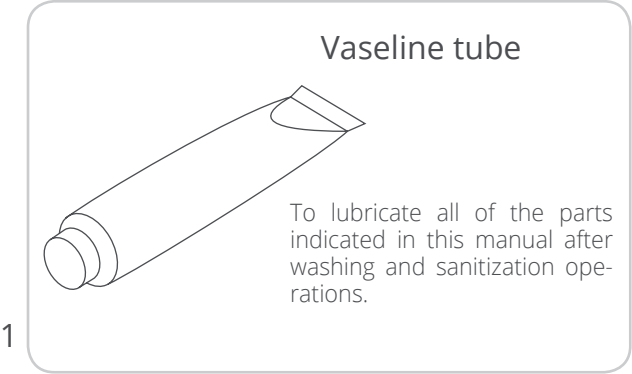
The **Evo/Super** version have all features described above and in addition:

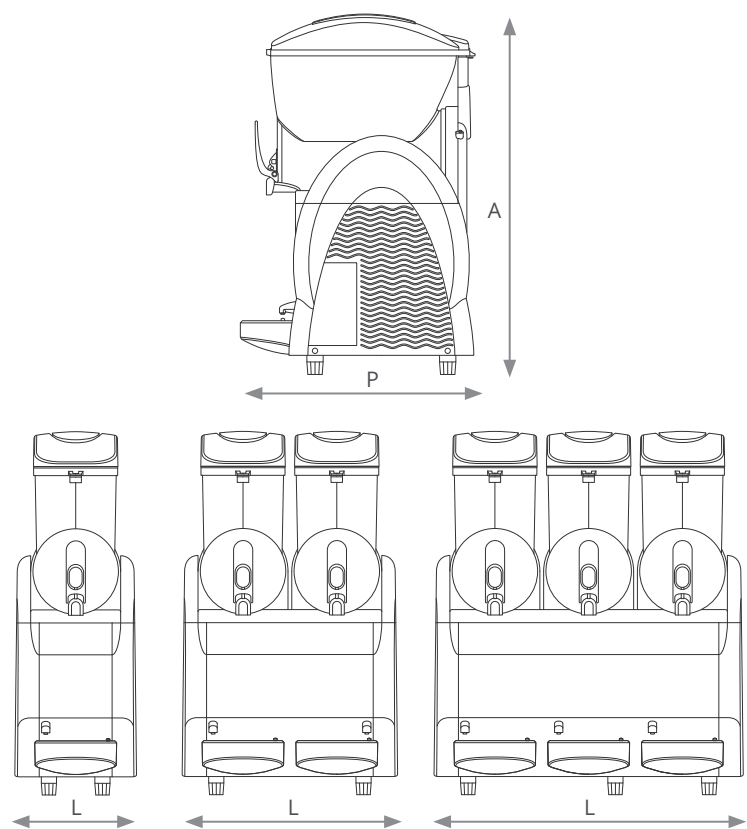
- Star nozzle.
- Manual selection of cold cream, slush or cold beverage.
- High speed product delivery button.

2.2 Parts List



2.3 Objects supplied

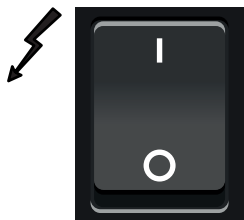




2.4 Specifications

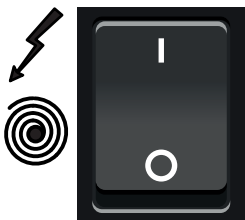
Model	Simple	Double	Triple
Dimensions LxPxA (cm)	27x52x81	47x52x81	67x52x81
N° Of Bowls	1	2	3
Capacity (l)	1x12 1x4 <i>Evo/Super</i>	2x12	3x12
Net weight (kg)	29	56	70
Gross weight (kg)	32	57	74
Packaging (cm)	34 x 54 x 93	56 x 54 x 93	77 x 54 x 93
Watt (W)	See rating plate on side of machine		
Voltage (V)			
Operating T°. (°C)	Min. 20°C / Max. 32°C		
Sound pressure	<<70dBa		
Class	N		

2.5 Control panel



Main Switch

Turn ON/OFF the machine.



Main Switch

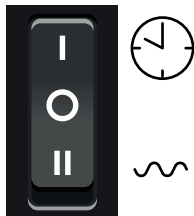
Only in *Evo/Super* models.
Turn ON/OFF the machine and
the mixer.



Display

Shows the T° of the product in-
side the tank.

In *Evo/Super* models serves
to regulate the consistency of
the product.



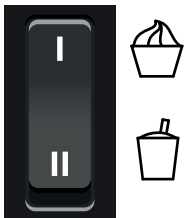
Timer

Only in models with Timer.
Turn ON/OFF the Timer.



Refrigeration

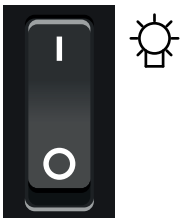
Is used to cool or stop the cool-
ing of the product in the bowl:
Pos. "I": Slush
Pos. "II": Cold drink/Maintenance
Pos. "0": Refrigeration deactivated



Chilled products

Only in *Evo/Super* models.
Serves to choose between cold
cream or slush:

Pos. "I": Cold cream
Pos. "II": Slush



Light

Turn ON/OFF the light (models
with Lid with light) on the bowl
lids.



Mix

Turn ON/OFF the product mixer
in the respective bowl.

In *Evo/Super* models:
Pos. "I": Chilled products
Pos. "II": Defrosting/Maintenance
Pos. "0": Refrigeration deactivated



All the operations illustrated in this chapter are to be carried out only by specialist technicians , who must organize the different operating sequences and the use of appropriate resources so as to act at all times with strict application of the current regulations in this matter.

Before the machine is installed, the premises must satisfy the following requirements



The premises must have been prepared for installing the machine.



The machine must be supervised. Therefore, it must be installed in a place where it can be observed by trained staff.



The premises must satisfy the requirements regarding lighting, ventilation and hygiene.



It is prohibited to install the machine in locations where it can be reached, touched and/or activated by persons other than those specified in section 1.



The surface of the location must be solid, flat (inclination less than 2) and stable.



The machine must work in environments with a temperature of between 20°C and 32 °C.



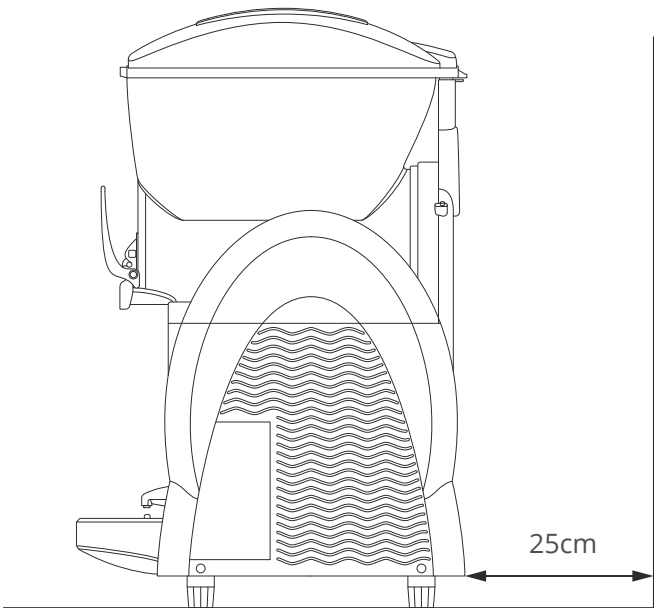
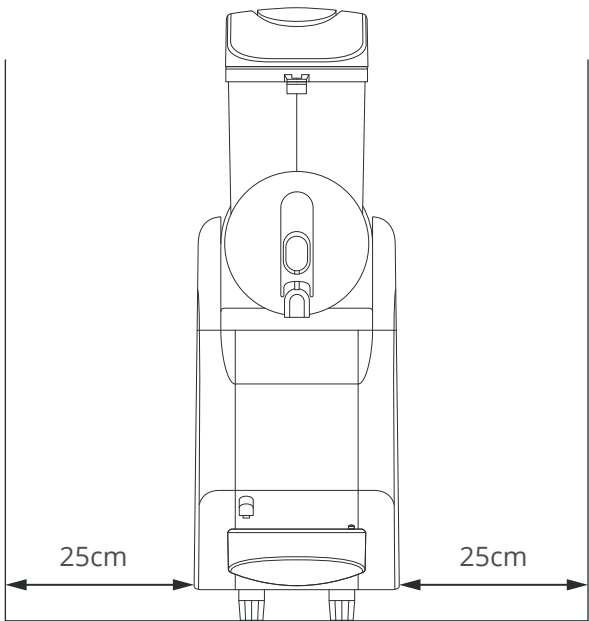
The electricity socket must be easily reached.



There must be space for access to the machine in order to:

- Allow the operator to act without any limitation;
- Be able to immediately leave the area if necessary;
- Allow air to circulate;

In the figure below, the minimum distances necessary to carry out the installation are indicated. The separation distances are the same for machines with 1, 2 and 3 bowls.



3.2 Transport of the machine

Once the machine is received, it should be transported to a place close to where it is to be installed:

1



Before transporting

Check that nobody is present within the operating radius for lifting and movement of the load and, in situations of particular difficulty, use staff to monitor the movements to be carried out.

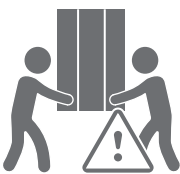
2



Lifting and transport

Lift the packaged machine and transport it with care; the movement of the machine must be carried out in a vertical position by at least two persons.

3



Monitor the journey

Avoid journeys over rough or uneven surfaces, paying attention to the dimensions and possible parts which jut out.

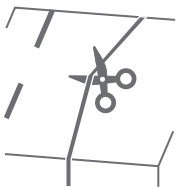
The damage that the machine might suffer during transport and movement is not covered by the GUARANTEE.

Repairs or replacement of parts that may have been damaged must be carried out at the cost of the customer.

3.3 Unpacking

Once the packaged machine is in the vicinity of the place where it is to be installed, it is necessary to proceed as follows:

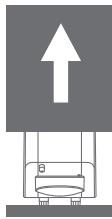
1



Cut the nylon strips

It is prohibited to make additional cuts in the packaging.

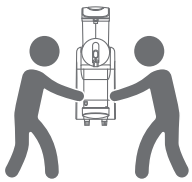
2



Lift the cardboard cover

Try not to damage the packaging as it may be useful to move the machine in the future or for transporting the machine.

3



Putting the machine in place

Put the machine in the planned location.

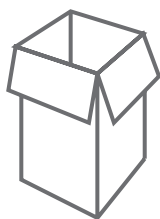
3.4 Treatment of the packaging



Recycling

On the one hand, it can be subdivided according to the type of materials of which it is made up and they can be treated according to the provisions of the rules in force in the country where the machine is located.

0



Conserve for future use

On the other hand, it is possible to conserve the packaging as it might be useful for future movements or transport of the machine.

3.5 Connection to mains electricity

Before connecting the machine to the mains, check:



The laws and technical regulations in force at the moment of making the installation.



That the connection point offers easy access to the user so that he/she may disconnect the machine without difficulty from the electricity whenever necessary.



That the voltage indicated in the machine specifications corresponds to that of the electricity supply to which the machine is going to be connected.

And understand:



That if the power cable is damaged, for replacement it is necessary to contact the manufacturer or a specialist technician.

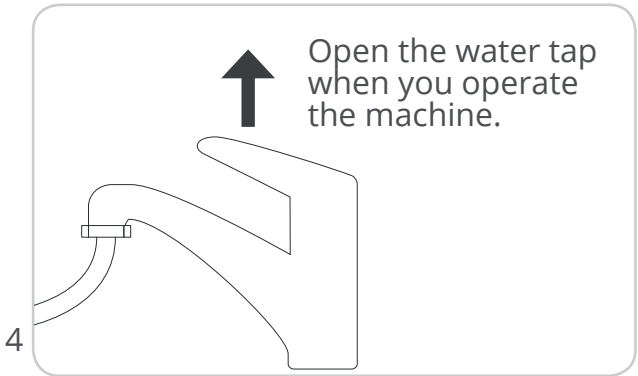
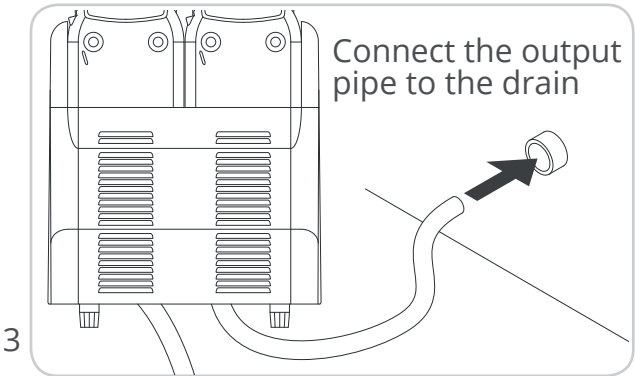
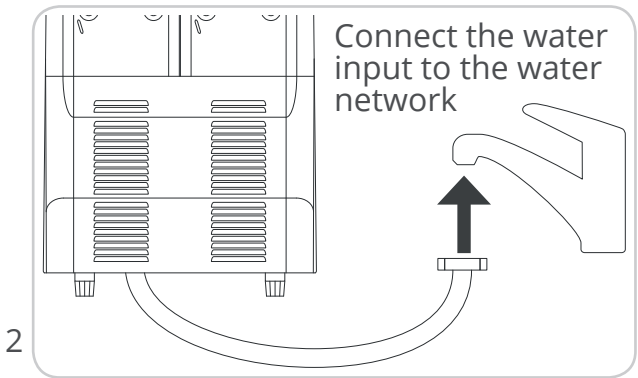
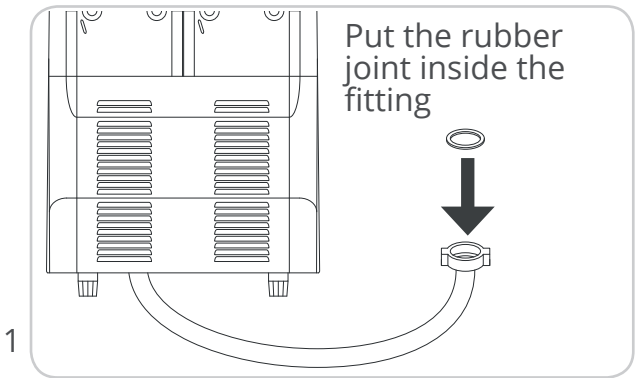


That the connection of the power cable to the mains must be of a permanent type if the legislation so demands. Contact a specialist technician to connect/disconnect the cable to/from the mains in accordance with the current regulations.



It is prohibited:
•to use extension leads of any kind;
•to replace the original plug;
•to use adapters.

3.6 Connection to water network (Only water-cooled machines)



4.1 Preparation of the machine

1



Cleaning and hygiene

Before starting up the machine for the first time, it is indispensable to carry out the cleaning and hygiene carefully (see Cleaning chapter) (Pg.19)

2



Configuration of parameters.

Configure the parameters as you wish. Look at the "Adjustments" chapter (Pg17).

4.2 Filling

which product should be used?

13°
Brix

Use liquid concentrate or powder mixed with water. The mixture obtained must have a minimum sugar content of 13 °Brix. A lower concentration may damage the mixers and/or the gearmotors.

A solution of 13 °Bx contains 13 g of sugar dissolved in 100 g of liquid.

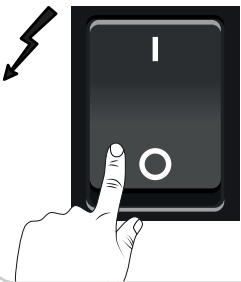
1



Prepare product

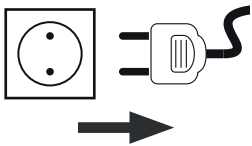
Dilute and mix the concentrate or the powder with water in a suitable container, following the manufacturer's directions. The mixture obtained must have a minimum sugar content of 13 °Brix.

2

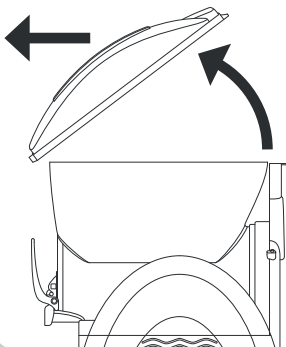


Turn off and unplug

Turn off all the switches and unplug the machine from the mains.



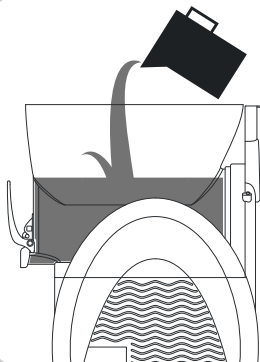
3



Withdraw the lid

Lift the rear part of the lid and extract the lid from the retainer placed in the front side.

4

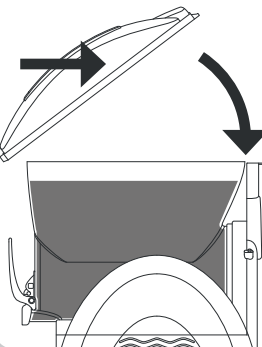


Fill the tank

Do not fill with hot liquids (with temperatures exceeding 25°C).

Pour the product into the bowl taking care that it never goes above the max level.

5



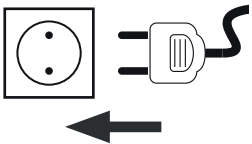
Replace the lid

Check that the lid is correctly fitted.

Evo/Super models are equipped with a safety device that stops the machine from functioning unless the lid is correctly positioned on the tank.

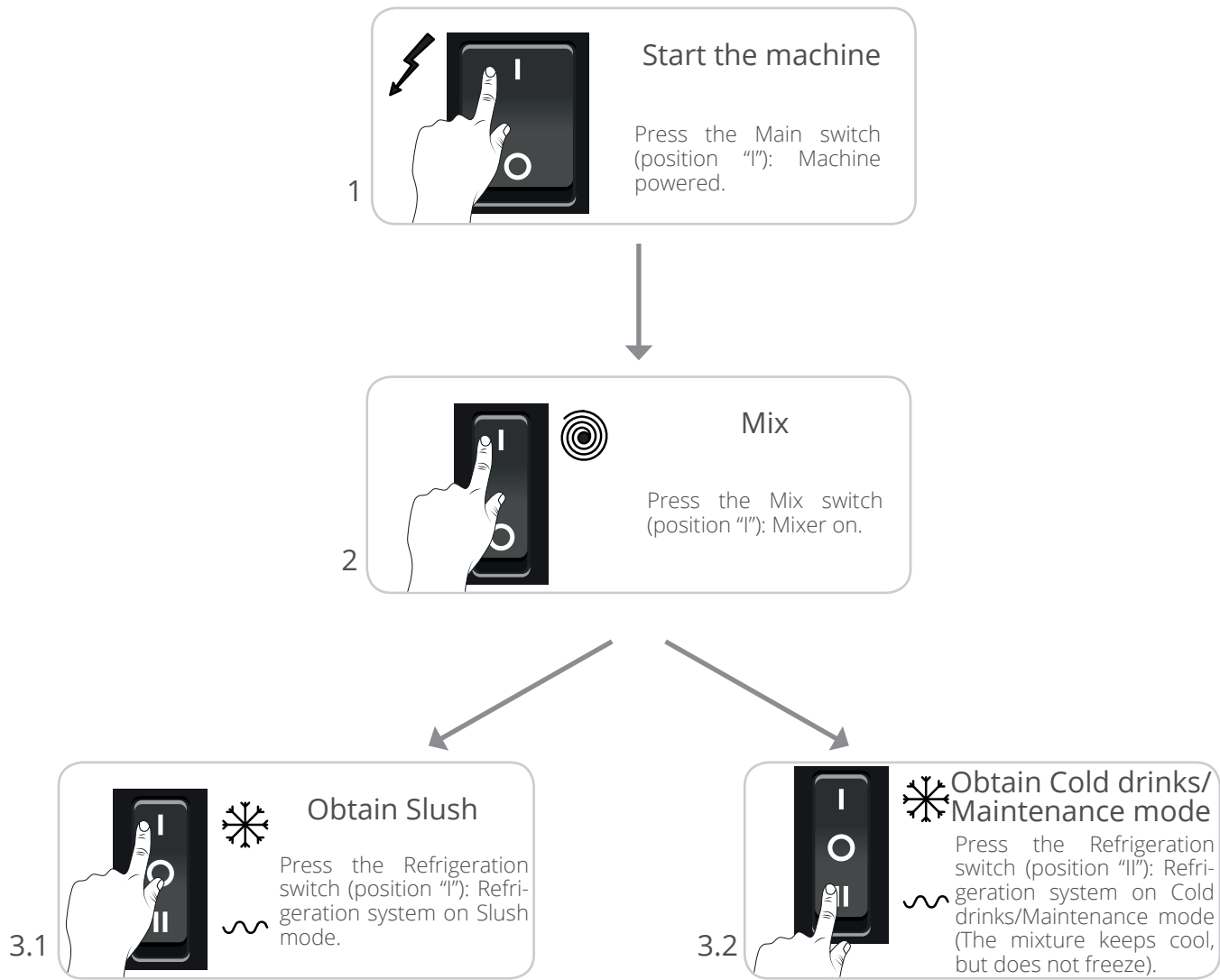
6

Connect the machine to the mains supply.

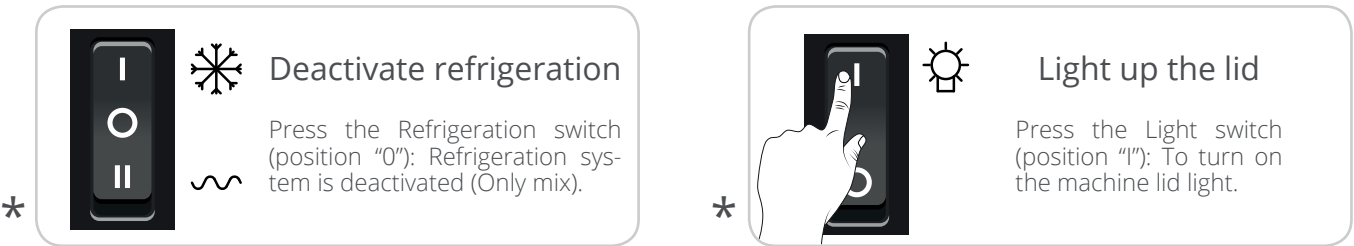


For the sake of simplicity only the operation of one bowl will be illustrated.

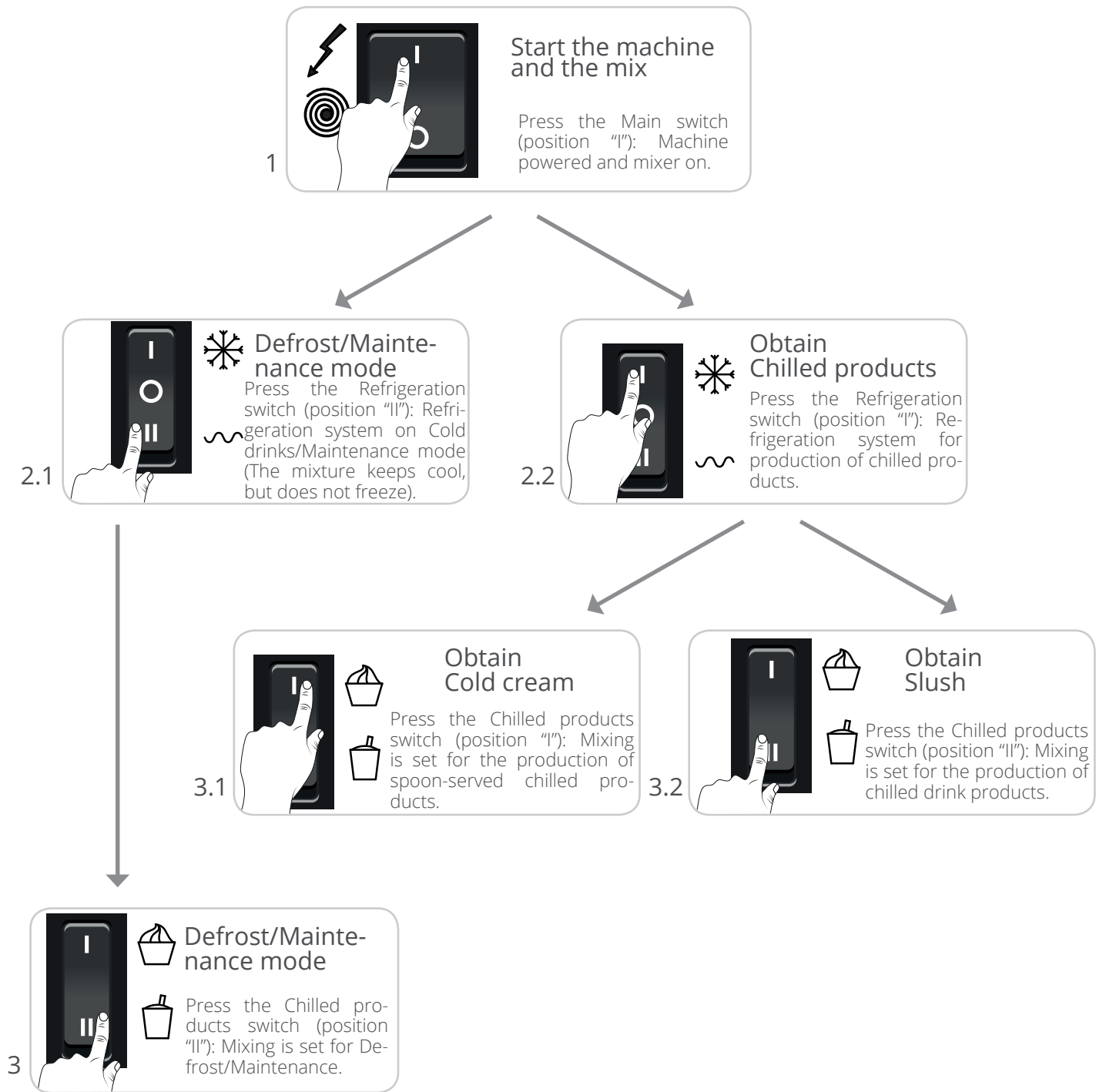
To operate the other bowls simply carry out the same sequence of steps on the switches of the bowl in question. *Machines with timer, to preparing product see pg 17



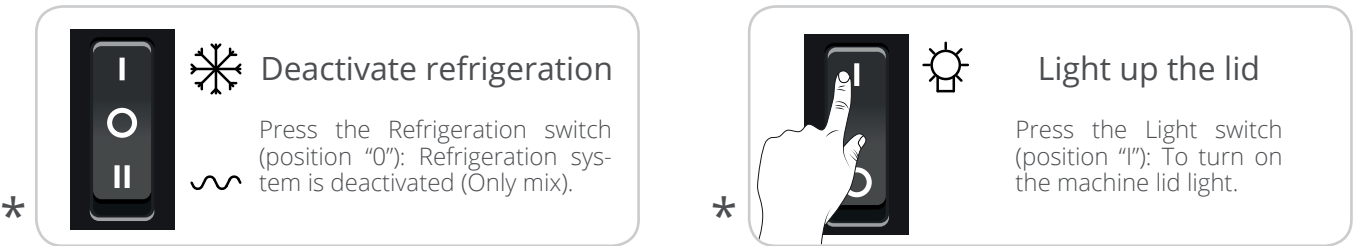
While the machine is preparing the product it is also possible:



4.4 Preparing product (Evo/Super)

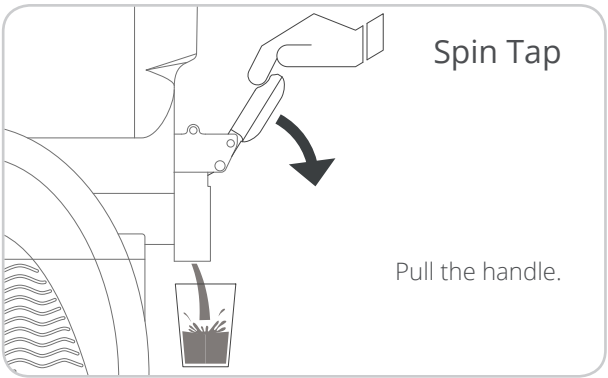
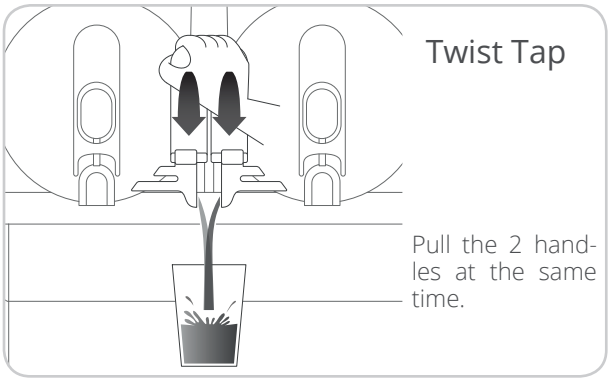
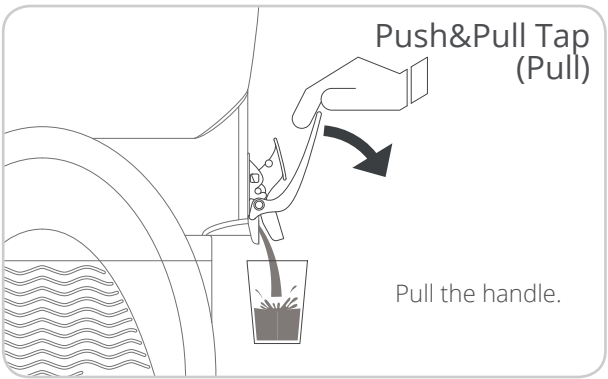
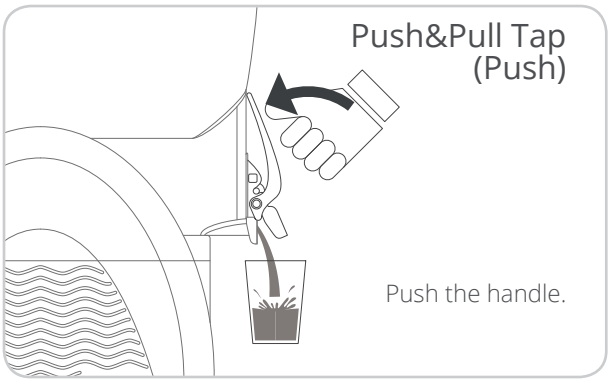


While the machine is preparing the product it is also possible:

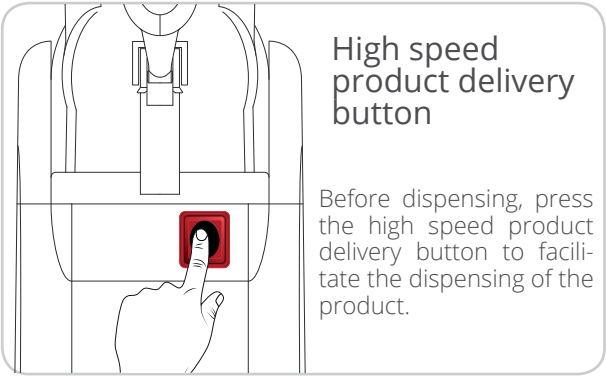


4.5 Serving product

Serve the product depending on what type of tap you're using.

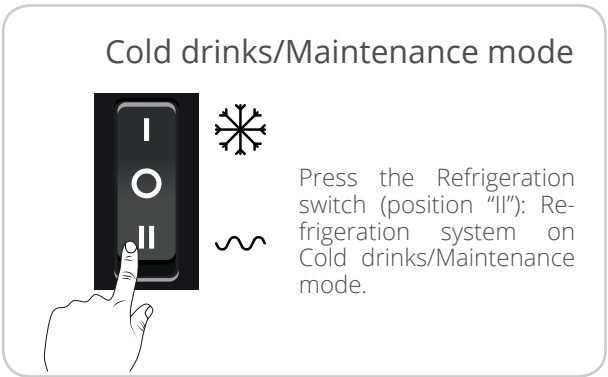


In **Evo/Super** machines:



4.6 Closing of the premises

During the periods of closure of your establishment it is possible to put the machine into maintenance mode. In this way, you will save a considerable quantity of electricity as the compressor works only for the time that is strictly necessary to conserve the product at the proper temperature (max. 4° C).



5.1 Temperature display

The temperature display serves to:



Show the temperature of the product inside the tank.



Show information regarding the functions of the machine.



In **Evo/Super** machines using the  and  keys, the consistency of the product can be regulated. See pg 17

View temperature

The temperature display shows the temperature of the product in the tank cyclically (every 3 seconds).

To see which tank is referred to with the temperature reading, it is necessary to check which decimal point is being shown:



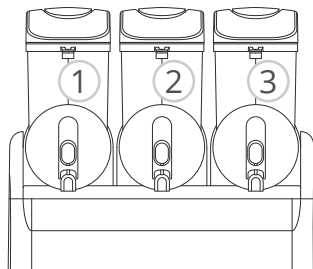
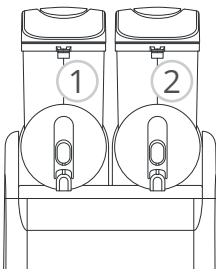
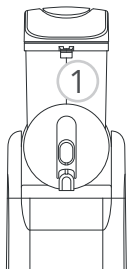
If the decimal point viewed is on the left, the temperature reading refers to the tank 1.



If the decimal point viewed is in the centre, the temperature reading refers to the tank 2.



If the decimal point viewed is on the right, the temperature reading refers to the tank 3.



Alarms

In case of failure, the display will show the following alarm messages:

ALARM	Standard Model	Evo/Super Model
A1	Tank 1 probe disconnected.	Tank probe short circuit.
A2	Tank 1 probe short circuit.	Tank probe disconnected.
A3	Tank 2 probe disconnected.	The product in the tank is too chilled. Switch off the machine. Wait for the product to warm a little.Switch the machine again and reduce the consistency of the product. (see pg.17)
A4	Tank 2 probe short circuit.	The lid on the tank is not in position. Reposition the lid on the tank (see pg.11). If the problem persists after repositioning the lid, contact the specialist technician.
A5	Tank 3 probe disconnected.	The mixer does not turn. Failure in the motor, cabling or electronic board. Contact the technician.
A6	Tank 3 probe short circuit.	

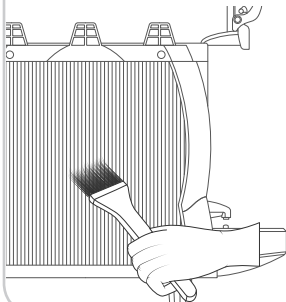
5.2 Pressure sensor (Optional)

When the condenser cannot be cooled, the pressure rises in the cooling circuit.

To avoid that the pressure raise provokes damage to machine elements, the pressure sensor sends a signal to stop the compressor. When this occurs the red pilot light of the front panel lights up.

To reset the machine:

Air machines

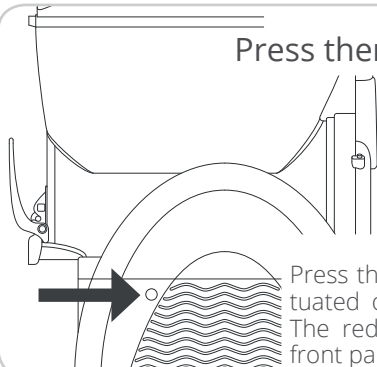


Clean the condenser

The insufficient supply of air to refrigerate the condenser is due to dirt accumulated on it.

Clean the condenser. see pg 23.

1

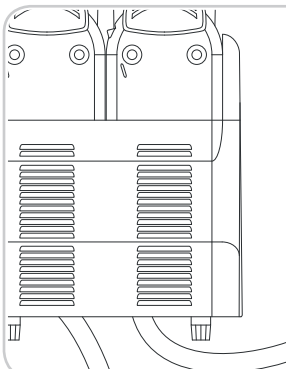


Press the restart button

Press the restart button situated on the right panel. The red pilot light on the front panel will turn off.

2

Water machines

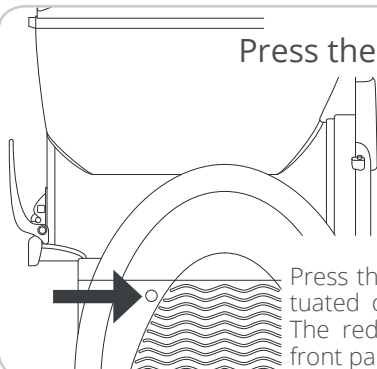


Check the water connections

The insufficient water supply for refrigerate the condenser provokes a pressure raise.

Check the water connections and the water supply. See pg 10.

1

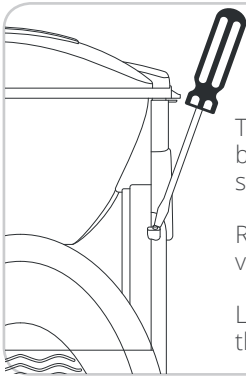


Press the restart button

Press the restart button situated on the right panel. The red pilot light on the front panel will turn off.

2

Standard machines



The consistency of the slush may be adjusted by means of the screw shown in the figure:

Raise the consistency (+): turn the valve anticlockwise.

Lower the consistency (-): turn the valve clockwise.

6.1 Adjusting consistency



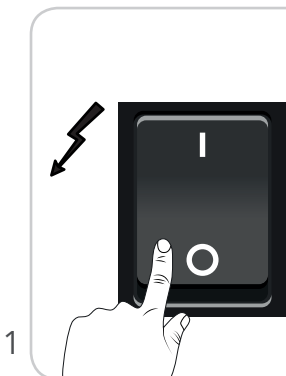
Evo/Super machines

Press the Refrigeration switch (pos. "I"), then, adjust the consistency of the slush using the and keys.

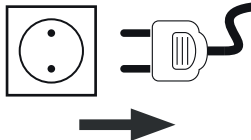
The regulation can be carried out at step from 1 a 16.

: Greater consistency.
 : Lesser consistency.

Turn off and unplug

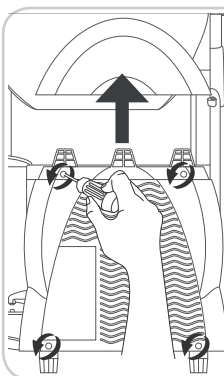


Turn off all the switches and unplug the machine from the mains.



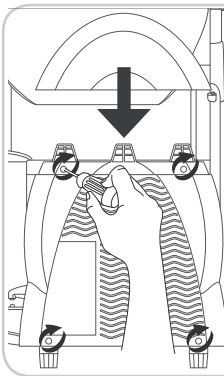
6.2 Adjusting temperature (TS-V)
(Only in cold drink mode)

Remove the panel



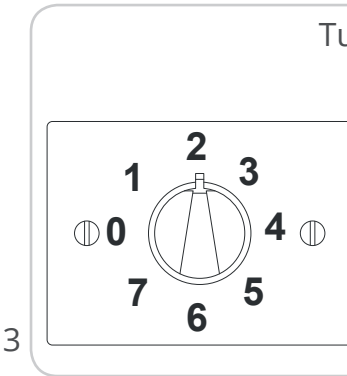
In simple and double machines remove the right panel.
In triple machines remove the rear panel.

Reassemble the panel



Use a screwdriver.
Start the machine.

Turn the thermostat

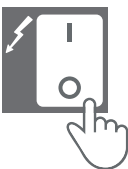


The order of the thermostat is the same as the order of the bowls.

To obtain a higher refrigeration power (lower product temperature) turn it clockwise towards higher power values.

Adjusting mechanical timer

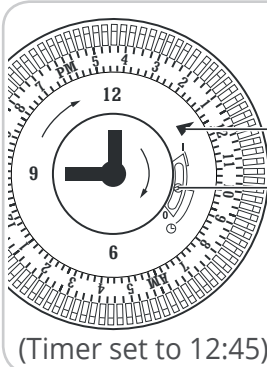
The timer allows to pour the mix in ahead of time and have slush ready to serve at the programmed time (unattended operation). The timer determines when the machines is in slush mode or cold drink/ maintenance mode.



Set the timer only with the main power switch in OFF position.

6.3 Adjusting timer and start-up

Adjusting the timer

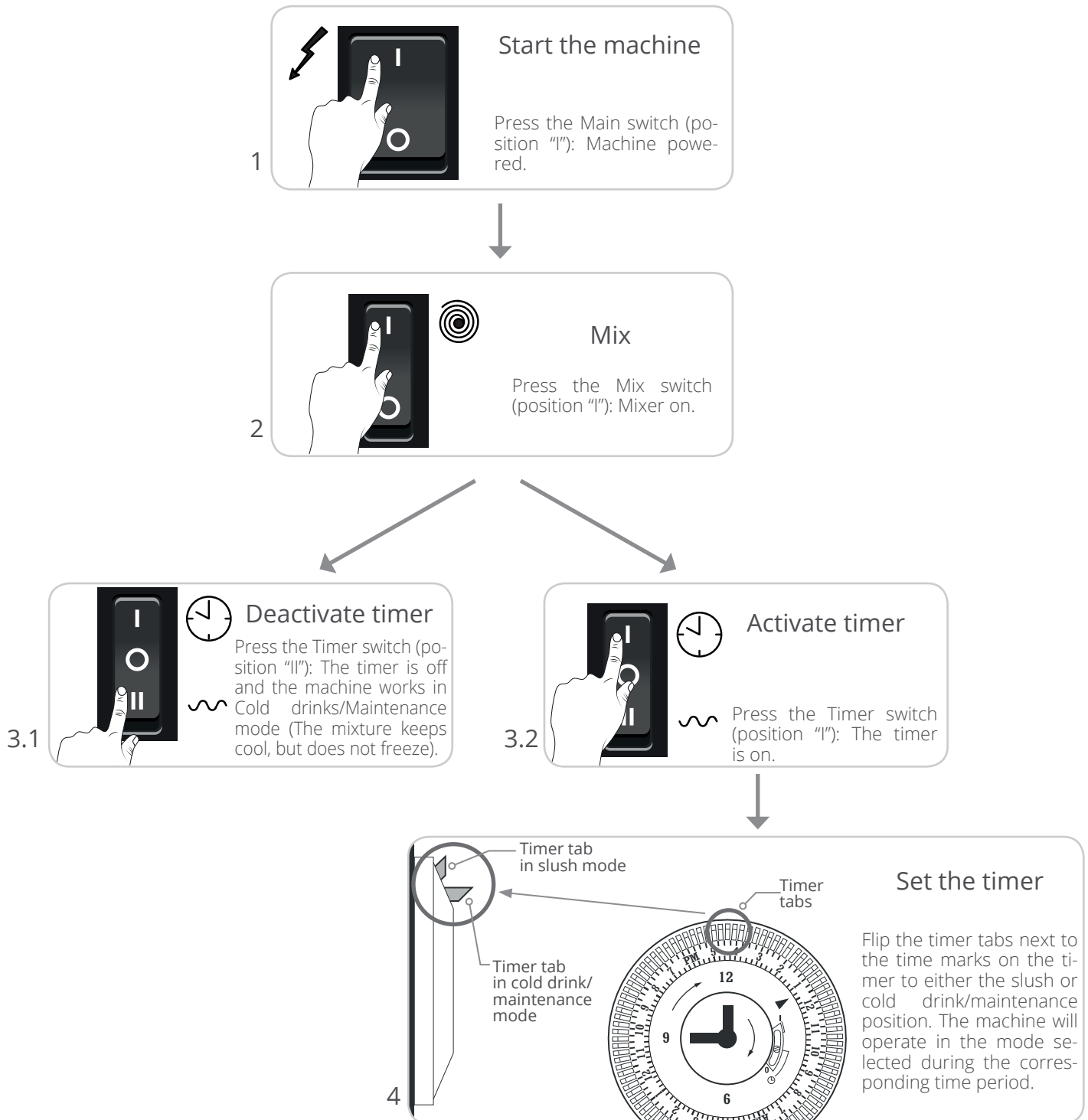


A Turn the outer wheel on the timer clockwise until the current time lines up with the arrow (A) on the clock face.
B

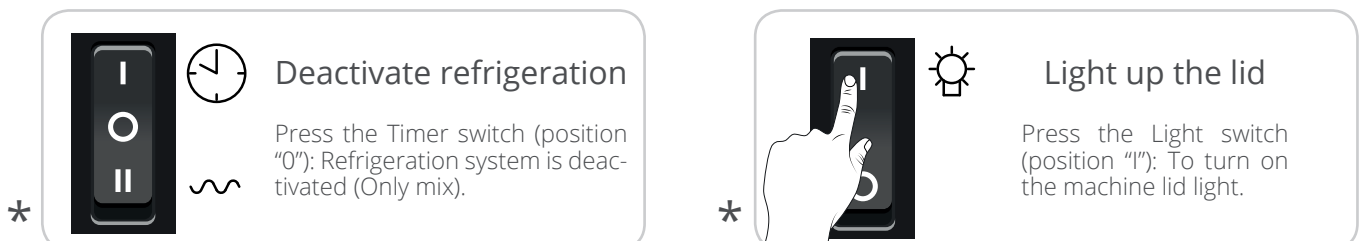
Check that the selector (B) is in the central position.

1 (Timer set to 12:45)

Connect the machine to the mains supply and then:



While the machine is preparing the product it is also possible:



7.1 When should the machine be cleaned?

When performing the cleaning and maintenance tasks, apply the cleaning legislation, see chapter Safety precautions.

When should the machine be cleaned?

24h

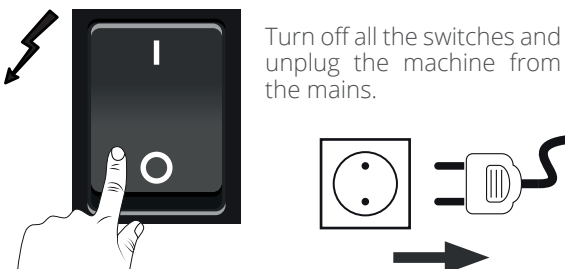
The **daily cleaning** of the parts in contact with the product is recommended. They must always be cleaned when filling up the machine with new product.

7.2 Emptying and disconnection

1

Turn off and unplug

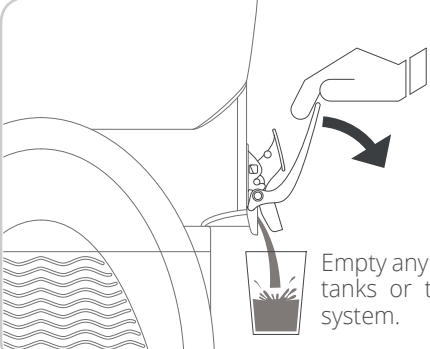
Turn off all the switches and unplug the machine from the mains.



2

Emptying

Empty any liquid left in the tanks or the rest of the system.

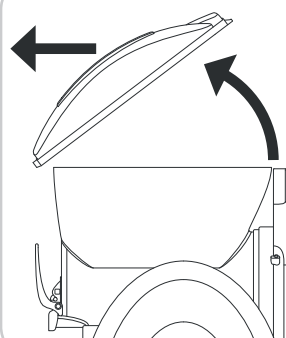


7.3 Dismantling

1

Withdraw the lid

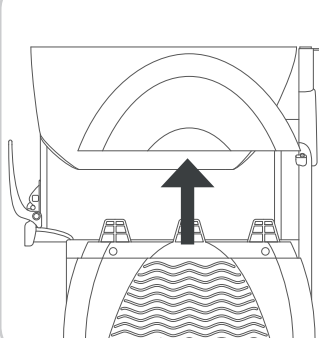
Lift the rear part of the lid and extract the lid from the retainer placed in the front side.



2

Remove the lateral support

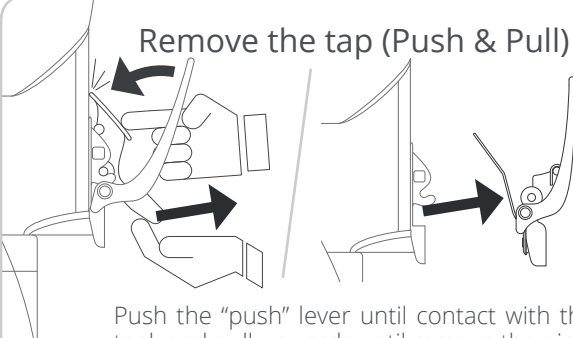
Lift the lateral supports with no hesitation to remove them.



3.1

Remove the tap (Push & Pull)

Push the "push" lever until contact with the tank and pull upwards until remove the pins.

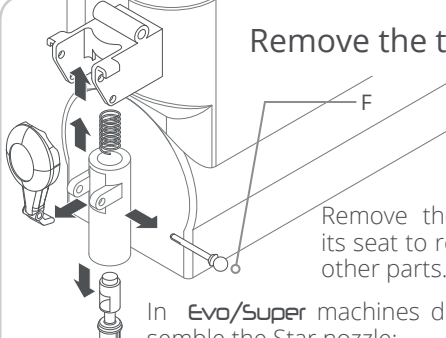


3.2

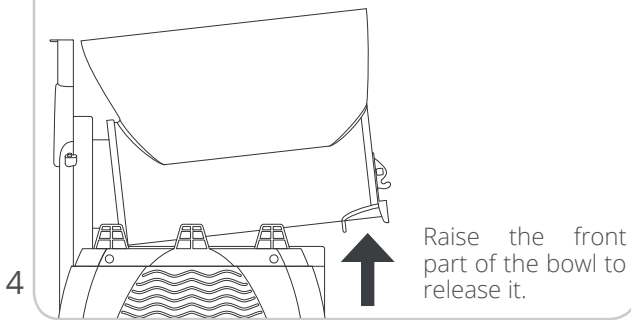
Remove the tap (Spin)

Remove the pin F from its seat to release all the other parts.

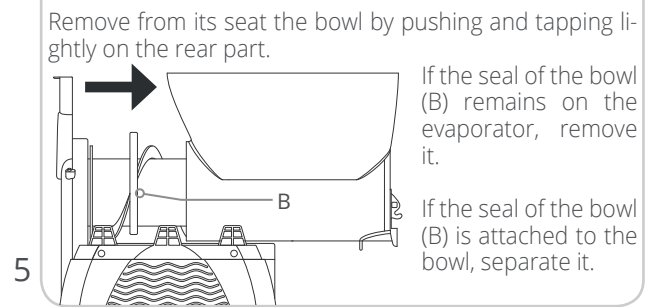
In **Evo/Super** machines disassemble the Star nozzle:



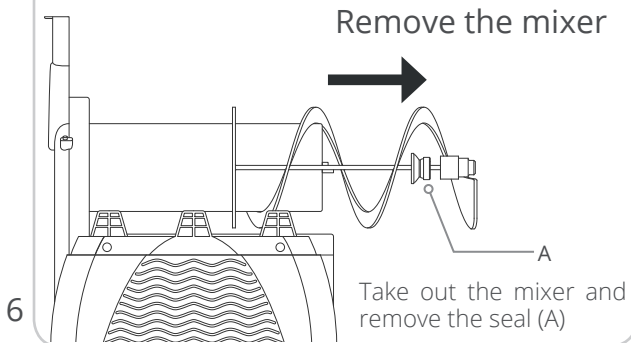
Disassemble the bowl



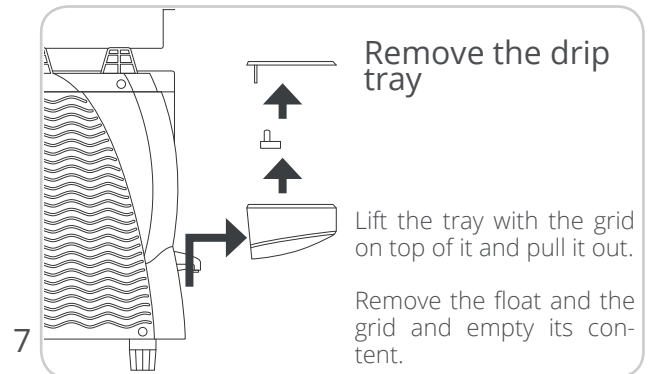
Remove bowl and seal



Remove the mixer



Remove the drip tray



Remove the Twist Tap (Twist/V.mix models)



SPIN / GRANISUN Slush Machine

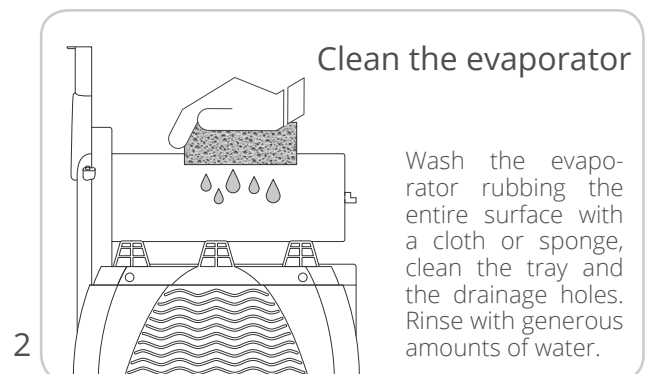
7.Cleaning

7.4 Cleaning parts and machine

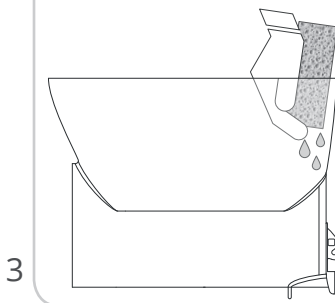
Prepare a sanitizing solution



Clean the evaporator

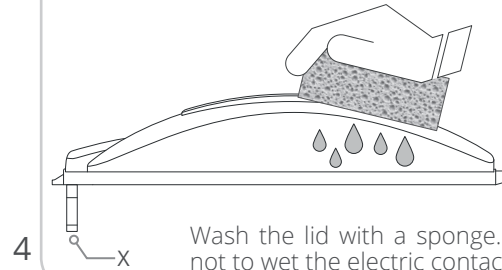


Clean the bowl



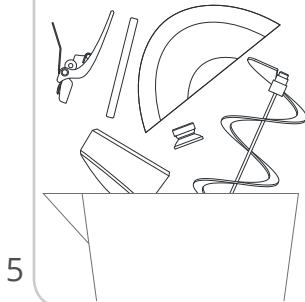
Wash the interior and the exterior of the bowl with a cloth or sponge. Rinse with generous amounts of water.

Clean the lid



Wash the lid with a sponge. Take care not to wet the electric contact (X).

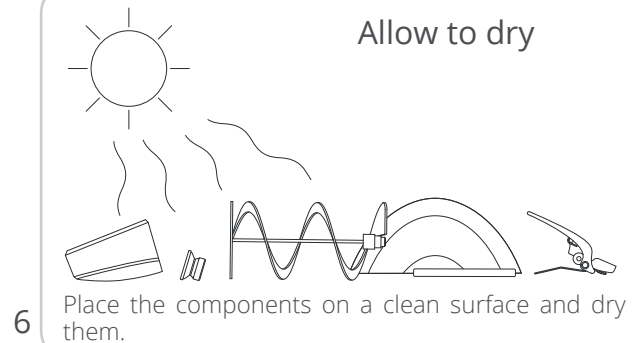
Clean the parts



Fill another container with sanitizer solution mixed in water (2% of sodium hypochlorite mixed in water (bleach)).

Dip the dismantled components, leave to soak in the solution for 30 minutes.

Allow to dry



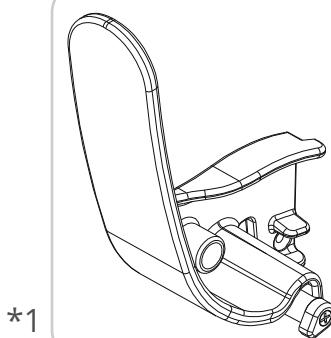
Place the components on a clean surface and dry them.

SPIN / GRANISUN Slush Machine

7.Cleaning

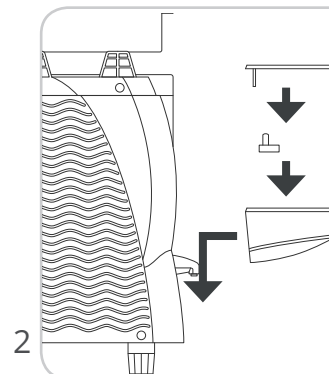
7.5 Assembly

Mount the Twist Tap (Twist/V.mix models)



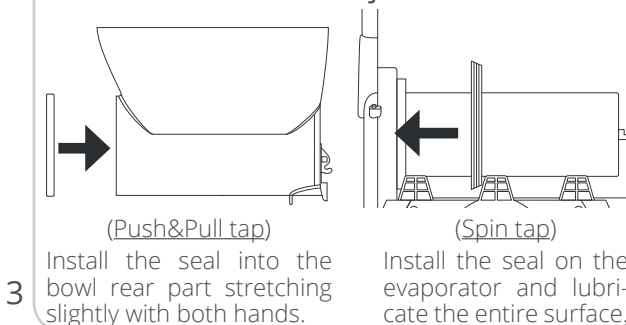
See annex: assembly - disassembly Twist tap.

Mount the drip tray



Reposition the float and the grid on the top of the tray. Fit the tray back in place and press down to secure it to the machine.

Mount the joint of the bowl



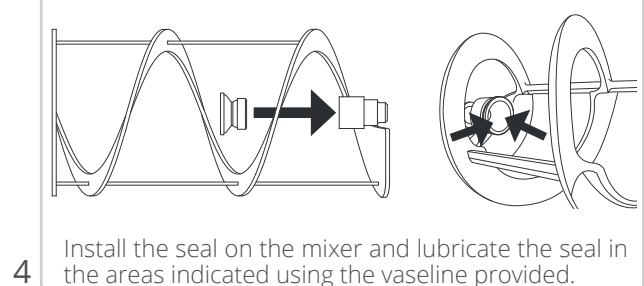
(Push&Pull tap)

Install the seal into the bowl rear part stretching slightly with both hands.

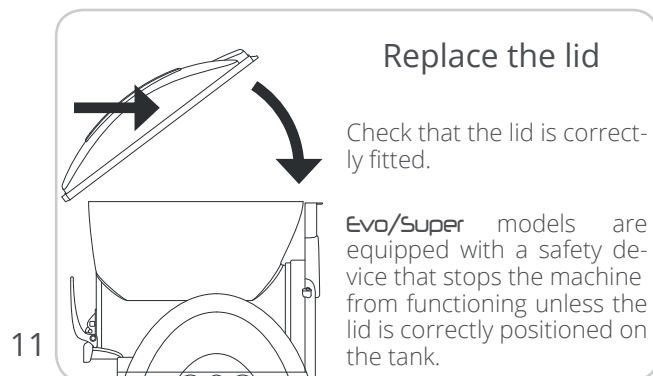
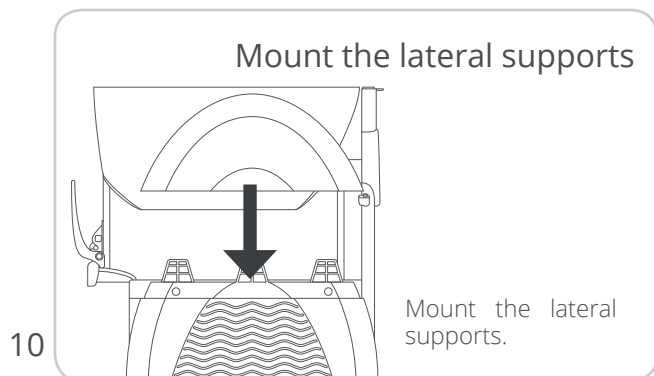
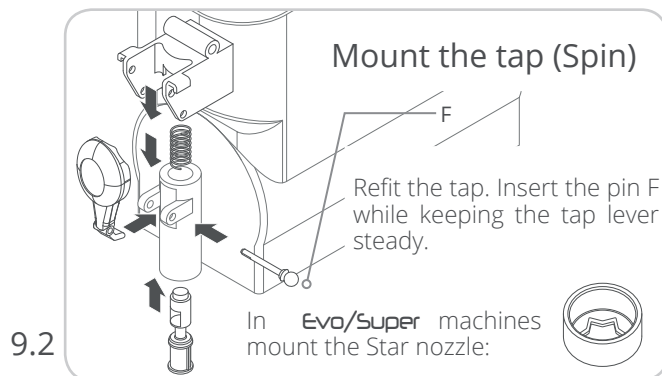
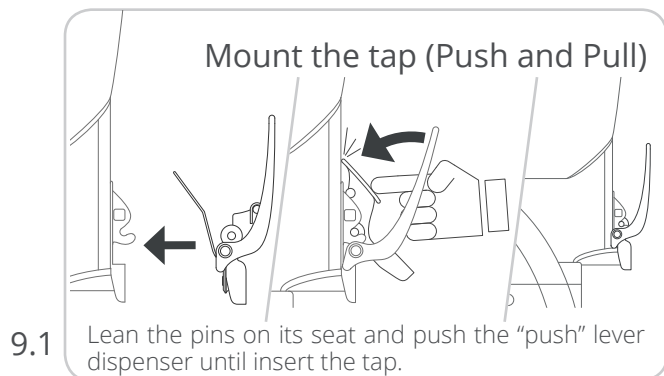
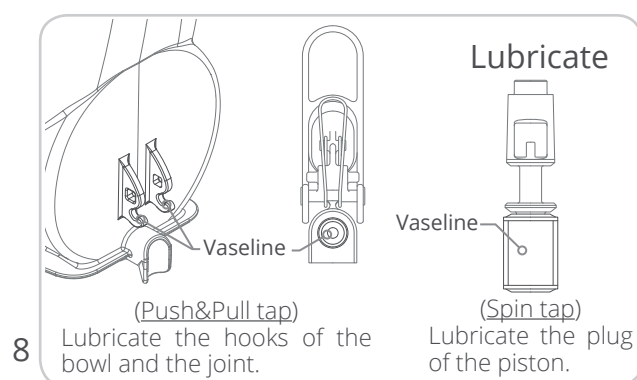
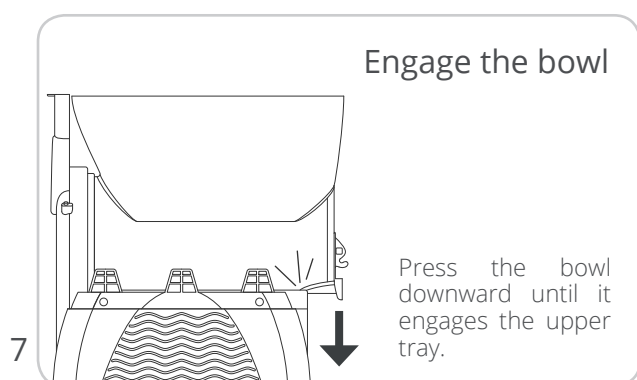
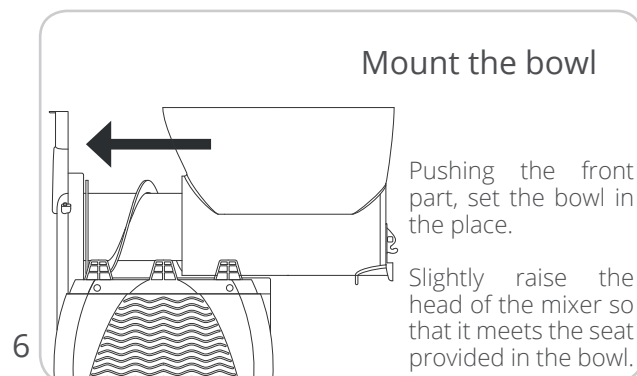
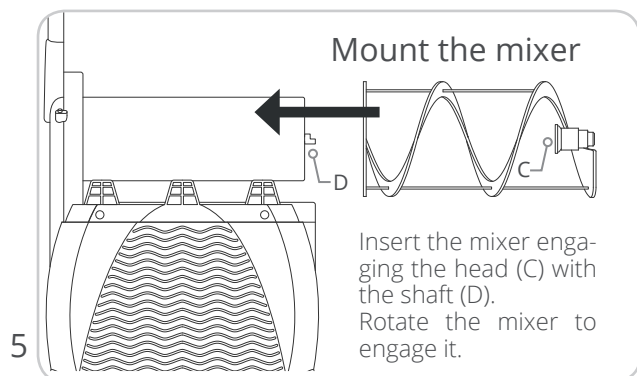
(Spin tap)

Install the seal on the evaporator and lubricate the entire surface.

Mount the mixer seal

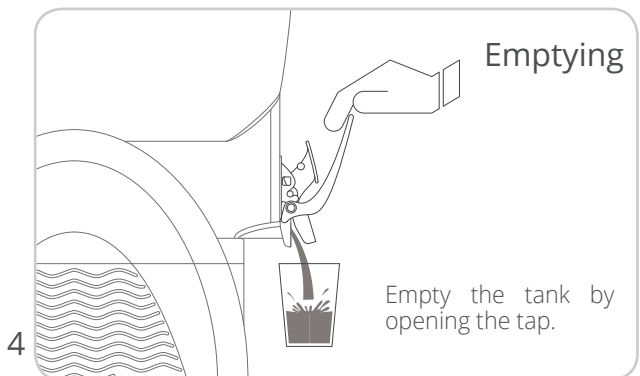
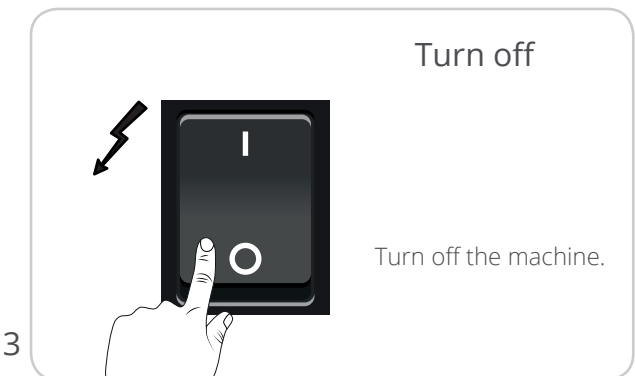
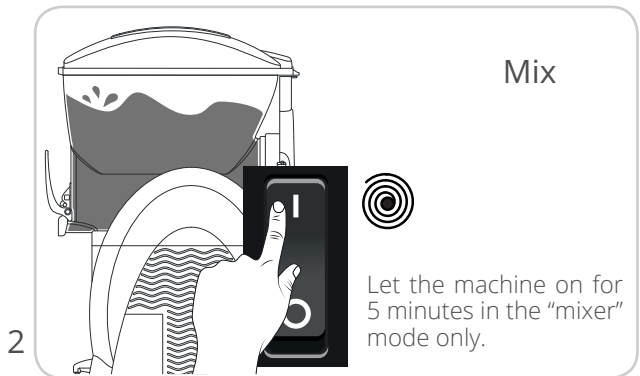
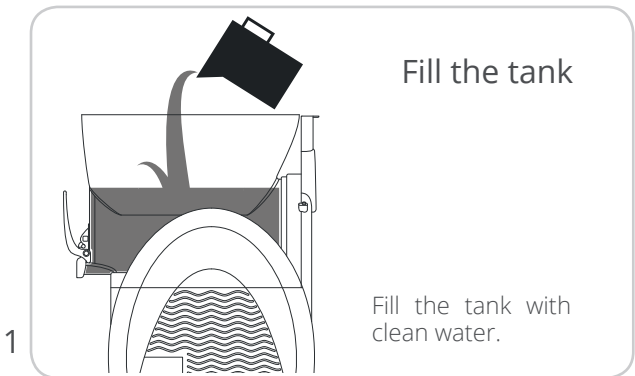


Install the seal on the mixer and lubricate the seal in the areas indicated using the vaseline provided.



7.6 Disinfection cycle

Before starting up the machine, you must carry out the rinsing cycle:

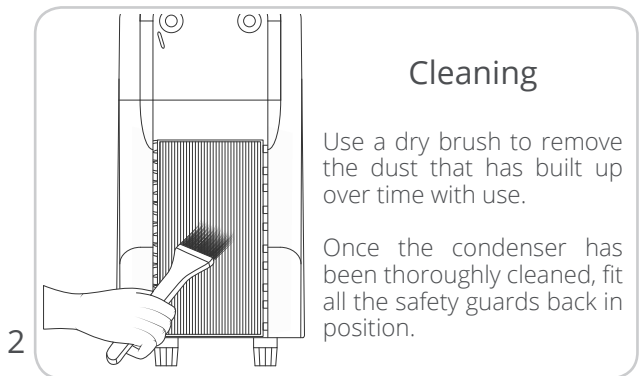
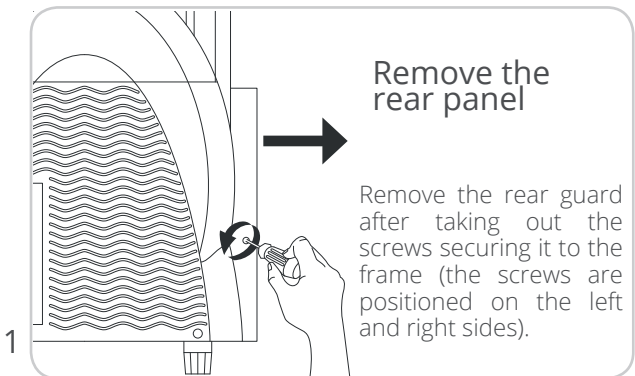


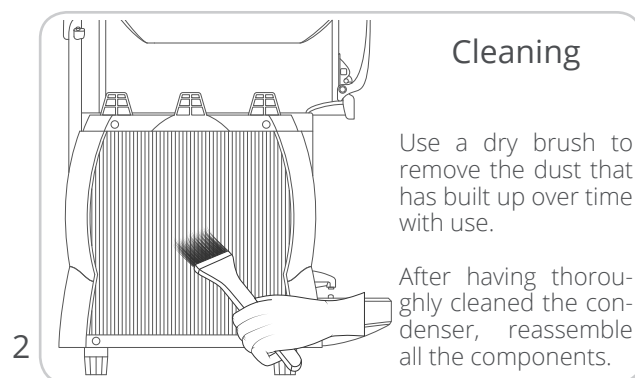
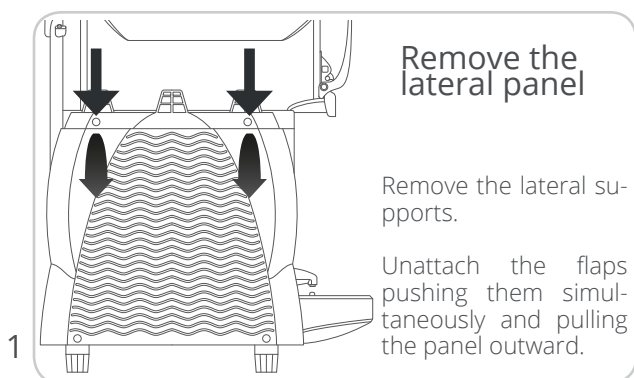
7.7 Cleaning the condenser

At the end of the season, or if you notice the machine's performance seems to be dropping off, we recommend you clean the air condenser.

The condenser may be cleaned solely by a specialized technician, who must organize all of the operational sequences and use suitable equipment, in strict compliance with the applicable regulations currently in force.

Machines with 1 bowl

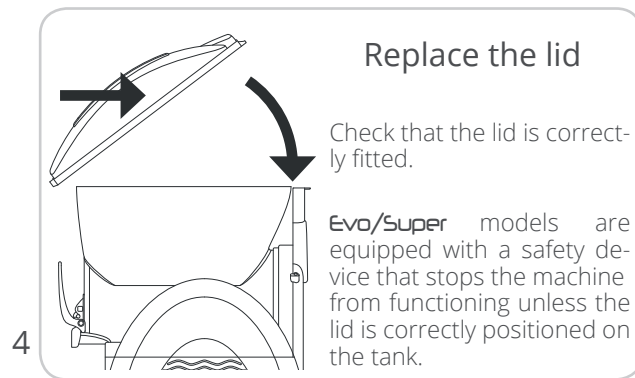
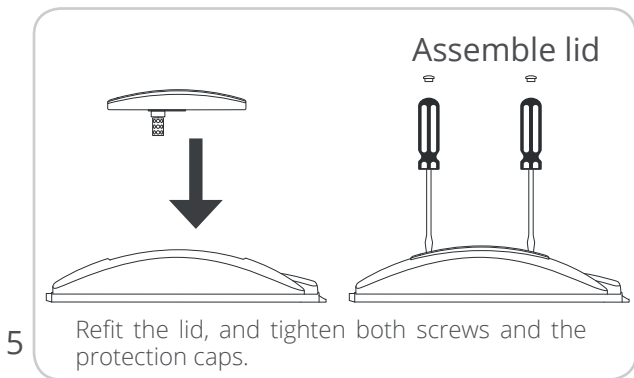
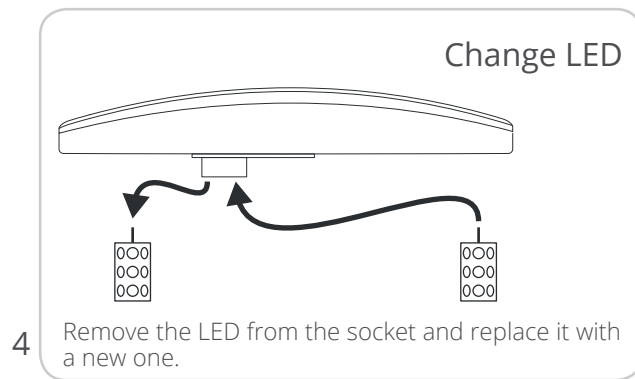
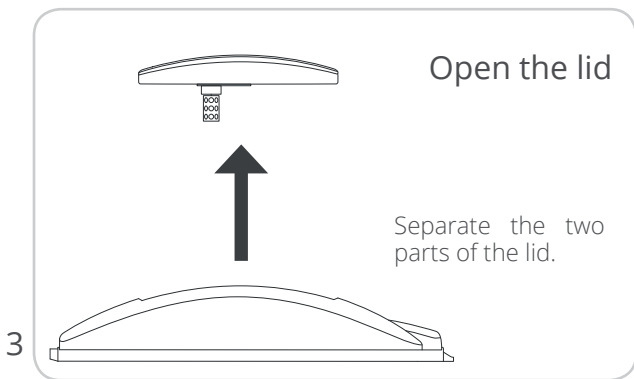
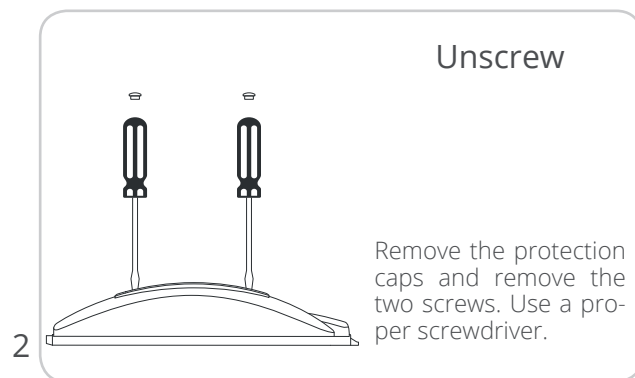
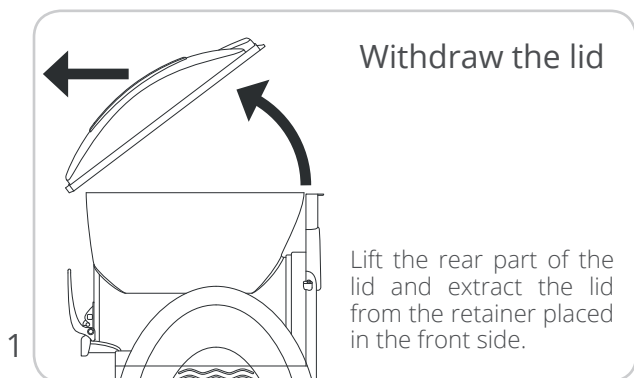




SPIN / GRANISUN Slush Machine

8.Maintenance

8.1 LED replacement



The machine must be examined periodically (at least once a year) by a specialist technician. This periodic verification serves to maintain the high level of safety of all the installed components and of the machine itself. If a components is worn, it must be replaced with a new original part.

It is prohibited to use the machine when even one of its components is defective or worn. The operator is prohibited from carrying out periodic maintenance.

Electrical and electronic apparatus must be eliminated according to European Directive 2002/96/CE. This equipment CANNOT be eliminated according to the normal flow of urban solid waste but must be collected separately so as to optimize the recovery and recycling of the materials.

8.2 Periodic maintenance

Should be replaced every year (P&P Tap):



Bowl joint



Tap joint



Mixer joint

Spare joints kit codes:

- Machine with 1 bowl
- Machines with 2 bowls
- Machines with 3 bowls

SL310010197
SL310009995
SL310010196

9.1 Scrapping



The symbol of the crossed-out waste-paper-bin appears on all the products to remind you of the obligation of selective collection. Observing correctly all the provisions relating to the elimination of old products, you will contribute to protecting the environment.

10.1 Troubleshooting

Problems	Causes	Remedies
The machine does not turn on.	The main switch is OFF (Position "0").	Press the main switch into position "I"
	The machine is not plugged in.	Insert the plug in a suitable outlet
The tap leaks.	The tap plug is not lubricated.	Lubricate the plug
	The plug is defective.	Replace the plug
Product leaks from the rear part of the bowl.	The bowl is not fitted correctly in place.	Check the positioning of the bowl
	The bowl seal is not lubricated.	Lubricate accordingly
	The seal is defective.	Replace the seal
The mixer does not turn.	The switch is positioned on "0".	Press the switch into position "I"
	Blocks of ice inside the bowl.	Switch off the machine, allow the bowl contents to melt and check that the product has been correctly diluted.
The machine does not make granita.	The switch is positioned on "0".	Press the switch into position "I"
	The machine is near sources of heat.	Install the machine in a suitable place.
	There is insufficient ventilation.	
	The condenser is dirty.	Call in a specialized technician to clean the condenser.
	Consistency is not adjusted correctly.	Correctly adjust the consistency
The mixer is noisy.	Front seal has been applied incorrectly	Check that the seal is applied correctly
	The seal is not lubricated	Lubricate the seal accordingly
	There is not enough product in the bowl	Fill the bowl
The display shows an alarm.	Probe failure or malfunction	See pag 15 or call in a technician.
If the machine malfunctions due to causes other than those listed in this table or the proposed remedies do not solve the problem, contact a specialized technician.		

1. SICHERHEITSHINWEISE	3
2. LERNE DEINE GRANITA-MASCHINE KENNEN	5
2.1 Beschreibung	5
2.2 Teileliste	6
2.3 Ersatzteile	6
2.4 Technische Daten	7
2.5 Steuerpult	7
3. INSTALLATION	8
3.1 Installationsort	8
3.2 Transport der Maschine	9
3.3 Auspacken	9
3.4 Behandlung der Verpackung	9
3.5 Elektrischer Anschluss	10
3.6 Hydraulischer Anschluss	10
4. FUNKTIONSWEISE	11
4.1 Instandhaltung der Maschine	11
4.2 Abfüllung	11
4.3 Start Granita-Maschine	12
4.4 Start Granita-Maschine (Evo/Super)	13
4.5 Produkt servieren	14
4.6 Schließung des Lokals	14
5. WARNHINWEISE	15
5.1 Temperaturanzeige	15
5.2 Druckschalter (Option)	16
6. EINSTELLUNGEN	17
6.1 Einstellung der Festigkeit der Gramolate	17
6.2 Einstellung der Temperatur der Gramolate (TS-V)	17
6.3 Einstellung Zeitschaltuhr und Start	17
7. REINIGUNG	19
7.1 Wann muss die Maschine gereinigt werden?	19
7.2 Entleerung und Abschaltung	19
7.3 Demontage	19
7.4 Reinigung	20
7.5 Montage	21
7.6 Desinfektionszyklus	23
7.7 Reinigung des Kondensators	23
8. WARTUNG	24
8.1 Lampenersetzung	24
8.2 Regelmäßige Wartung	25
9. VERSCHROTTUNG	25
9.1 Verschrottung	25
10. PROBLEME	25
10.1 Probleme	25

Achtung - Diese Anleitung hat zum Ziel, dem Kunden alle nötige Information für die Installation, die Wartung und den Gebrauch der Maschine zu vermitteln.

- Die Sicherheitshinweise sind ein wichtiger Teil der Maschine. Lesen Sie sie aufmerksam durch, bevor Sie die Maschine zum ersten Mal in Betrieb nehmen. Bewahren Sie sie an einem allgemein bekannten Ort auf, wo sie leicht von jedermann auffindbar sind.

Um gefährliche Stromschläge mit Todesfolge und Brände zu vermeiden.

- **Müssen die elektrischen Anschlüsse den geltenden Normen und Sicherheitsvorschriften des Landes entsprechen, in dem die Maschine genutzt wird.**
- **Der Stromanschluss, mit dem die Maschine ans Netz angeschlossen wird, muss:**
 - dem Typ von Stecker entsprechen, der sich an der Maschine befindet;
 - für die auf dem Typenschild auf der Rückseite der Maschine angegebene Leistung ausreichend dimensioniert sein;
 - mit einer wirksamen Erdleitung verbunden sein;
 - über ein System mit Fehlerstromschalter und selbstauslösenden (magnetischen und thermischen) Überstromsicherungen angeschlossen werden.
- **Das Zuleitungskabel darf nicht:**
 - mit irgendeiner Art von Flüssigkeit in Kontakt kommen: Gefahr von elektrischen Schlägen und oder Bränden;
 - gequetscht werden oder Kontakt mit scharfen Kanten haben;
 - zum Transport der Maschine benutzt werden;
 - benutzt werden, wenn es beschädigt ist;
 - mit nassen oder feuchten Händen angefasst werden;
 - zusammengerollt werden, während die Maschine in Betrieb ist;
 - verändert werden.
- **Es ist ausdrücklich verboten:**
 - die Maschine auf andere Weise als im Kapitel 5 beschrieben zu installieren;
 - die Maschine an Stellen zu installieren, an denen mit Wasser gespritzt wird;
 - die Maschine in der Nähe von brennbaren und/oder explosiven Stoffen zu betreiben;
 - Plastiktüten, Polystyrol, Nägel usw. für Kinder erreichbar liegen zu lassen, denn das sind mögliche Gefahrenquellen;
 - zuzulassen, dass sich Kinder in der Nähe der Maschine aufhalten und spielen.
 - Ersatzteile zu verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen werden;
 - irgendwelche technische Veränderungen an der Maschine vorzunehmen;
 - die Maschine in irgendwelche Flüssigkeiten einzutauchen;
 - die Maschine mit Wasserstrahlen abzuwaschen;
 - die Maschine unter anderen Bedingungen als die in der Gebrauchsanweisung beschriebenen zu benutzen;
 - die Maschine bei eingeschränkten geistigen Fähigkeiten wie unter Alkohol und Drogeneinfluss oder nach Einnahme von Psychopharmaka usw. zu benutzen;
 - die Maschine oben auf anderen Apparaten aufzubauen;
 - die Maschine in einer explosiven oder chemisch stark aggressiven Umgebung mit einer hohen Konzentration staubiger oder öligter Schwebestoffe in der Luft zu benutzen;
 - die Maschine in Räumen mit erhöhter Brandgefahr zu benutzen;
 - die Maschine mit Stoffen oder Produkten zu betreiben, für deren Verwendung sie nicht vorgesehen ist.
- Die Maschine nicht mit Benzin oder Lösungsmitteln irgendwelcher Art abwaschen oder reinigen.
- Jede Reparatur sollte ausschließlich von einem vom Hersteller zugelassenen Betrieb und/oder ausschließlich von dazu befähigtem und qualifiziertem Personal vorgenommen werden.
- Nicht die Belüftungsschlitze an den Seiten der Maschine versperren oder verlegen.
- Die Maschine nicht in der Nähe von Heizanlagen (wie Öfen und Heizlüftern) aufstellen
- Bei Bränden nur Feuerlöscher mit Kohlendioxid (CO₂) verwenden, kein Wasser oder Schaumfeuerlöscher benutzen.

Um eventuelle Schäden beim Betrieb der Maschine zu vermeiden, sollte folgendes als unsachgemäßer Gebrauch angesehen werden:

- Jeder nicht vorgesehene Gebrauch und/oder die Anwendung von Techniken, die von den in dieser Anleitung beschriebenen abweichen;
- jeder Eingriff in die Maschine, der im Gegensatz zu den hier beschriebenen Anweisungen steht oder von ihnen abweicht;
- jede Benutzung nach einer Abänderung von Teilen und/oder von Sicherheitsvorrichtungen;
- jeder Gebrauch nach Reparaturen, bei denen vom Hersteller nicht zugelassene Teile eingebaut wurden;
- die Aufstellung der Maschine unter freiem Himmel.

Reinigung.

Vor jeder Reinigung oder Wartung der Maschine sollte man die Schutzkleidung (Handschuhe, Schutzbrille usw.) anlegen, die durch die Sicherheitsvorschriften des Landes, in dem die Maschine verwendet wird, vorgeschrieben ist.

Bei der Reinigung und bei der Wartung sollte man folgendermaßen vorgehen:

- Latex-Schutzhandschuhe verwenden. Nach dem Anziehen der Handschuhe die Hände mit Desinfektionsmittel waschen.
- Keine Lösungsmittel oder entflammbare Stoffe verwenden.
- Zur Reinigung der Maschine und ihrer Bestandteile keine Schwämme mit Scheuermitteln oder aus Metall benutzen.
- Versuchen Sie, keine Flüssigkeiten in die Umgebung freizusetzen.
- Bestandteile der Maschine nicht mit Geschirrspüler reinigen.
- Keine herkömmlichen Öfen und/oder Mikrowellenöfen zur Trocknung der Maschinenteile benutzen.
- Die Maschine nicht ins Wasser tauchen.
- Wasser nicht direkt auf die Maschine sprühen.

Jeder unsachgemäße Gebrauch führt zum vollständigen Erlöschen der Garantie, wobei der Hersteller jede Verantwortung für mögliche Verletzungen und/oder Schäden ablehnt, die dadurch entstehen könnten.

- Zur Reinigung ausschließlich lauwarmes Wasser und ein geeignetes Desinfektionsmittel (gemäß den im Benutzungsland geltenden Bestimmungen) verwenden, das die Maschinenteile nicht beschädigen kann.
- Nach dem Ende der Reinigungsarbeiten sämtliche Schutzklappen und Abdeckungen, die abgenommen oder geöffnet wurden, wieder schließen bzw. wieder anbringen;

Reinigung und Hygienisierung sind notwendige Arbeiten, die regelmäßig und mit größter Sorgfalt durchgeführt werden müssen, um eine einwandfreie Qualität des Produktes unter Beachtung der notwendigen Hygienevorschriften zu garantieren. petando las normas de higiene necesarias.

Notsituationen.

Achtung! Bei Notsituationen den grünen Notausschalter drücken, der sich an der Vorderseite der Maschine befindet, sowie die Versorgungsstromkabel ausstöpseln.

Falls sich die Maschine auf Grund der Abkühlung blockiert, sollte man sie abstellen und den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker hinzuziehen.

Bei einem Feuer muss man umgehend die gesamte Umgebung räumen lassen, um den damit betrauten und entsprechend ausgerüsteten Personen Zugang zu verschaffen. Grundsätzlich nur zugelassene Feuerlöscher verwenden, niemals Wasser oder Stoffe unbekannter Zusammensetzung.

An der Maschine arbeitendes Personal

Achtung: - An der Maschine dürfen nur zwei Personen arbeiten, die genau festgelegte Arbeiten durchführen, die im Folgenden aufgeführt sind.
- Man darf keinesfalls zulassen, dass Personen, die die folgenden Bedingungen nicht erfüllen, an der Maschine arbeiten.

Bediener



Der Bediener sollte über angemessene technische Kenntnisse verfügen und sowohl über die mit der Maschine hergestellten Produkte als auch über die geltenden Hygienevorschriften Bescheid wissen. Nach dem Studium der vorliegenden Gebrauchsanweisung sollte er folgendes beherrschen:

- Die normalen Arbeiten zur Einfüllung und/oder zum Ersetzen der benötigten Konsumprodukte,
- die richtige Versorgung mit dem Produkt,
- die richtige Verarbeitung des Produktes und
- die Reinigung und Hygienisierung der Maschine.

Achtung: - Vor der Inbetriebnahme der Maschine sollten die Bediener und die beauftragten Techniker unbedingt die Anweisungen in der vorliegenden Anleitung aufmerksam lesen.
- Es ist ausdrücklich verboten, irgendwelche Arbeiten an der Maschine auszuführen, ohne die Anweisungen in der vorliegenden Anleitung aufmerksam gelesen und genau verstanden zu haben.
- Falls Zweifel an der richtigen Auslegung dieser Anweisungen bestehen, bitten wir Sie, sich zur Abklärung die Unklarheiten mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen.

Qualifizierter Techniker



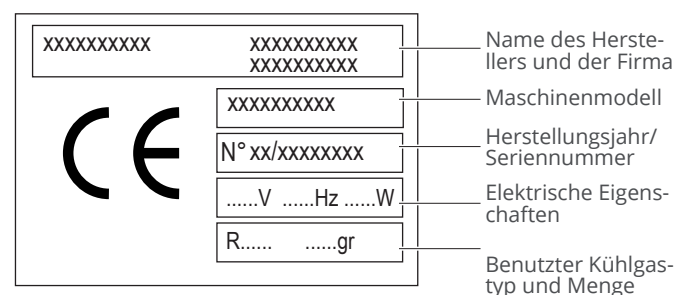
Eine bestimmte Person, die nach dem Studium dieser Gebrauchsanweisung damit betraut wird, die Maschine zu installieren und auch Reparaturen und Wartung durchführt und daher befähigt sein muss:

- die im Schadensfall notwendige Eingriffe und Reparaturen durchzuführen. Diese Person sollte über den Inhalt dieser Gebrauchsanweisung und über alle Sicherheitshinweise informiert sein.
- alle in dieser Anleitung enthaltenen Vorschriften genau zu verstehen und die Zeichnungen und Schaltpläne richtig zu interpretieren.
- Diese Person sollte die wichtigsten Hygienevorschriften kennen und mit den Regeln zur Vermeidung von Unfällen vertraut sein, sowohl verursacht durch technische Mängel als auch durch mangelnde Sicherheit.
- Sie sollte über besondere Erfahrung in der Wartung von Speiseisemaschinen verfügen.
- Sie sollte sich in Notfallsituationen richtig verhalten und wissen, welche Schutzmaßnahmen zu ergreifen sind, wo sich die entsprechende Ausrüstung befindet und wie sie zu benutzen ist.

Jede Maschine gibt auf dem Datenschild die folgenden Informationen an:

Für Maschinen mit CE-Kennzeichnung wird Folgendes angegeben
Der Hersteller erklärt in eigener Verantwortung, dass die Maschine, auf die sich das vorliegende Handbuch bezieht (siehe Datenschild, das auf dem Deckblatt des vorliegenden Handbuchs angebracht ist), den von den folgenden Richtlinien vorgesehenen Mindestanforderungen entspricht:

- 2006/42/CE Richtlinie "Maschinen"
- 2006/95/CE Richtlinie "Niederspannung"
- 2004/108/CE Richtlinie "EMC"
- 97/23/CE Richtlinie "PED"
- 2004/1935/CE Verordnung "Materialien und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln"





Die professionelle Maschine, die Sie gerade verwenden, ist geeignet für die Herstellung von Granita und kalten Getränken.

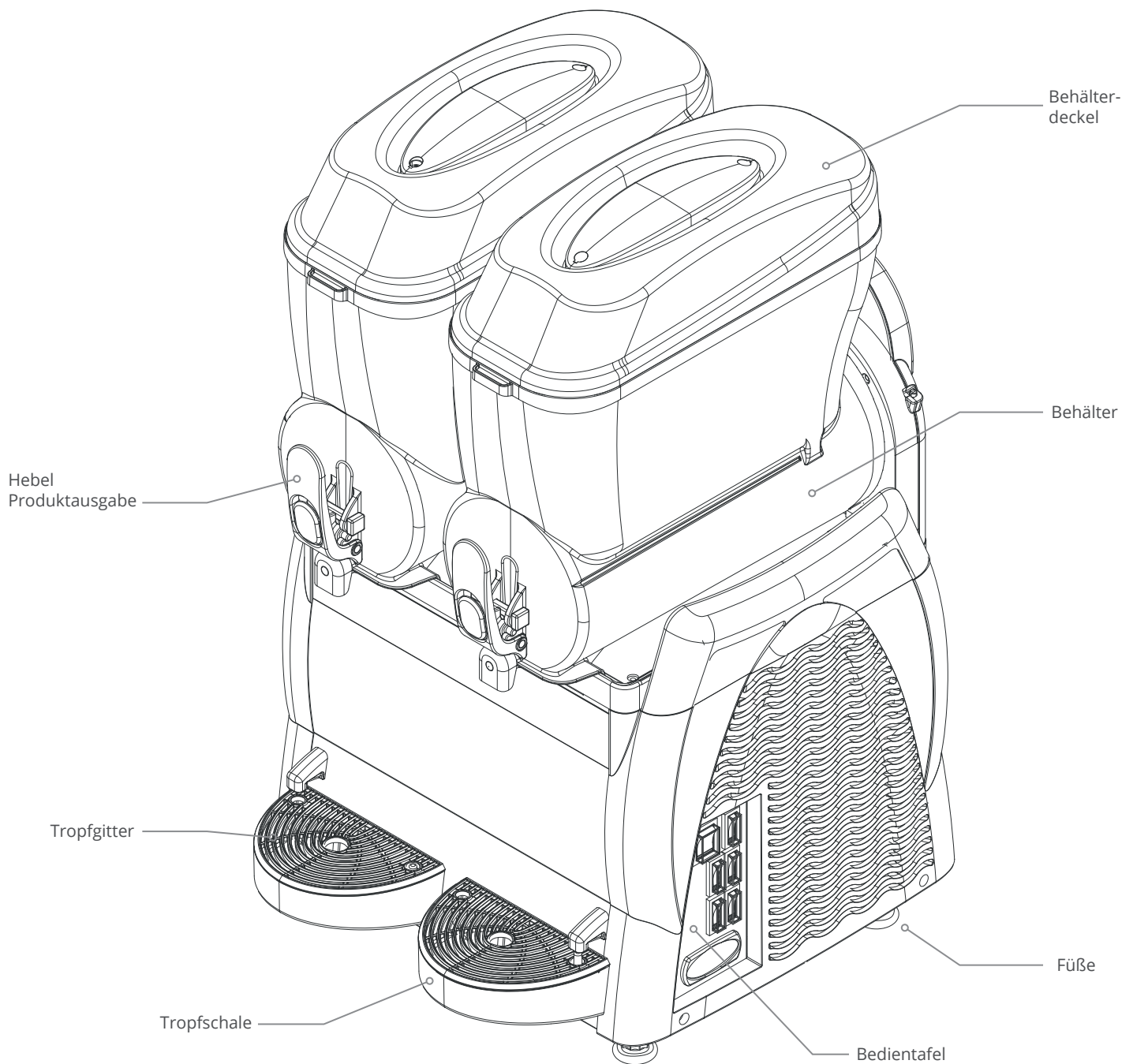
Die wichtigsten Merkmale sind:

- Wasserhahn einfach zu bedienen, einfach zu montieren und demontieren.
- Hohe Produktionskapazität jeder Behälter (12L).
- Behälterdeckel mit Licht mit Sicherheitsblockierung.
- Temperaturanzeige.
- Tropfschale mit Füllstandsanzeige (Schwimmer Tropfgitter) meldet wenn der Tropfschale voll ist.

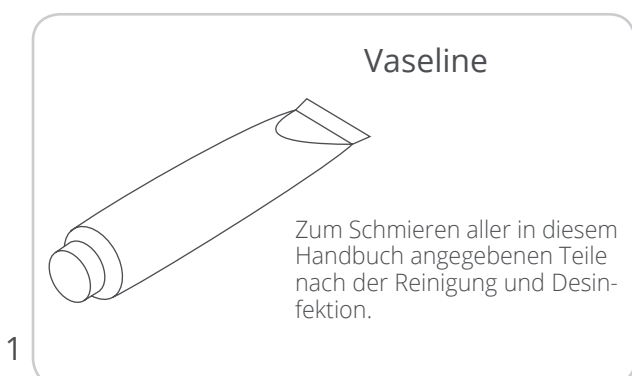
Die Modelle **Evo/Super** die modelle haben alle oben genannten Eigenschaften und:

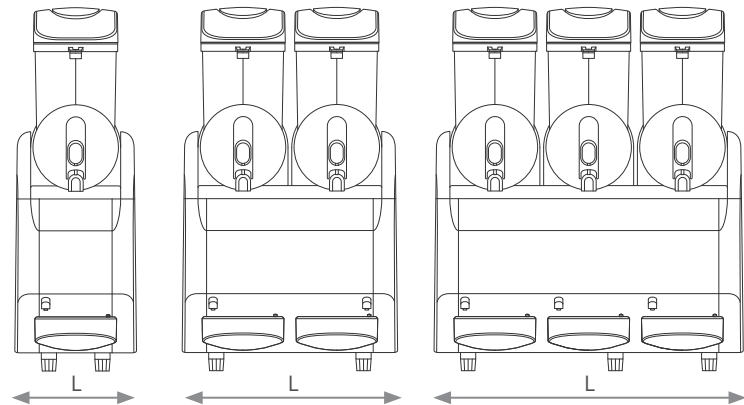
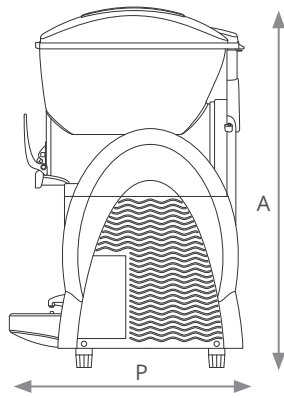
- Sternschaltung.
- Manuelle Auswahl zwischen kalten Cremes, Gramolate und Kaltgetränk.
- Taste für erleichterte Abgabe

2.2 Teileliste



2.3 Ersatzteile

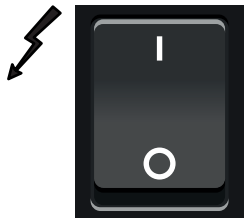




2.4 Technische Daten

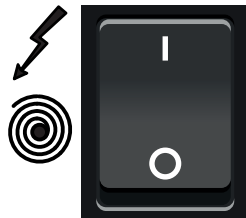
Modell	1 Behäl.	2 Behäl.	3 Behäl.
Abmessungen LxPxA (cm)	27x52x81	47x52x81	67x52x81
Behälterzahl	1	2	3
Inhalt (l)	1x12 1x4 Evo/Super	2x12	3x12
Gewicht netto (kg)	29	56	70
Gewicht brutto (kg)	32	57	74
Verpackung (cm)	34 x 54 x 93	56 x 54 x 93	77 x 54 x 93
Watt (W)	Siehe Datenschild an der Seitenwand der Maschine		
Betriebsspannung (V)			
Betriebstemperatur (°C)	Min. 20°C / Max. 32°C		
Schallemission	<<70dBa		
Klasse	N		

2.5 Steuerpult



Hauptschalter

Einschalten und Ausschalten der Maschine.



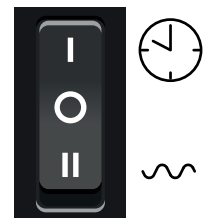
Hauptschalter

Nur bei **Evo/Super** Modellen. Einschalten und Ausschalten der Maschine und des Getriebemotors, der die Rührschnecke des zugehörigen Behälters antreibt.



Display

Zeigt die Temperatur im Behälter
In **Evo/Super** Modelle Anhand der Tasten kann die Konsistenz des Produkts eingestellt werden.



Zeitschaltuhr

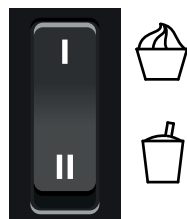
Nur bei Modellen mit Zeitschaltuhr. Aktiviert/deaktiviert die Zeitschaltuhr.



Wechselschalter Kühlanlage

Einschalten und Ausschalten die Kühlanlage (einer für jeden Behälter):

Stell. "I": Gramolate
Stell. "II": Kaltgetränk/Konservierung
Stell. "0": Kühlanlage ausgeschaltet



Gefrorenen Produkten

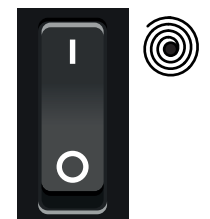
Nur bei **Evo/Super** Modellen. Auswahl zwischen kalten Cremes und Gramolate:

Stell. "I": Kalten Cremes
Stell. "II": Gramolate



Schalter Deckelbeleuchtung

schaltet die Beleuchtung (falls vorhanden) der Behälterdeckel ein.



Rührwerkschalter Behälter

Hat die Funktion des Ein und Ausschaltens des Getriebemotors, der die Rührschnecke des zugehörigen Behälters antreibt.

In **Evo/Super** Modellen:
Stell. "I": Gefrorenen Produkten
Stell. "II": Abtaufunktion/Konservierung
Stell. "0": Kühlanlage ausgeschaltet



Alle in diesem Kapitel beschriebenen Arbeiten sind ausschließlich Aufgabe eines qualifizierten Technikers, der die verschiedenen Arbeitsabläufe unter Verwendung angemessener Mittel organisieren muss und sich dabei strikt an die dafür geltenden Vorschriften halten muss.

Bevor die Maschine installiert wird, sollte das dafür vorgesehene Lokal die folgenden Anforderungen erfüllen:



Das Lokal muss für die Installation der Maschine geeignet sein.



Die Maschine muss beaufsichtigt werden können; sie muss daher an einem Ort aufgestellt werden, wo sie von qualifiziertem Personal überwacht werden kann.



Das Lokal muss den notwendigen Anforderungen in Bezug auf Beleuchtung, Belüftung und Hygiene gerecht werden.



Es ist unzulässig, die Maschine an Orten aufzustellen, wo sie anderen Personen als die in Abschnitt 1 beschriebenen zugänglich ist, angefasst und/oder in Gang gesetzt werden kann.



Der Boden des Aufstellungsorts muss fest, stabil und eben sein (mit einer maximal erlaubten Neigung von weniger als 2°).



Die Maschine sollte ausschließlich bei Umgebungstemperaturen zwischen 20°C und 32°C betrieben werden.



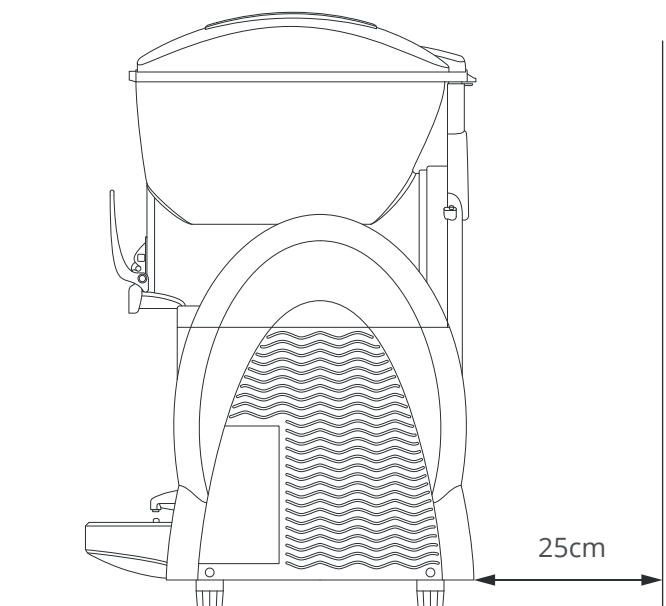
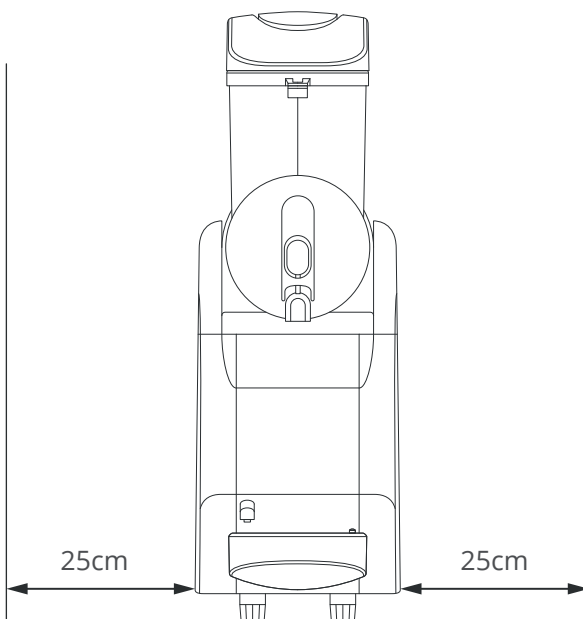
Es muss ein einfach zugänglicher elektrischer Abschluss vorhanden sein.



Damit die Maschine von allen Seiten zugänglich ist, muss um sie herum genügend Platz sein, um:

- dem Bedienpersonal zu erlauben, ohne Einschränkungen an ihr zu arbeiten;
- den Arbeitsbereich im Notfall sofort verlassen zu können;
- eine ungehinderte Luftzirkulation zu erlauben;

Aus der Abbildung unten gehen die bei der Installation einzuhaltenden Mindestabstände hervor. Der Installation Mindestabstände gleich sind in Maschine mit einem Behälter, zwei Behältern und drei Behältern.



3.2 Transport der Maschine

Wenn die Maschine angeliefert wird, sollte man sie gleich in der Nähe des geplanten Aufstellungsortes bringen lassen:

1

Vor dem Transport

Darauf achten, dass sich niemand in dem Bereich aufhält, in dem die Maschine angehoben und bewegt wird. An unübersichtlichen Stellen sollte eine zusätzliche Person den Transportbereich überwachen.

2

Anheben und transportieren

Die verpackte Maschine vorsichtig anheben und transportieren. Die Maschine sollte von mindestens zwei Personen getragen und dabei senkrecht gehalten werden.

3

Die Transportstrecke überprüfen

Man sollte schwierige Transportwege meiden und dabei die Abmessungen der Maschine berücksichtigen, um besonders an engen und etwaigen herausragenden Stellen nicht anzustoßen.

Eventuelle Transportschäden, die beim Bewegen der Maschine entstehen, werden von der GARANTIE nicht abgedeckt.

Dadurch notwendige Reparaturen oder Austausch von beschädigten Teilen gehen zu Lasten des Kunden.

3.3 Auspacken

Wenn die noch verpackte Maschine sich dann in der Nähe des Aufstellungsortes befindet, sollte man folgendermaßen vorgehen:

1

Die Nylon-Bänder durchschneiden

Weitere Schnitte der Verpackung sind zu vermeiden.

2

Die Kartonabdeckung abheben

Versuchen Sie, die Verpackung nicht zu beschädigen, denn sie kann bei einem eventuell notwendigen weiteren Transport der Maschine wieder verwendet werden.

3

Aufstellen der Maschine

Stellen Sie die Maschine an dem dafür vorgesehenen Ort auf.

3.4 Behandlung der Verpackung

Recycling

Eine Möglichkeit ist, die Verpackung in ihre einzelnen Bestandteile aus verschiedenem Material zu zerlegen und diese entsprechend der Vorschriften des jeweiligen Landes zu entsorgen.

0

Aufbewahrung für den zukünftigen Gebrauch

Eine weitere Möglichkeit besteht darin, die Verpackung aufzubewahren, denn sie kann bei einem eventuell notwendigen weiteren Transport der Maschine wieder verwendet werden.

3.5 Elektrischer Anschluss

Bevor die Maschine an das Stromnetz angeschlossen wird, sollte man folgendes überprüfen:



Beachtung der Gesetzgebung und der technischen Vorschriften, die zur Zeit der Installation in dem jeweiligen Land gültig sind.



Der Stromanschluss muss für den Bediener leicht zugänglich sein, damit er die Maschine immer wenn das nötig ist, schnell und problemlos vom Stromnetz trennen kann.



Die auf dem Typenschild der Maschine angegebene Betriebsspannung muss mit der Spannung in dem Netz, an das sie angeschlossen werden soll, übereinstimmen.

und zur Kenntnis nehmen:



Sollte das Stromversorgungskabel beschädigt werden, so darf es ausschließlich vom Hersteller oder von einem qualifizierten Techniker ausgewechselt werden.



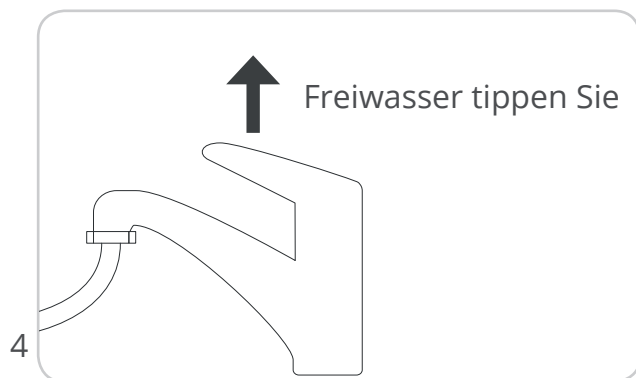
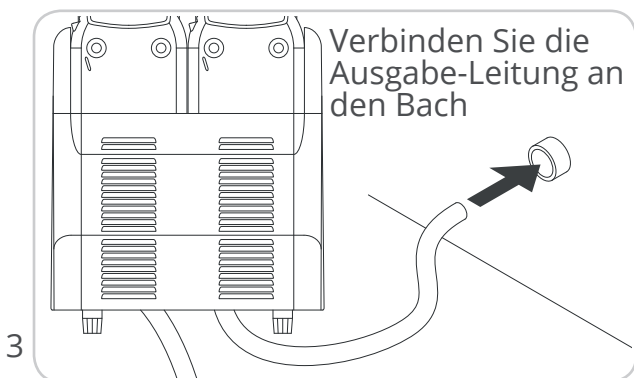
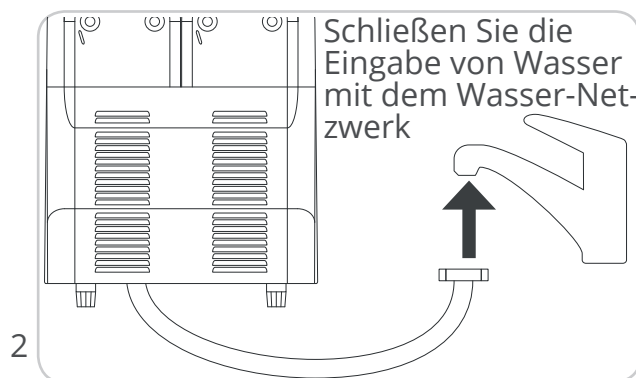
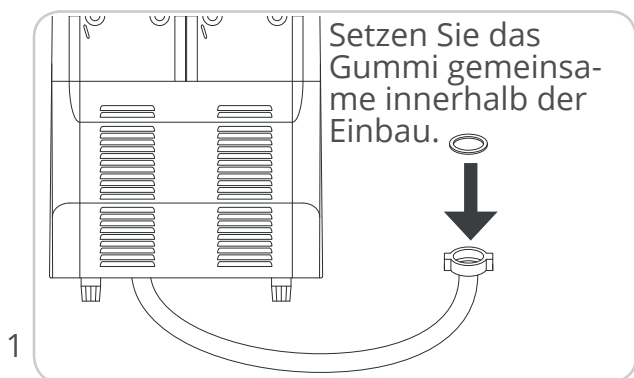
Die Verbindung zum Stromnetz muss fest installiert werden, wenn die Gesetzgebung in dem jeweiligen Land das so vorschreibt. Das Anschließen beziehungsweise Abklemmen des Stromversorgungskabels sollte von einem qualifizierten Techniker unter Beachtung der geltenden Vorschriften vorgenommen werden.



Ausdrücklich verboten sind:

- der Gebrauch von Verlängerungskabeln aller Art;
- das Auswechseln des vom Hersteller angebrachten Anschlusssteckers;
- die Verwendung von Adaptern.

3.6 Hydraulischer Anschluss (Nur bei wassergekühlten Maschinen)



4.1 Instandhaltung der Maschine

Reinigung und Hygienisierung



Vor der ersten Inbetriebnahme ist eine sorgfältige Reinigung und Hygienisierung der Maschine unerlässlich. (siehe Kapitel Reinigung, Seite 19).

1

Einstellung der Parameter



Einstellung der Parameter nach Wunsch. Lesen Sie in dem Kapitel "Einstellungen" nach (Seite 17).

2

4.2 Abfüllung

Zubereitung des Produkts

**13°
Brix**

Konzentrat mit Wasser verwenden. Die Erzeugte Mischung Muss Einen Mindestgehalt an Zucker von 13% Haben. Eine geringere Konzentration kann die Rührschnecke und/oder den Getriebemotor beschädigen.

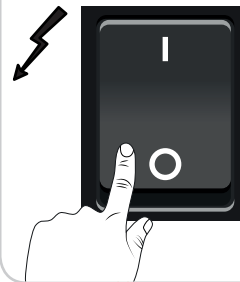
Vorbereitung des Produkt



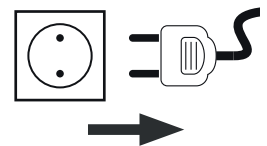
In einem Gefäß das Konzentrat oder Pulver mit Wasser gemäß Herstellervorschriften verdünnen und mischen. Die Erzeugte Mischung muss einem Mindestgehalt an Zucker von 13% Haben.

1

Ausschalten und vom Netz trennen

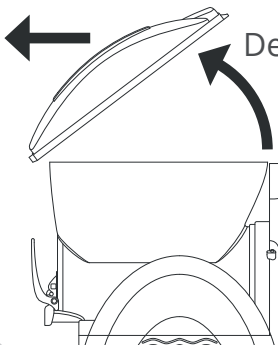


Alle Schalter ausschalten und den Netzstecker ziehen.



2

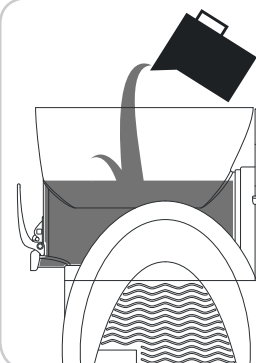
Den Deckel abnehmen



Den Deckel an der Rückseite anheben und Den Deckel aus der Feststelleinrichtung an der Vorderseite ziehen.

3

Füllung des Vorratsbehälters

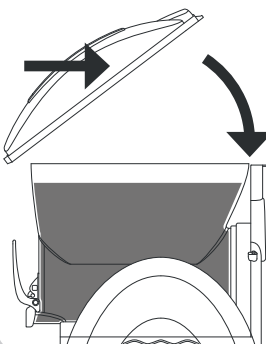


Keine Warme Flüssigkeit Eingießen. (mit einer Temperatur von mehr als 25°C).

Beim Eingießen des Produkts in den Behälter muss man darauf achten, dass es das Produkt den maximalen Füllstand nicht übersteigt.

4

Schließen Sie den Deckel wieder



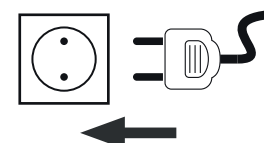
Sicherzustellen, dass es fest sitzt.

In **Evo/Super** Modellen: Die Maschine ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die den Betrieb der Maschine verhindert, wenn der Deckel auf dem Behälter nicht richtig angebracht ist.

5

Einschalten

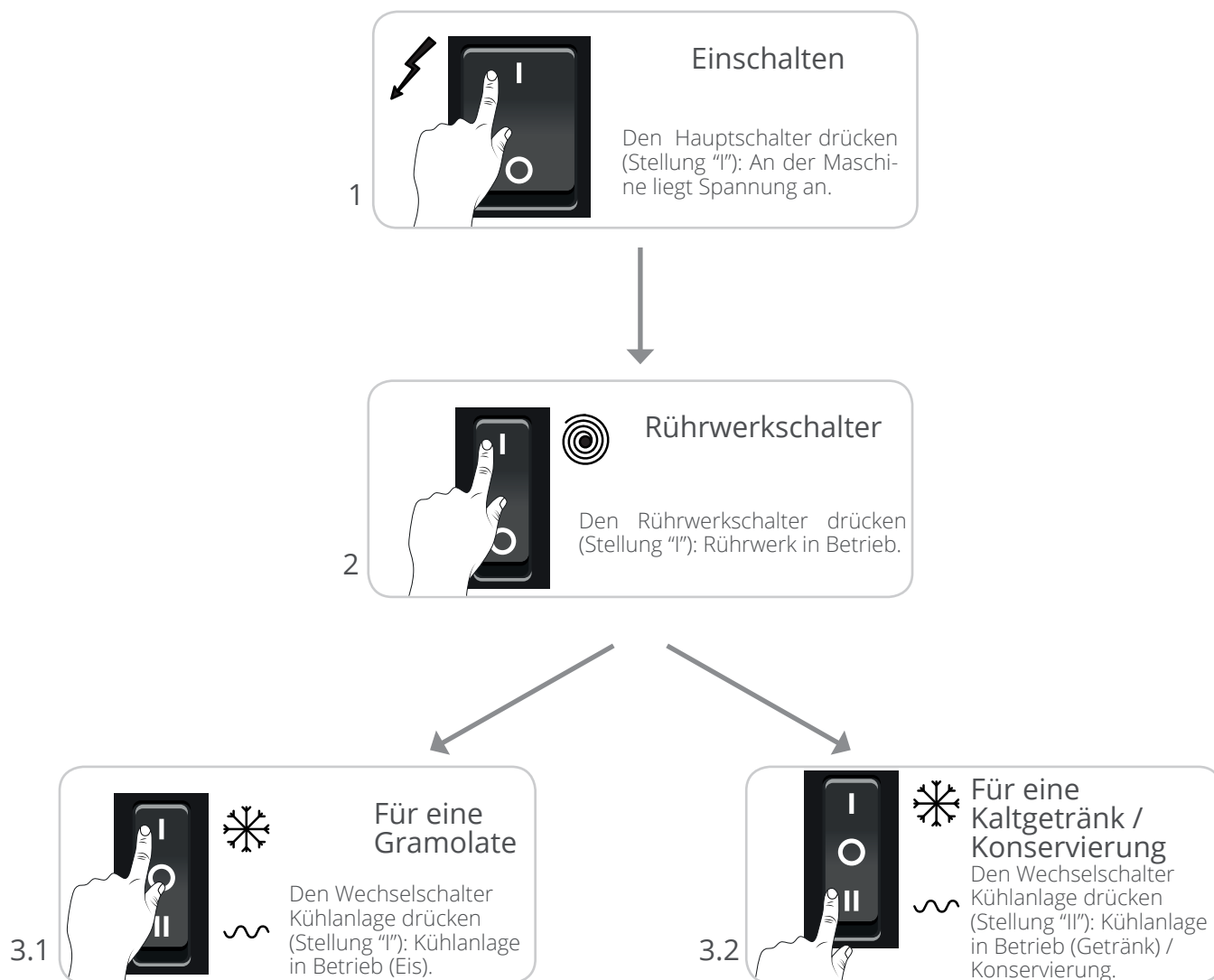
Schalten Sie die Maschine wieder ein.



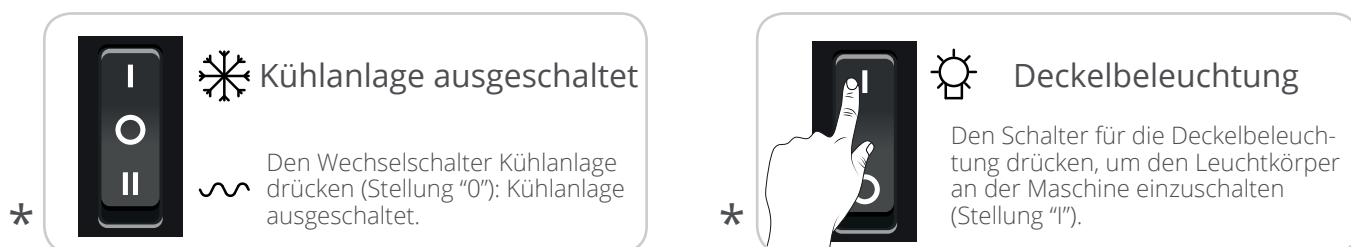
6

Der Einfachheit halber wird nur gezeigt, wie einen einzigen Behälter zu betätigen ist.

Für die Bedienung der anderen Behälter braucht nur dieselbe Schrittfolge an den Schaltern des betreffenden Behälters ausgeführt zu werden. *Modellen mit Zeitschaltuhr, zur Vorbereitung des Erzeugnisses, Seite 17



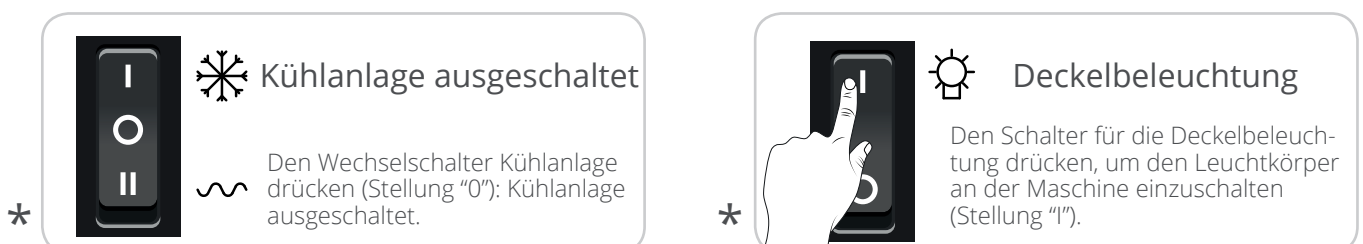
Während der Produktvorbereitung auch:



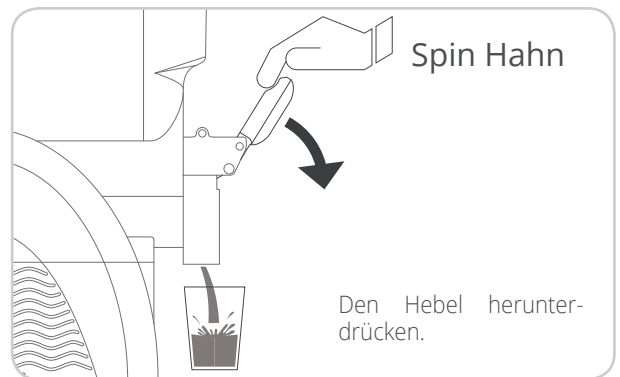
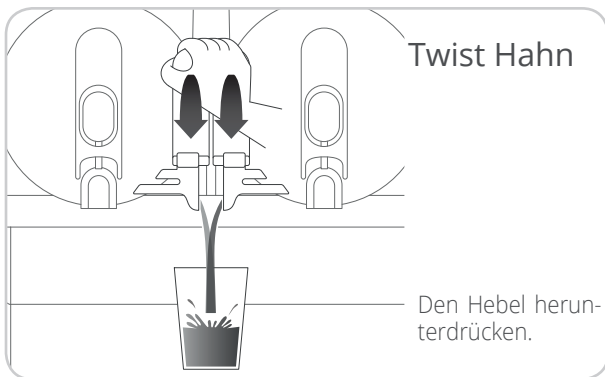
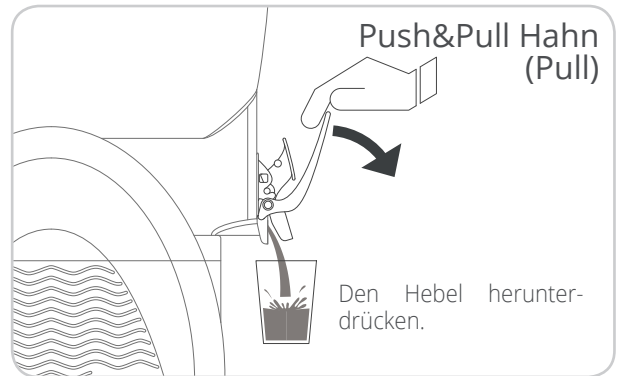
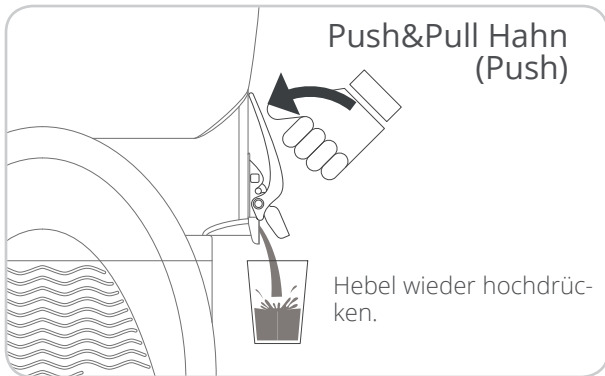
4.4 Start Granita-Maschine (Evo/Super)



Während der Produktvorbereitung auch:



Zur Getränkeentnahme den Hahnhebel herablassen.



In **Evo/Super** Modellen:



Wenn das Lokal geschlossen ist, kann man die Maschine im Wartungsmodus betreiben. Auf diese Weise kann man eine Menge Strom sparen, weil dann der Kompressor nur solange läuft, wie unbedingt nötig ist, um die Temperatur für die Konservierung des Produktes (auf max. 3°C) zu halten.

Für eine Kaltgetränk / Konservierung



Das Display hat die Aufgabe:



Um die aktuelle Temperatur des Produkts anzuzeigen.



Am Display werden die Informationen bezüglich der Funktion der Maschine angezeigt.



In **Evo/Super** Modellen kann die Konsistenz des Produkts anhand der Tasten   am Display geändert werden. siehe Seite 17.

Temperaturanzeige

Während des Betriebs zeigt der temperaturanzeige zyklisch alle 3 Sekunden die Temperatur des Produkts in den verschiedenen Behältern an.

Der Behälter, auf den sich die Temperaturanzeige des temperaturanzeige bezieht, ist am Dezimalpunkt zu erkennen:



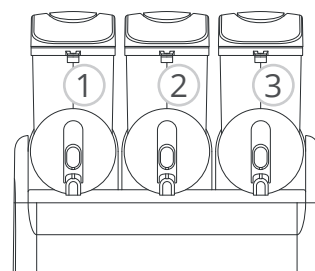
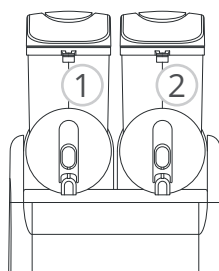
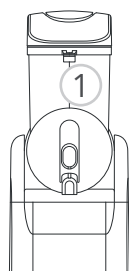
Wenn der Dezimalpunkt links steht, bezieht sich die angezeigte Temperatur auf den Behälter 1.



Wenn der Dezimalpunkt in der Mitte steht, bezieht sich die angezeigte Temperatur auf den Behälter 2.



Wenn der Dezimalpunkt in der Mitte steht, bezieht sich die angezeigte Temperatur auf den Behälter 3.



Alarme

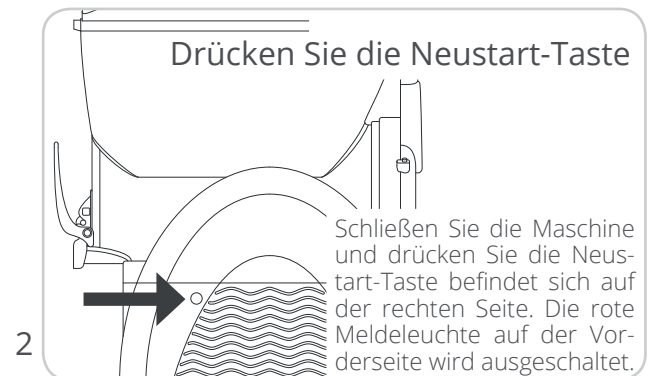
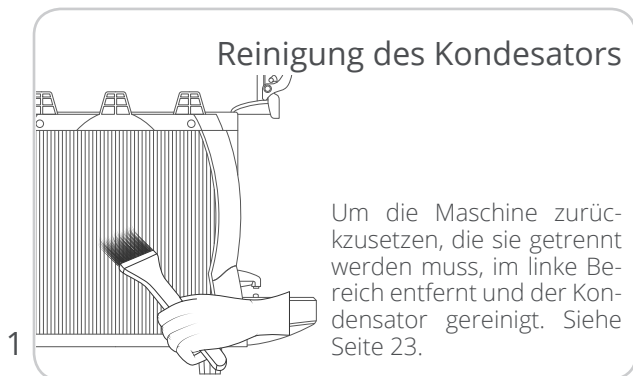
Bei einer Störung zeigt das Display die folgenden Alarmmeldungen an:

ALARME	Standard Modell	Evo/Super Modell
A1	Sonde Behälter 1 nicht angeschlossen.	Sonde Behälter kurzgeschlossen.
A2	Sonde Behälter 1 kurzgeschlossen.	Sonde Behälter nicht angeschlossen.
A3	Sonde Behälter 2 nicht angeschlossen.	Das Produkt im Behälter ist zu stark gefroren. Die Maschine abschalten. Abwarten, bis das Produkt etwas angetaut ist. Die Maschine wieder einschalten und die Konsistenz auf einen geringeren Wert einstellen. (siehe Seite.17)
A4	Sonde Behälter 2 kurzgeschlossen.	Der Deckel wurde nicht auf den Behälter gesetzt. Den Deckel auf dem Behälter anbringen (siehe Seite.11). Sollte das Problem auch nach Aufsetzen des Deckels weiter anstehen, den Fachtechniker rufen
A5	Sonde Behälter 3 nicht angeschlossen.	Die Rührschnecke dreht sich nicht. Fehler im Motor, Verkabelung oder Elektronikarte. Den Fachtechniker rufen.
A6	Sonde Behälter 3 kurzgeschlossen.	

Wenn die Maschine Arbeitsbedingungen schlecht, durch Schmutz angesammelt im Kondensator sind, provoziert Lüfterausfall etc. die unzureichende Versorgung der Luft oder Wasser zum Kühlen des Kondensators eine Erhöhung des Drucks im Kühlkreislauf. Um Schäden an Maschinenelementen zu vermeiden, die ein Drucksensor installiert werden kann, das sendet ein Signal an den Kompressor und wird beendet, wenn der Druck einen bestimmten Wert (Werkseinstellung) erreicht. In diesem Fall leuchtet die rote Meldeleuchte

Um die Maschine zurückzusetzen

Luft-Rechner



Wasser-Maschinen



6.1 Einst. der Festigkeit der Gramolate

Standardmaschinen

Die Gramolate-Festigkeit kann verändert werden, indem man mit einem Schraubenzieher die in der Zeichnung abgebildete Schraube einstellt.

Möchten Sie mehr Konsistenz des Produkts (+): drehen Sie einfach den Vorbau-Zähler im Uhrzeigersinn der Uhr.

Möchten Sie eine geringere Konsistenz des Produkts (-): leicht dreht sich der Stängel Uhrzeiger.

Evo/Super maschinen

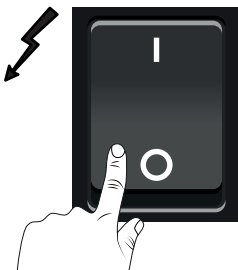
Nach Drehen des Wahlschalters der Kühlanlage auf Stellung "1" kann die Konsistenz des Produkts anhand der Tasten   am Display geändert werden. Die Einstellung kann in Schritten von 1 bis 16 erfolgen.

 : Höhere Konsistenz.
 : Geringere Konsistenz.

6.2 Einst. der T° der Gramolate (TS-V) ("Kalten Drink" Modus)

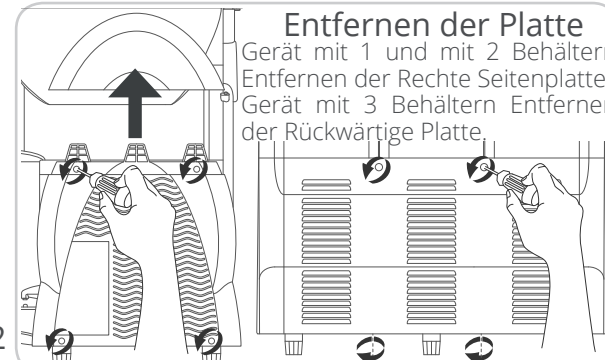
Ausschalten und vom Netz trennen

Alle Schalter ausschalten und den Netzstecker ziehen.

1 

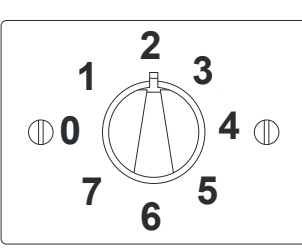
Entfernen der Platte

Gerät mit 1 und mit 2 Behältern Entfernen der Rechte Seitenplatte.
Gerät mit 3 Behältern Entfernen der Rückwärtige Platte.

2 

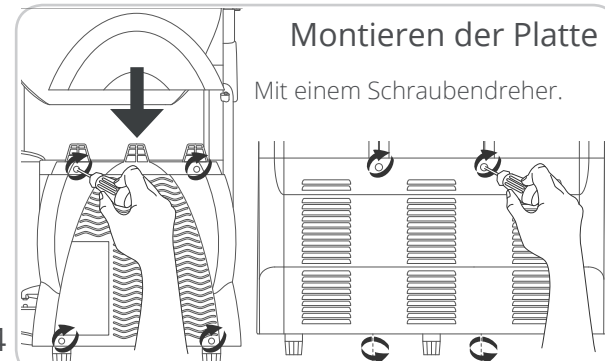
Temperaturregelung

Erhalten Sie eine höhere Kühlleistung (untere Mediumtemperatur) schalten Sie ihn im Uhrzeigersinn in Richtung höhere Energie-Werte.

3 

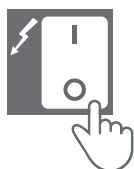
Montieren der Platte

Mit einem Schraubendreher.

4 

Einstellung Uhrzeit

Der Timer ermöglicht haben Gramolate bereit zum programmierten Zeitpunkt (unbeaufsichtigter Betrieb).
Der Timer bestimmt wenn Maschinen ist in Gramolate modus oder Kaltgetränk modus.



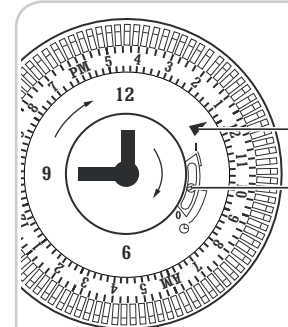
Zu stellen den Timer, Alle Schalter ausschalten.

6.3 Einst Zeitschaltuhr und Start

Stellen den Timer

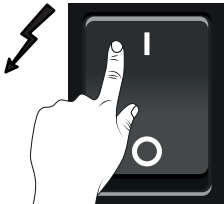
Drehen Sie das äußere Rad auf dem Timer im Uhrzeigersinn, bis die aktuelle Zeit einer Linie mit dem Pfeil (A) auf dem Zifferblatt.

Muss kontrolliert werden, ob sich der Wahlschalter (B) in Mittelposition befindet.

1  (Timer: 12:45)

Gerät mit dem Stromnetz verbinden:

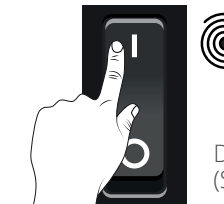
1



Einschalten

Den Hauptschalter drücken (Stellung "I"): An der Maschine liegt Spannung an.

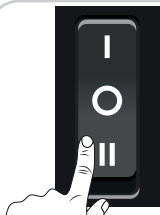
2



Rührwerkschalter

Den Rührwerkschalter drücken (Stellung "I"): Rührwerk in Betrieb.

3.1



Deaktiviert die Zeitschaltuhr

Den Zeitschaltuhr drücken (Stellung "II"): Timer inaktiv. Kühlanlage in Betrieb (Getränk) / Konservierung.

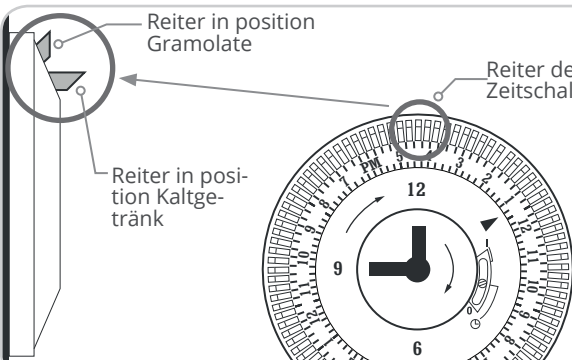
3.2



Aktiviert die Zeitschaltuhr

Den Zeitschaltuhr drücken (Stellung "I"): Timer aktiv.

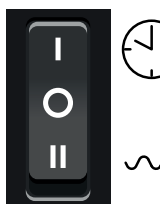
4



Die Programmierung der Zeitschaltuhr

Zum Herstellen von Gramolate den Reiter der Zeitschaltuhr in Position Gramolate auf das gewünschte Datum und die Uhrzeit stellen. Zum Herstellen von Kaltgetränk den Reiter der Zeitschaltuhr in Position Kaltgetränk auf das gewünschte Datum und die Uhrzeit stellen.

Während der Produktvorbereitung auch:



Kühlanlage ausgeschaltet

Den Zeitschaltuhr drücken (Stellung "0"): Kühlanlage ausgeschaltet.



Deckelbeleuchtung

Den Schalter für die Deckelbeleuchtung drücken, um den Leuchtkörper an der Maschine einzuschalten (Stellung "I").

7.1 Wann muss man die Maschine reinigen?

Reinigung und Desinfektion sollten zu einer regelmäßigen Gewohnheit und mit größter Sorgfalt durchgeführt werden, damit die Qualität des Getränks und die Erfüllung der erforderlichen Hygienevorschriften garantiert werden.

Wann muss man die Maschine reinigen?

24h

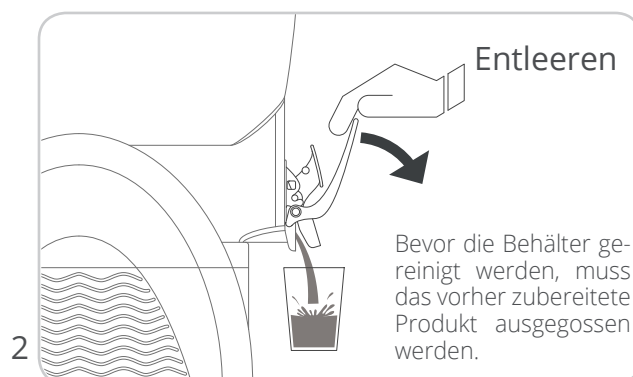
Alle Teile, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sollten **täglich** gereinigt werden; ebenso empfiehlt sich eine Reinigung bei jedem Leeren der Behälter.

7.2 Entleerung und Abschaltung

Ausschalten und vom Netz trennen

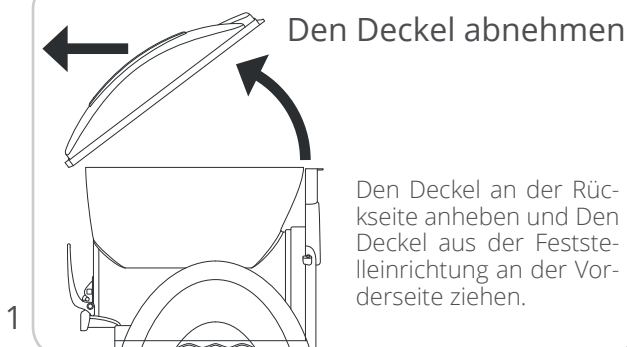


Entleeren



7.3 Demontage

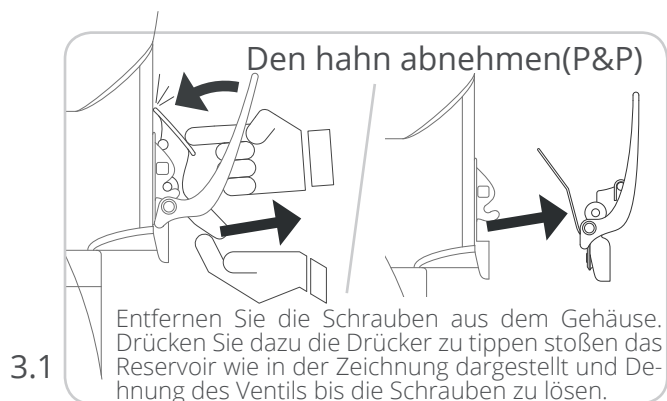
Den Deckel abnehmen



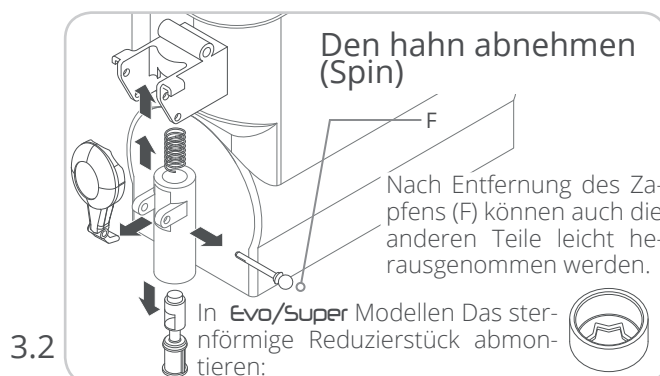
Den Halterung Seitenplatte abnehmen

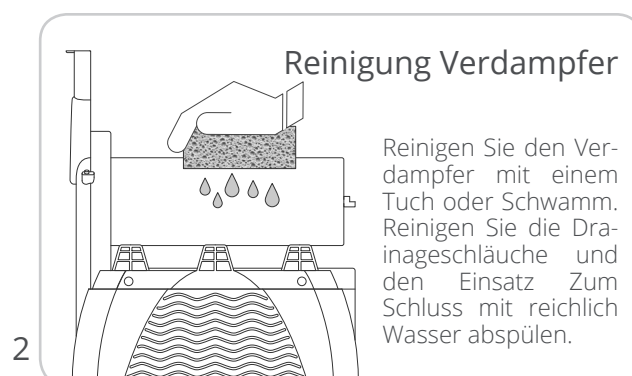
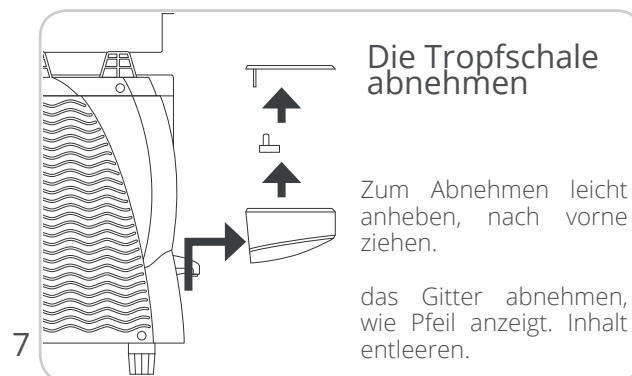
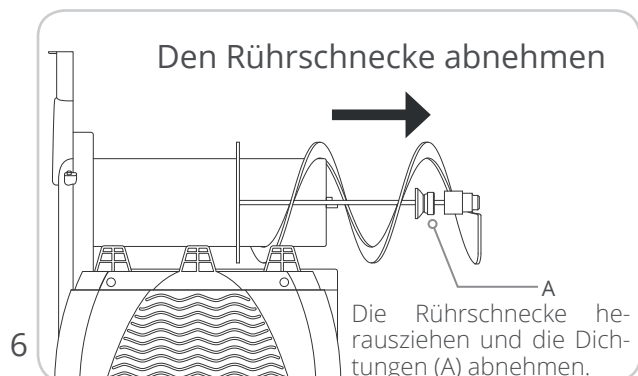
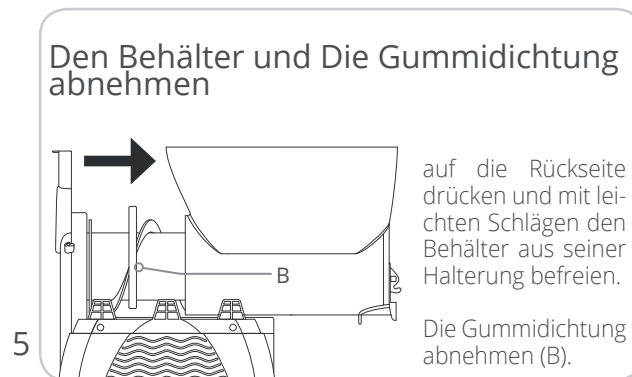
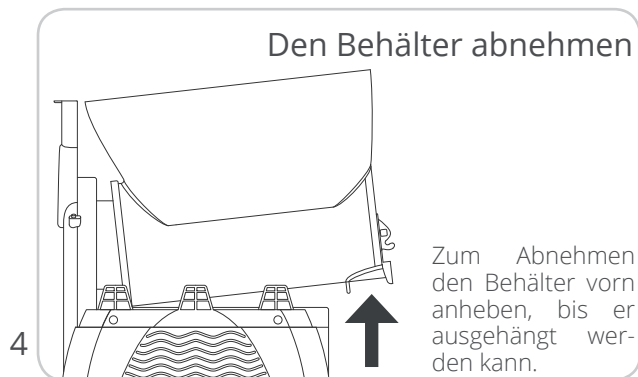


Den hahn abnehmen(P&P)

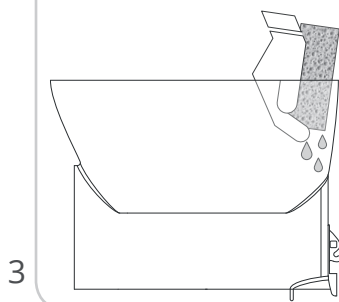


Den hahn abnehmen (Spin)





Reinigung Behälter



Reinigen Sie die Schale innen und außen mit einem Tuch oder Schwamm und einem nichtscheuernden, neutralen Reinigungsmittel. Zum Schluss mit reichlich Wasser abspülen.

3

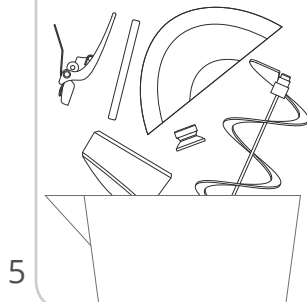
Reinigung Deckel



Reinigen Sie den Deckel mit einem in Desinfektionslösung getauchten Schwamm. Achten Sie darauf, dass der Stromanschluss (X) nicht nass wird

4

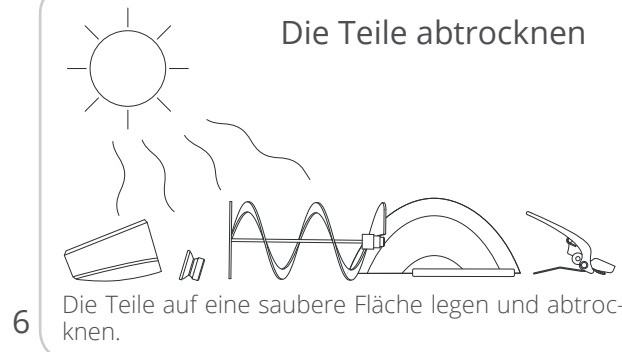
Reinigung



Ein anderes Gefäß mit der Desinfektionslösung füllen. Die ausgebauten Teile in die Desinfektionslösung legen. Die ausgebauten Teile 30 Minuten in der Desinfektionslösung lassen.

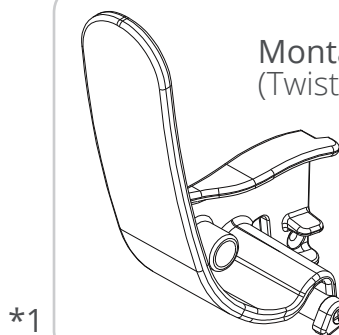
5

Die Teile abtrocknen



6

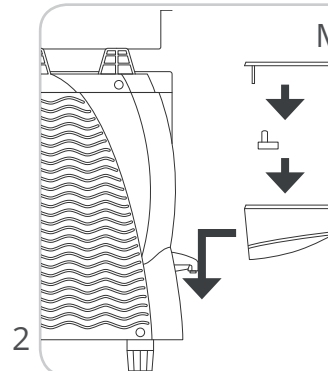
Montage hahn (Twist) (Twist/V.mix Modelle)



Siehe Anhang: Montage - Desmontage Twist hahn

*1

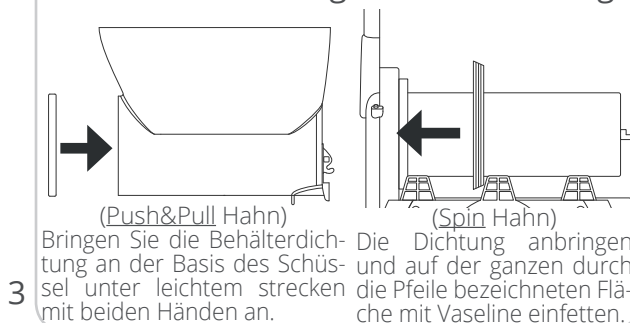
Montage Tropfschale



Das Gitter wieder auf die Tropfschale setzen und am Frontpaneel befestigen, wie Pfeil D zeigt, wobei die beiden Rastzapfen an der Hinterseite der Tropfschale in die beiden Öffnungen eingehängt und nach unten gedrückt werden müssen.

2

Montage Gummidichtung



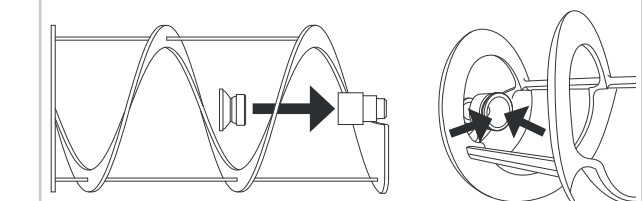
(Push&Pull Hahn)

(Spin Hahn)

Bringen Sie die Behälterdichtung an der Basis des Schüssels unter leichtem strecken mit beiden Händen an. Die Dichtung anbringen und auf der ganzen durch die Pfeile bezeichneten Fläche mit Vaseline einfetten.

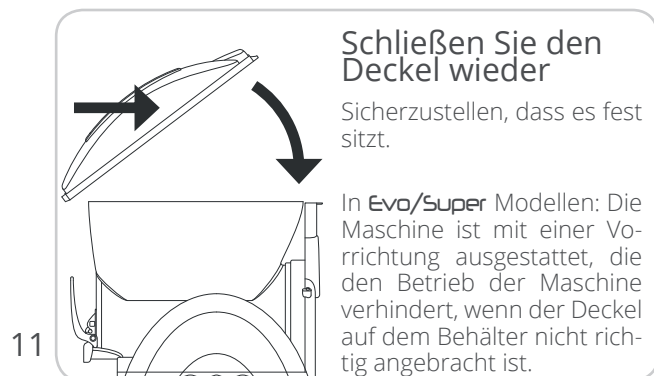
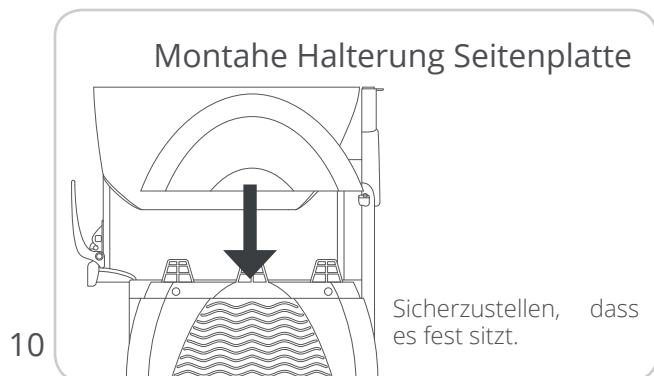
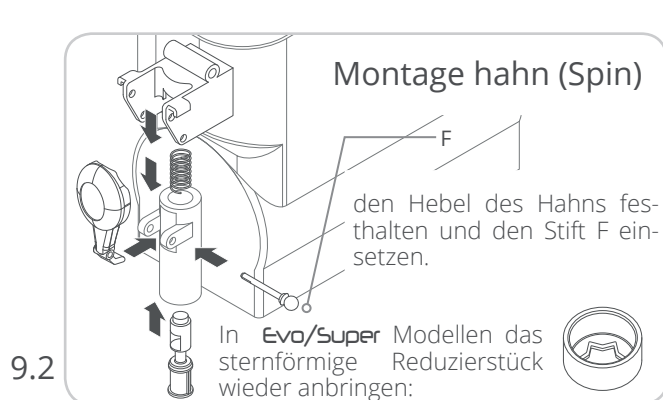
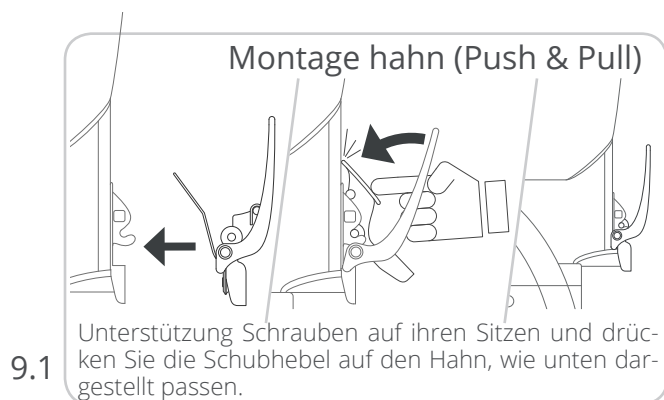
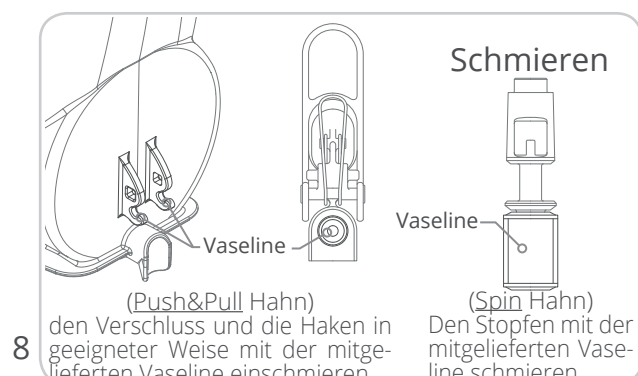
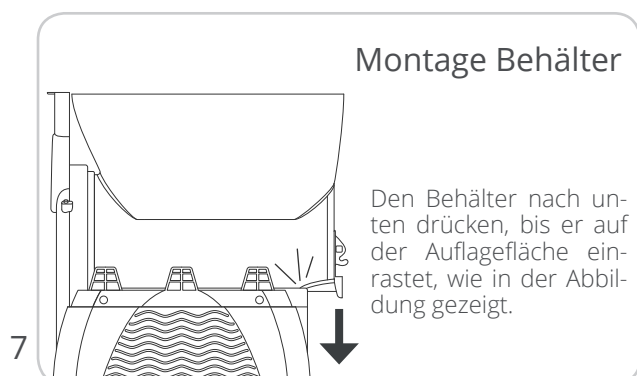
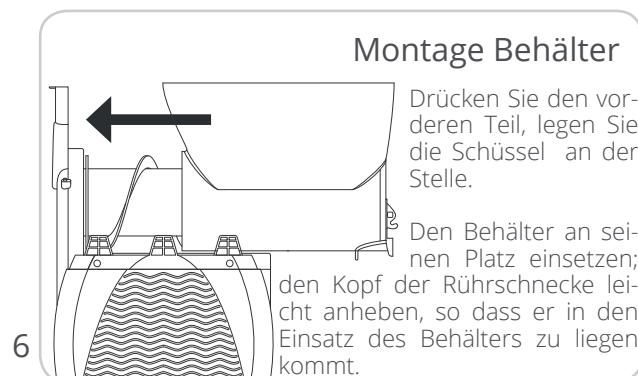
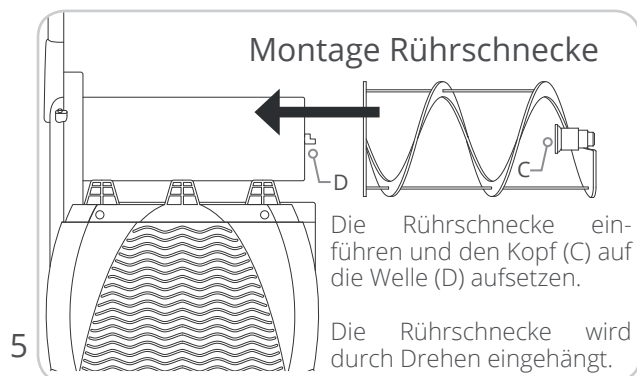
3

Montage dichtung

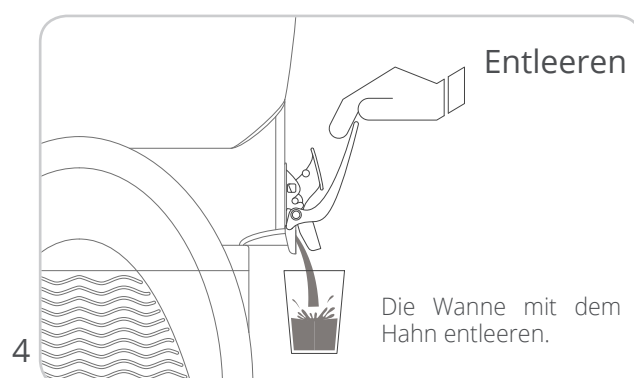
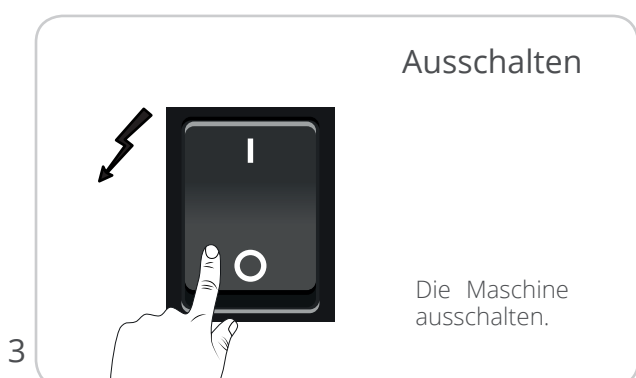


Die Dichtung an der Rührschnecke anbringen. Die Dichtung gezeigten Zonen mit der mitgelieferten Vaseline einfetten.

4



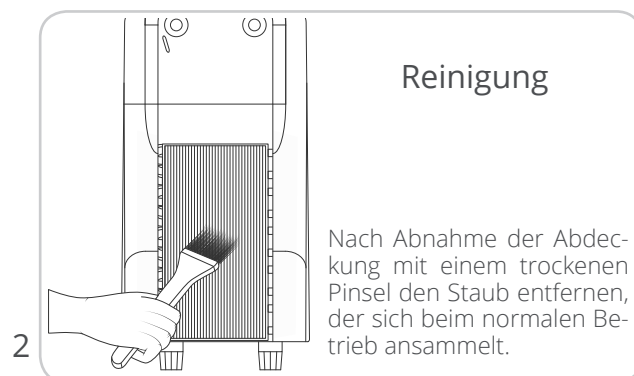
Vor dem Start der Maschine muss der Spülzyklus durchgeführt werden:

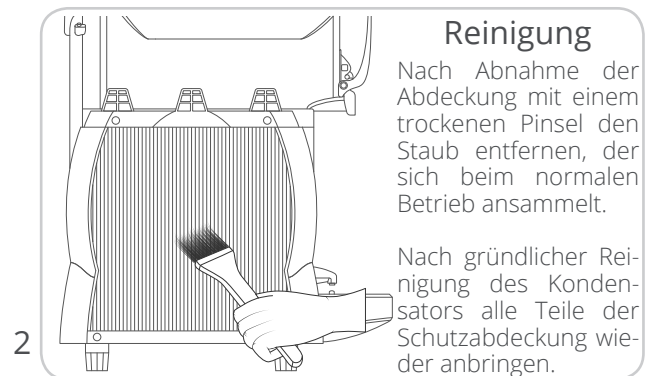
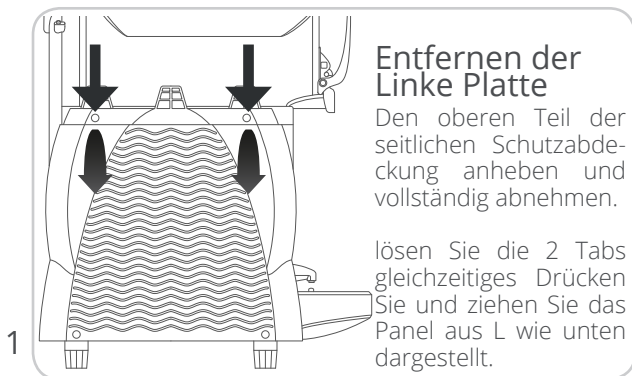


Zum Saisonende bzw. wenn das Gerät nicht mehr vollständig ausgelastet ist, sollte der Luftkondensator gereinigt werden.

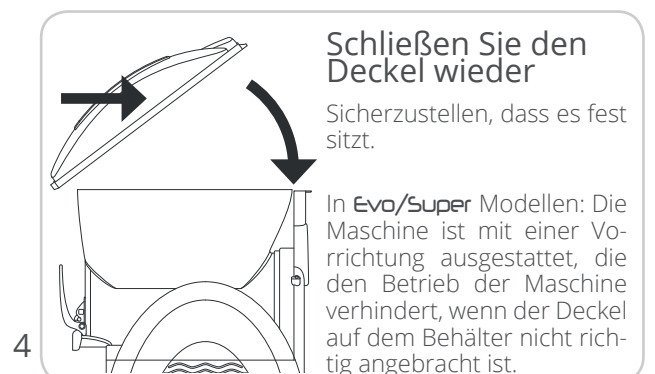
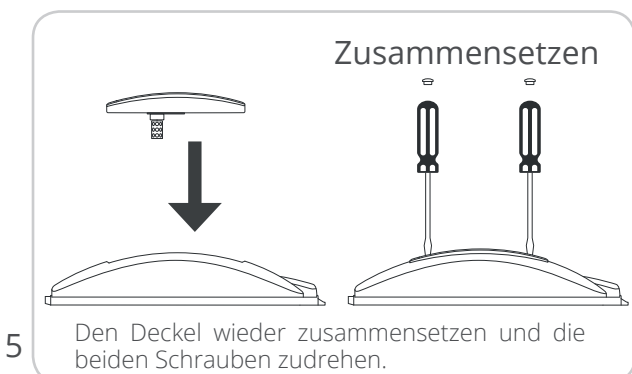
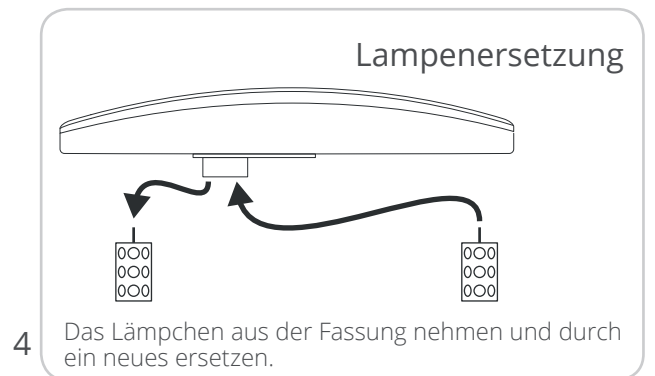
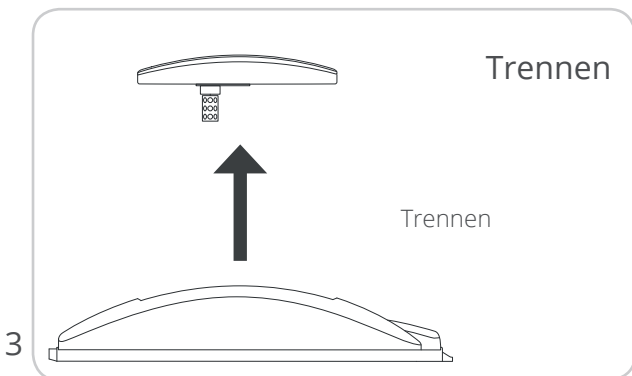
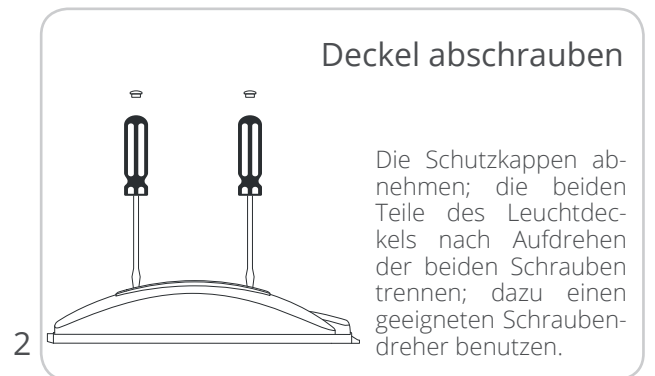
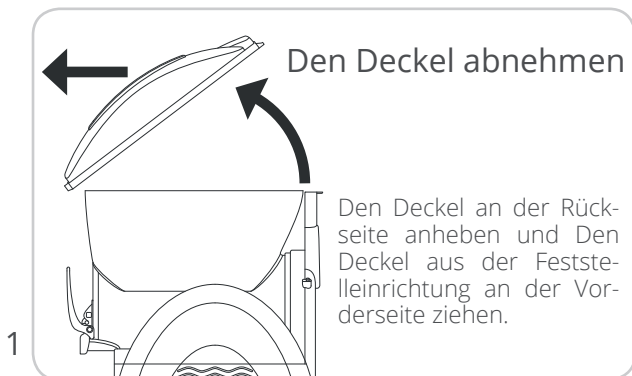
Die Reinigung des Kondensators ist ausschließlich dem Fachpersonal zu überlassen, das alle Arbeitsabläufe und den Einsatz von entsprechenden Mitteln unter strikter Einhaltung der geltenden einschlägigen Vorschriften vorbereitet.

Gerät mit 1 Behälter





8.1 Lampenersetzung



Die Maschine muss regelmäßig durch einen qualifizierten Techniker überprüft werden (mindestens einmal im Jahr). Diese regelmäßige Inspektion dient dazu, die Betriebssicherheit der Maschine und ihrer Bauteile zu garantieren. Wenn ein Bauteil beschädigt oder abgenutzt ist, muss es durch ein Originalteil ersetzt werden.

Die Verwendung der Maschine ist nicht zulässig, wenn auch nur ein Bauteil beschädigt oder abgenutzt ist. Es ist ebenfalls unzulässig, dass die regelmäßige Inspektion von dem Bedienpersonal selbst vorgenommen wird.

Elektrische und elektronische Apparate müssen nach der Europäischen Richtlinie 2002/96/EU entsorgt werden. Diese Apparate dürfen NICHT mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt gesammelt werden, um das Fertigungsmaterial optimal recyceln und wiederverwenden zu können.

8.2 Regelmäßige Wartung

Jedes Jahr ändern (P&P Hahn):



Tankdichtung



Hahngummi



Achsdichtung transp. Silik

Ersatzteile-Codes:

Gramolate-Gerät mit 1 Behälter SL310010197

Gramolate-Gerät mit 2 Behältern SL310009995

Gramolate-Gerät mit 3 Behältern SL310010196

9.1 Verschrottung



Das Symbol des durchgestrichenen Papierkorbs erscheint auf allen diesen Produkten, um daran zu erinnern, dass sie getrennt entsorgt werden müssen. Die genaue Beachtung aller dieser Vorschriften zur Entsorgung alter und defekter Produkte stellt einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz dar.

10.1 Probleme

Probleme	Ursachen	Maßnahmen
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Hauptschalter aus (in Stellung "0").	Den Schalter auf "I" stellen
	Stecker nicht eingesteckt.	Den Stecker an eine passende Steckdose anschließen
Der Hahn ist nicht dicht.	Hahnverschluss nicht eingefettet..	Verschluss einfetten
	Verschluss schadhaft.	Verschluss auswechseln
Austreten von Flüssigkeit auf der Rückseite des Behälters.	Behälter nicht richtig montiert.	Montage des Behälters kontrollieren
	Dichtung Behälter nicht eingefettet.	Den Behälter vorschriftsmäßig einfetten
	Dichtung schadhaft.	Dichtung auswechseln
Die Rührschnecke dreht sich nicht.	Schalter in Stellung "0".	Den Schalter auf "I" stellen
	Eisbrocken im Behälter.	Die Maschine ausschalten, das Produkt schmelzen lassen und kontrollieren, ob es vorschriftsmäßig verdünnt ist.
Die Maschine erzeugt keine Gramolate.	Schalter in Stellung "0".	Den Schalter auf "I" stellen.
	Maschine in der Nähe von Wärmequellen.	An einem geeigneten Ort aufstellen.
	Maschine unzureichend belüftet.	
	Kondensator verschmutzt.	Den Fachtechniker rufen und eine gründliche Reinigung des Kondensators durchführen lassen.
Rührschnecke macht Geräusche.	Falsche Einstellung der Festigkeit.	Festigkeit richtig einstellen.
	Vordere Dichtung falsch angebracht	Die vorschriftsmäßige Montage der Dichtung überprüfen.
	Dichtung nicht eingefettet	Dichtung vorschriftsmäßig einfetten.
Alarmmeldungen erscheinen im Display.	Leeren Behälter	Füllung des Vorratsbehälters
	Sonde defekt oder Fehlfunktion	Siehe Seite 15 oder Rufen Sie den Kundenservice.
Wenn die Ursachen der Betriebsstörung nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, bzw. wenn mit den vorgeschlagenen Maßnahmen das Problem nicht gelöst werden kann, einen Fachtechniker zu Rate ziehen.		

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. DÉCOUVREZ VOTRE MACHINE DE GRANITÉS	5
2.1 Description	5
2.2 Liste des parties	6
2.3 Objet fournis	6
2.4 Spécifications	7
2.5 Panneau de commandes	7
3. INSTALLATION	8
3.1 Lieu d'installation	8
3.2 Transport de la machine	9
3.3 Déballage	9
3.4 Traitement de l'emballage	9
3.5 Connexion au réseau électrique	10
3.6 Connexion au réseau hydrique	10
4. FONCTIONNEMENT	11
4.1 Mise au point de la machine	11
4.2 Remplissage	11
4.3 Préparer le produit	12
4.4 Préparer le produit (Evo/Super)	13
4.5 Servir produit	14
4.6 Fermeture du local	14
5. AVERTISSEMENTS E INDICATIONS	15
5.1 Viseur de température	15
5.2 Pressostat (Optionnel)	16
6. AJUSTEMENTS	17
6.1 Régler la consistance	17
6.2 Régler la température (TS-V)	17
6.3 Régler timer e démarrer granitore	17
7. NETTOYAGE	19
7.1 Quand nettoyer la machine?	19
7.2 Vidange et déconnexion électrique	19
7.3 Démontage	19
7.4 Nettoyage de pièces et machine	20
7.5 Montage	21
7.6 Cycle de désinfection	23
7.7 Nettoyage condensateur	23
8. MAINTENANCE	24
8.1 Changer l'ampoule	24
8.2 Maintenance périodique	25
9. ÉVACUATION	25
9.1 Évacuation	25
10. PROBLEME	25
10.1 Probleme	25

Attention - Ce manuel a pour but de fournir au client toutes les informations nécessaires pour effectuer l'installation et la maintenance de la machine ainsi que pour son utilisation.
- Les consignes de sécurité font partie de la machine. Lire attentivement les consignes de sécurité avant la première utilisation de la machine. Les conserver dans un endroit où elles peuvent être facilement localisables.

Pour éviter le risque de décharge électrique mortel et d'incendie.

- La connexion au réseau électrique doit être effectuée selon ce qui est établi par les normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- La prise de courant à laquelle la machine est connectée doit:
 - correspondre au type de prise installé sur celle-ci;
 - être dimensionnée en respectant les indications de la plaque d'information qui se trouve sur le côté de la machine;
 - être connectée à un système efficace de connexion à la terre;
 - connectée à un système avec différentiel et thermomagnétique.
- Le câble d'alimentation ne doit pas:
 - entrer en contact avec aucun type de liquide: danger de choc électrique et/ou d'incendie;
 - être écrasé ou entrer en contact avec des surfaces coupantes;
 - être utilisé pour déplacer la machine;
 - être utilisé lorsqu'il est endommagé;
 - Être manipulé avec les mains humides ou mouillées;
 - être roulé en pelote pendant le fonctionnement de la machine;
 - être altéré.
- Il est interdit de:
 - installer la machine avec des modalités différentes de celles illustrées au Chapitre 5;
 - installer la machine dans des zones où il est possible que l'on utilise un jet d'eau;
 - utiliser la machine à proximité de substances inflammables et/ou explosives;
 - laisser à la portée des enfants des sacs en plastique, du polystyrol, des clous, etc., car ce sont des sources de risque potentiels;
- éviter que les enfants jouent ou restent à proximité de la machine.
- utiliser des pièces de rechange non conseillées par le fabricant;
- introduire toute modification technique sur la machine;
- submerger la machine dans tout type de liquide;
- laver la machine au jet d'eau;
- utiliser la machine avec des modalités différentes de celles indiquées dans le mode d'emploi;
- utiliser la machine dans des conditions psychiques altérées par l'influence de drogues, d'alcool, psychomédicaments, etc.;
- installer la machine sur d'autres appareils;
- l'utilisation de la machine dans des environnements potentiellement explosifs, agressifs ou ayant une forte concentration de poussière ou d'hydrocarbure en suspension dans l'air;
- l'utilisation de la machine dans des environnements sujets aux risques d'incendie;
- l'utilisation de la machine pour la distribution de substances non adaptées à ses caractéristiques.
- Ne pas laver la machine avec de l'essence ou du dissolvant d'aucune nature.
- Toute réparation peut être effectuée uniquement par un Centre d'Assistance Autorisé par le Fabricant et/ou, dans tous les cas, par un personnel spécialisé et habilité.
- Ne pas obstruer les grilles situées sur les côtés de la machine.
- Ne pas placer la machine à proximité de systèmes de chauffage (comme les poêles ou les radiateurs).
- En cas d'incendie utiliser des extincteurs à neige carbonique (CO₂). Ne pas utiliser d'eau ni d'extincteurs à poussière.

Pour éviter les dommages éventuels pendant le fonctionnement de la machine.

Il faut considérer comme usage inapproprié:

- tout utilisation différente de celle prévue et/ou avec application de techniques différentes de celles illustrées dans cette publication;
- toute intervention effectuée sur la machine à l'encontre des consignes contenues dans cette publication;
- toute utilisation après altérations de composants et/ou de dispositifs de sécurité;
- Toute utilisation après une réparation effectuée en utilisant des composants non autorisés par le fabricant;
- l'installation de la machine à l'air libre.

Toute utilisation impropre provoquera l'annulation totale de la garantie, le fabricant déclinant toute responsabilité concernant d'éventuelles blessures sur personnes et/ou dégâts matériels qui pourraient en dériver.

Nettoyage.

Avant d'effectuer toute opération concernant le nettoyage et la maintenance de la machine, mettre les protections personnelles (gants, lunettes, etc.) établies par les normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

Lors de la réalisation des tâches de nettoyage et de Maintenance, suivre la description suivante:

- Utiliser des gants de protection en latex. Une fois vêtus se laver les mains avec une solution désinfectante
- Ne pas utiliser de dissolvants ni de matériaux inflammables;
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives et/ou métalliques pour le nettoyage de la machine et de ses composants;
- Éviter de répandre des liquides dans l'environnement;
- Ne pas laver les composants de la machine dans le lave-vaisselle;
- Ne pas utiliser le four conventionnel et/ou microondes pour sécher les composants de la machine;
- Ne pas submerger la machine dans l'eau;

- Ne pas pulvériser sur la machine de jets d'eau directs;
- Pour le nettoyage, utilisez exclusivement de l'eau tiède et un produit stérilisant approprié (conforme aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation) qui ne peut abîmer les composants de la machine;
- Après la fin des travaux, rétablir et fixer correctement toutes les protections et les carcasses retirées ou ouvertes;

Le nettoyage et la désinfection sont des opérations qu'il faut exécuter avec le plus grand soin pour garantir la qualité de la production tout en respectant les normes d'hygiène nécessaires.

Situations d'urgence.

Attention. Dans chaque situation d'urgence, pour arrêter la machine, appuyer sur l'interrupteur vert placé sur la partie avant de la machine et déconnecter le câble d'alimentation.

En cas de blocage machine dû à un refroidissement, éteindre la machine et contacter le centre d'assistance ou un technicien spécialisé.

En cas d'incendie il faut évacuer immédiatement la zone pour permettre l'intervention de personnel d'encadrement et équipé des moyens de protection adaptés. Toujours utiliser des extincteurs homologués, ne jamais utiliser d'eau ou de substances de provenance douteuse.

Personnel d'encadrement.

Attention - Deux responsables peuvent avoir accès à la machine pour réaliser des tâches spécifiques qui sont celles indiquées ci-dessous.
- Il est interdit de permettre l'utilisation de la machine à des personnes ne réunissant pas les exigences indiquées.

Utilisateur



Personne ayant les connaissances techniques suffisantes concernant la préparation des produits utilisés par la machine en conformité avec ce qu'indique la norme en vigueur relatives à l'hygiène. Personnes qui, après lecture de ce manuel se trouve en condition d'effectuer:

- les opérations normales de chargement et de déchargement et/ou de remplacement des produits de consommation;
- le bon approvisionnement du produit;
- la bonne élaboration du produit
- le nettoyage et la désinfection de la machine.

Technicien spécialisé



Personne qui, après lecture de ce manuel, est chargée spécialement de l'installation, l'utilisation et la maintenance de la machine et donc:

- il se trouve en conditions d'effectuer des interventions de réparation en cas de dysfonctionnement grave et il possède une bonne connaissance du contenu du présent manuel et de toutes les informations relatives à la sécurité
- il est en conditions de comprendre complètement les instructions de ce manuel et d'interpréter correctement les dessins et les schémas;
- il connaît les principales normes en matière d'hygiène, de prévention des accidents, technologiques et de sécurité;
- il possède une expérience spécifique concernant la maintenance des machines à glace.
- il sait comment se comporter en cas d'urgence, où trouver les moyens individuels de protection et comment les utiliser correctement.

Attention - Avant d'effectuer toute opération sur la machine, les opérateurs et les techniciens spécialisés doivent lire attentivement les consignes exposées dans le présent document.

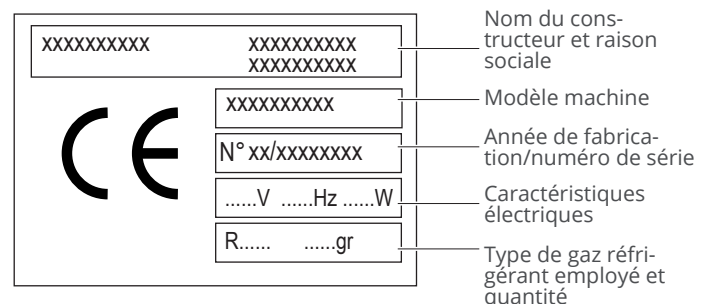
- Il est interdit d'exécuter une opération sans avoir lu et compris complètement le contenu du présent manuel.
- En cas de doutes concernant la bonne interprétation des consignes, veuillez contacter le fabricant afin d'obtenir les explications nécessaires.

Chaque machine est munie d'une plaquette de données contenant les informations suivantes:

Pour les machines portant la marque CE:

Le constructeur déclare sous sa propre responsabilité que la machine faisant objet du présent manuel (voir plaquette de données présente en couverture), répond aux caractéristiques essentielles prévues par les directives:

- 2006/42/CE Directive "Machines"
- 2006/95/CE Directive "Basse Tension"
- 2004/108/CE Directive "EMC"
- 97/23/CE Directive "PED"
- 2004/1935/CE Règlementation "Matériaux et objets en contact avec les produits alimentaires"





La machine à usage professionnel que vous utilisez, est idéale pour la production de granités, sorbets et de boissons froides.

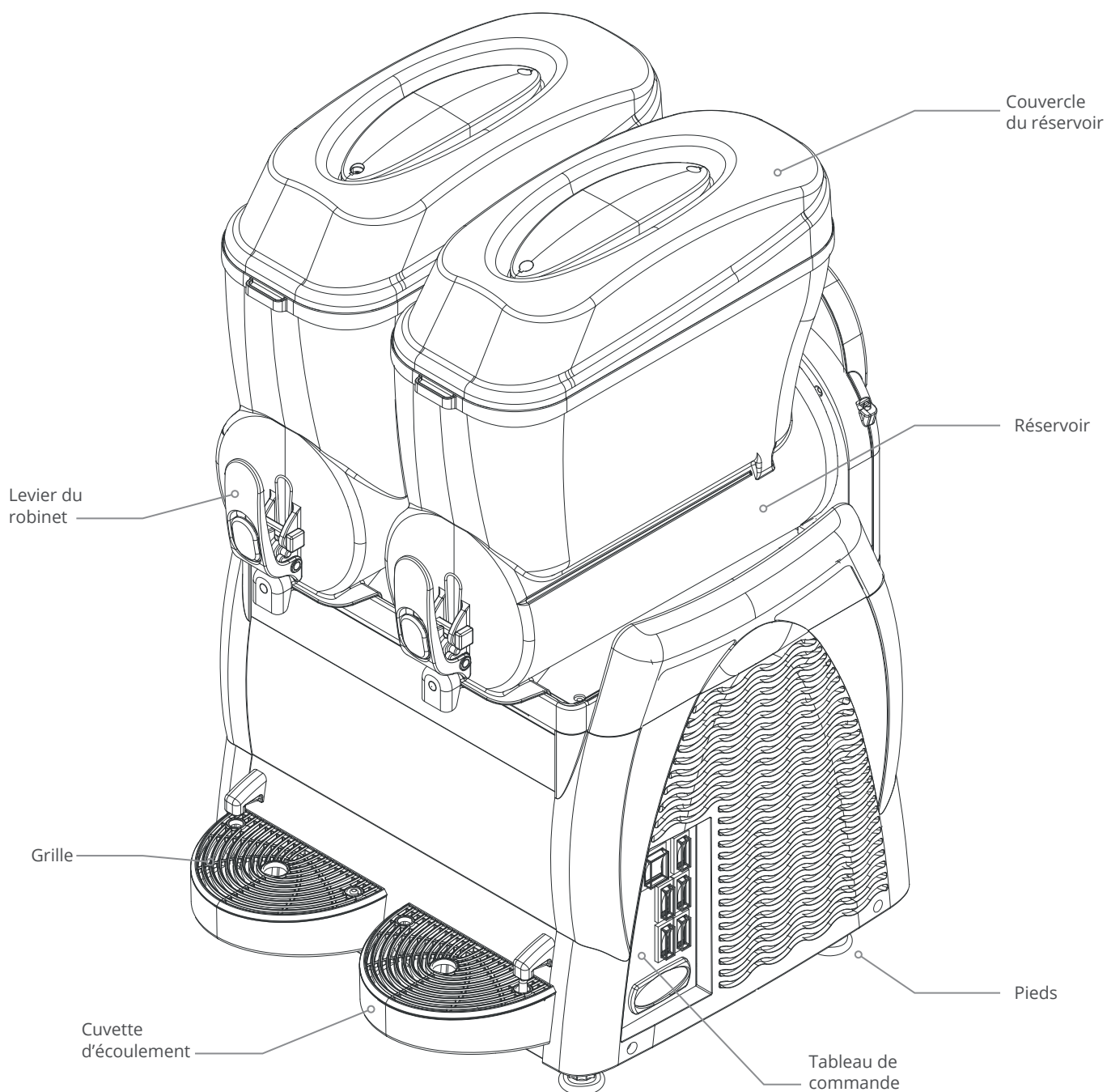
Principales caractéristiques:

- Robinet facile à utiliser, facile à démonter et remonter.
- Grande capacité de production pour chaque cuve (12L)
- Couvercle lumineux avec système de fermeture de sécurité.
- Viseur de température.
- Égouttoir avec indicateur de niveau trop-plein.

Simultanément, les modèles **Evo/Super** possèdent toutes les caractéristiques susmentionnées, et en outre:

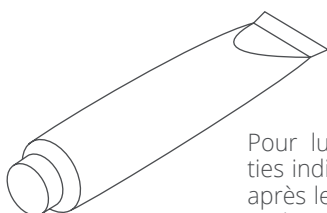
- Distributeur en étoile.
- Sélection manuelle entre production crèmes froides, granités et boissons froides.
- Touche sortie rapide du produit.

2.2 Liste des parties



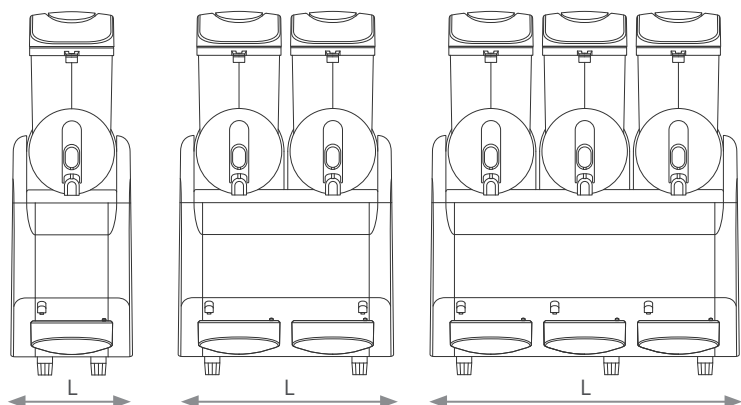
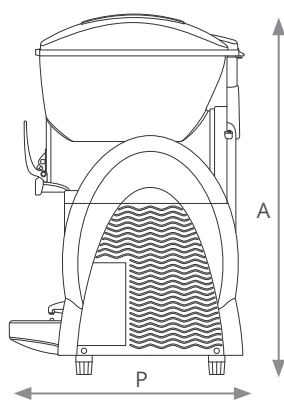
2.3 Objet fournis

Vaseline



Pour lubrifier toutes les parties indiquées dans ce manuel après les opérations de lavage et de stérilisation.

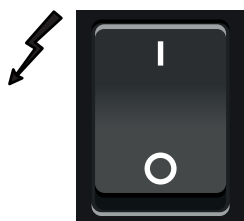
1



2.4 Spécifications

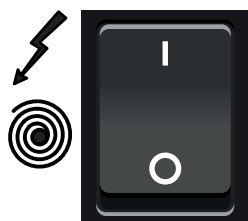
Modèle	Simple	Double	Triple
Dimensions LxPxA (cm)	27x52x81	47x52x81	67x52x81
N° Réservoirs	1	2	3
Capacité (l)	1x12 1x4 <i>Evo/Super</i>	2x12	3x12
Poids net (kg)	29	56	70
Poids brut (kg)	32	57	74
Emballage (cm)	34 x 54 x 93	56 x 54 x 93	77 x 54 x 93
Watt (W)	Voir plaquette signalétique, sur le côté de la machine		
Tension (V)			
T° fonctionne- ment. (°C)	Min. 20°C / Max. 32°C		
Pression sonore	<<70dBa		
Classe	N		

2.5 Panneau de commandes



Interrupteur général

Allumer ou arrêter la machine.



Interrupteur général

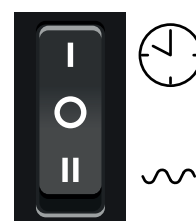
Modèles *Evo/Super* uniquement.
Allumer ou arrêter la machine et la
pale spirale.



Display

Affiche la T° du produit dans la
cuve.

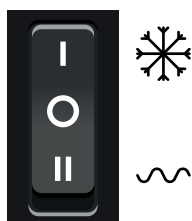
Dans les modèles *Evo/Super*
il est possible de régler la con-
sistance du produit.



Timer

Uniquement pour les modèles
avec timer.

Active ou désactive le Timer.



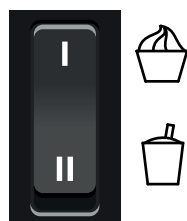
Frigo

Sert à refroidir le produit pré-
sent dans le réservoir corres-
pondant:

Pos. "I": Granités

Pos. "II": Bossons froides/Mainten.

Pos. "0": Frigo désactivé

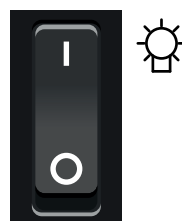


Produits glacés

Modèles *Evo/Super* uniquement.
Permet de choisir entre crèmes
froides et granités:

Pos. "I": Crèmes froides

Pos. "II": Granités



Éclairage

Pour allumer/éteindre l'éclaira-
ge (Uniquement pour les mo-
dèles avec tapa iluminada) sur
les couvercles des réservoirs.



Mélange

Active ou désactive le pale spira-
le qui mélange le produit dans
le réservoir correspondant.

Dans les modèles *Evo/Super*:

Pos. "I": Produits glacés

Pos. "II": Décongélation/Mainten.

Pos. "0": Frigo désactivé



Toutes les opérations illustrées dans ce chapitre relèvent de la compétence exclusive de techniciens spécialisés, lesquels devront organiser les différentes séquences d'opération et l'emploi de moyens adaptés pour agir en appliquant rigoureusement les normes en vigueur en la matière.

Avant d'installer la machine le local doit réunir les conditions suivantes:



Que le local ait été préparé pour installer la machine.



La machine doit être surveillée, elle devra donc être installée dans un endroit où elle puisse être observée par un personnel qualifié.



Que le local réunisse les exigences prévues concernant l'éclairage, l'aération et l'hygiène.



Il est interdit d'installer la machine dans des endroits où elle puisse être atteinte, touchée et/ou actionnée par des personnes différentes de celles spécifiées au paragraphe 1.



Que la surface d'emplacement soit solide, plane (inclinaison inférieure à 220°) et stable.



La machine doit fonctionner dans des environnements ayant une température comprise entre 20 °C et 32 °C.



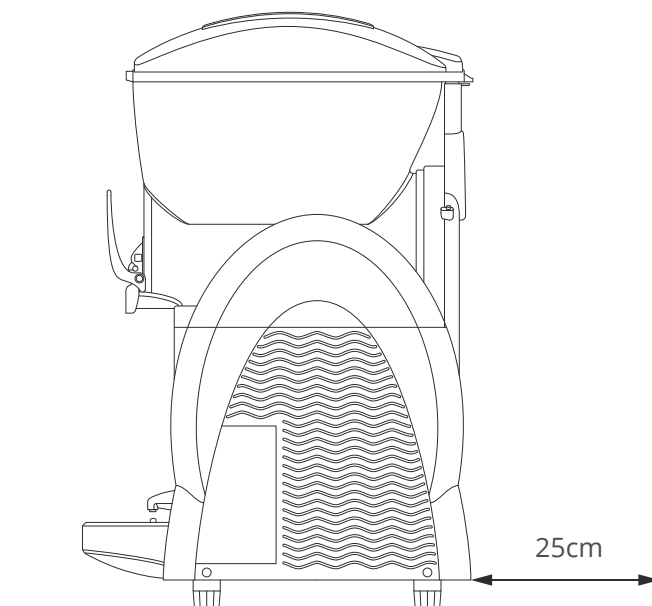
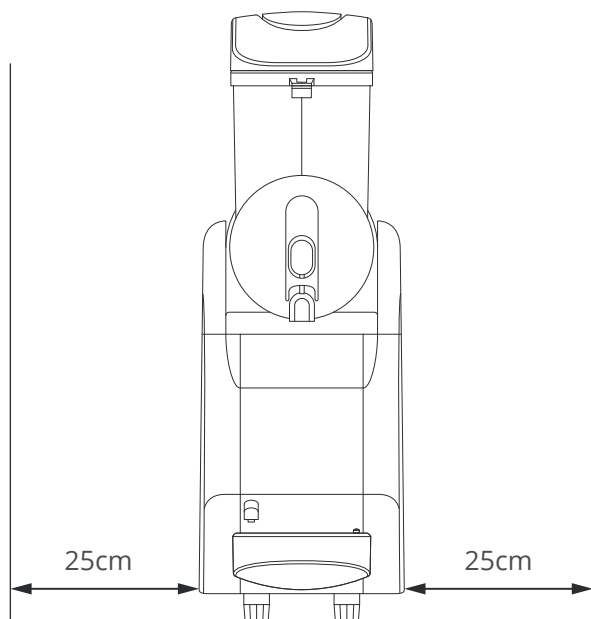
Que la prise de courant soit d'accès facile.



Des espaces d'accès à la machine doivent être laissés libres pour:

- Permettre que l'opérateur puisse intervenir sans aucune limitation;
- Pouvoir abandonner immédiatement la zone de travail en cas de besoin;
- Permettre la circulation de l'air;

Dans l'illustration du bas sont indiquées les distances minimales nécessaires pour effectuer l'installation. Les distances de séparation sont les mêmes pour machines à 1, 2 et 3 réservoirs.



3.2 Transport de la machine

Une fois la machine reçue, il faudra la transporter dans un lieu proche de la zone d'emplac-

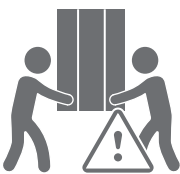
ement:

1 

Avant le transport
Contrôler que personne ne soit présent dans le rayon d'influence de l'élévation et du déplacement du chargement et, dans des situations particulièrement difficiles, utiliser un personnel pour contrôler les déplacements à effectuer.

2 

Élévation et Transport
Élever la machine emballée et la transporter avec soin; le déplacement de la machine doit être effectué par au moins deux personnes en position verticale.

3 

Contrôler le trajet
Éviter les trajets accidentés, en faisant attention aux dimensions et éventuels pièces proéminentes.

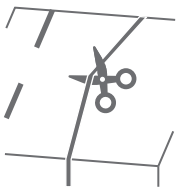
Les dommages qui peuvent être subis par la machine pendant son transport et son déplacement ne sont pas couverts par la GARANTIE.

Les réparations ou remplacements de pièces éventuellement endommagées doivent être effectuées pour le compte et à la charge du client.

3.3 Déballage

Une fois la machine emballée placée à proximité de la zone d'emplac-

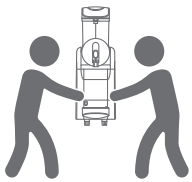
ement, il faut procéder de la manière suivante:

1 

Couper les rubans en nylon
Il est interdit de pratiquer des coupes supplémentaires dans l'emballage.

2 

Élever la couverture en carton
Essayer de ne pas endommager l'emballage car il pourrait être utile pour effectuer les futurs déplacements ou transports de la machine.

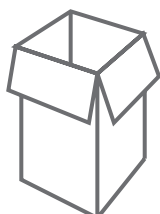
3 

Mettre en place la machine
Placer la machine à l'endroit prévu à cet effet.

3.4 Traitement de l'emballage



Recyclage
D'une part on peut catégoriser selon leur type les matériaux qui le composent et les traiter selon ce que stipulent les normes en vigueur dans le pays de destination.

0 

Conserver pour un usage futur
D'autre part on peut conserver l'emballage car il pourrait être utile pour effectuer les futurs déplacements ou transports de la machine.

3.5 Connexion au réseau électrique

Avant de connecter la machine au réseau électrique, vérifier:



Les Lois et les normes techniques en vigueur au moment où s'effectue l'installation.



Que le point de connexion soit d'accès facile pour l'utilisateur, afin qu'il puisse déconnecter sans difficulté la machine de la ligne électrique chaque fois que cela s'avère nécessaire.



Que la tension indiquée sur la plaque de la machine corresponde à celle de la ligne électrique à laquelle on veut connecter la machine.

Et comprendre:



Qu'au cas où le câble d'alimentation est endommagé, pour son remplacement il faudra contacter exclusivement le fabricant ou un technicien spécialisé.



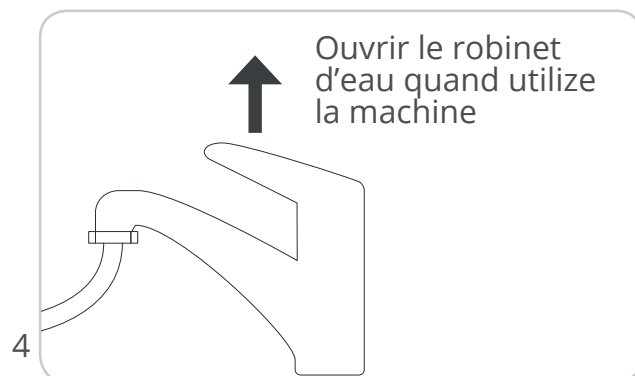
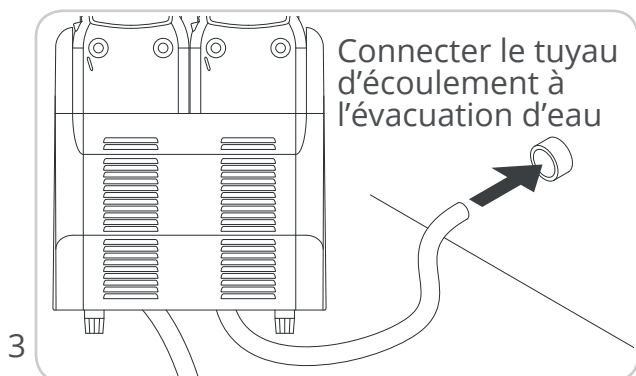
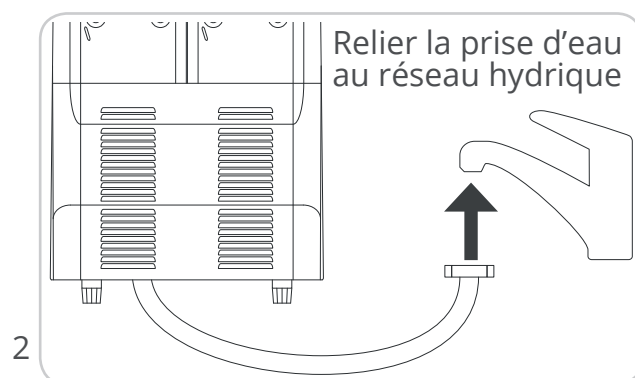
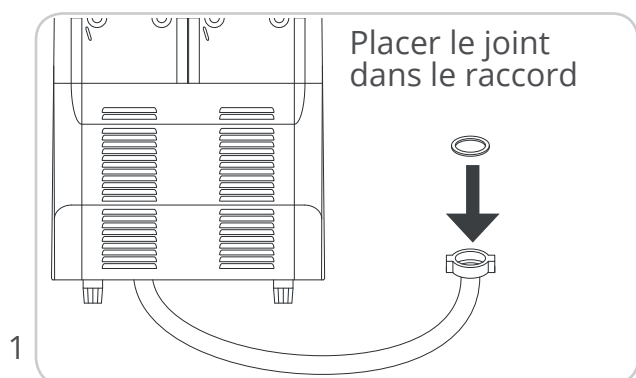
Que la connexion du câble d'alimentation au réseau électrique doit être de type permanent si la législation l'exige. Veuillez contacter un technicien spécialisé pour connecter/déconnecter le câble au réseau en conformité avec les normes en vigueur.



Il est interdit de:

- utiliser des rallonges de tout type;
- remplacer la prise d'origine;
- utiliser des adaptateurs.

3.6 Connexion au réseau hydrique (Uniquement pour versions à refroidissement par eau)



4.1 Mise au point de la machine

1



Lavage et désinfection

Avant la première mise en fonctionnement il sera indispensable d'effectuer un nettoyage et une désinfection soignés de la machine (voir chapitre nettoyage et désinfection) (P.19)

2



Configuration de paramètres.

Configurer les paramètres désirés. Consulter chapitre «Menu utilisateur» (P.17).

4.2 Remplissage

Quel produit utiliser?

**13°
Brix**

Utiliser concentré mélangé avec l'eau. Le mélange doit contenir au moins 13° Brix de sucre. Une teneur en sucre inférieure peut endommager les mélangeurs et/ou les réducteurs.

Un mélange de 13 °Bx contient 13 g de sucre dissous dans 100 g de liquide.

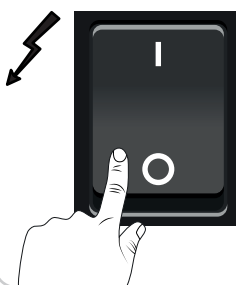
1



Préparer le produit

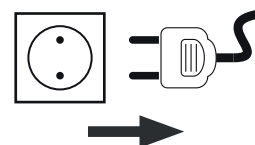
Mélangez le concentré ou le poudre avec de l'eau dans un récipient à part selon le dosage indiqué par le producteur. Le mélange doit contenir au moins 13° Brix de sucre.

2

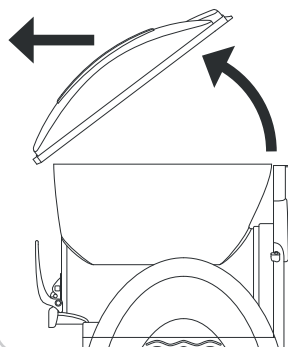


Éteindre et débrancher

Éteignez tous les interrupteurs et déconnectez la machine du réseau électrique.



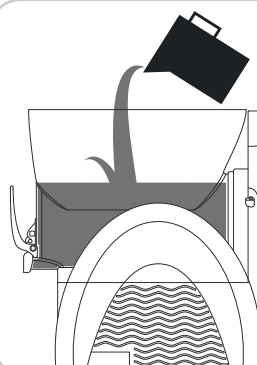
3



Retirer le couvercle

Soulevez sa partie arrière. Extrayez-le de l'arrêt qui le bloque, situé sur la partie avant.

4

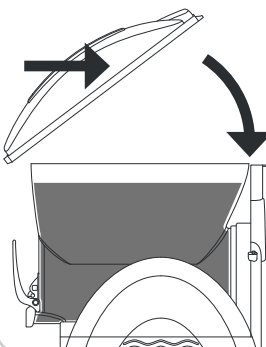


Remplir réservoir

Ne pas introduire des liquides chauds (à une température supérieure à 25°C)

Versez le produit dans le réservoir en faisant attention que le produit ne dépasse pas le niveau max.

5



Monter le couvercle

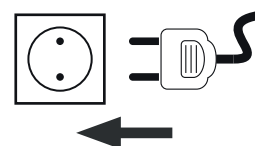
Vérifier que le couvercle est correctement ajusté.

Sur modèles **Evo/Super** la machine est munie d'un dispositif qui exclut sa mise en marche si le couvercle n'est pas correctement positionné sur la cuve.

6

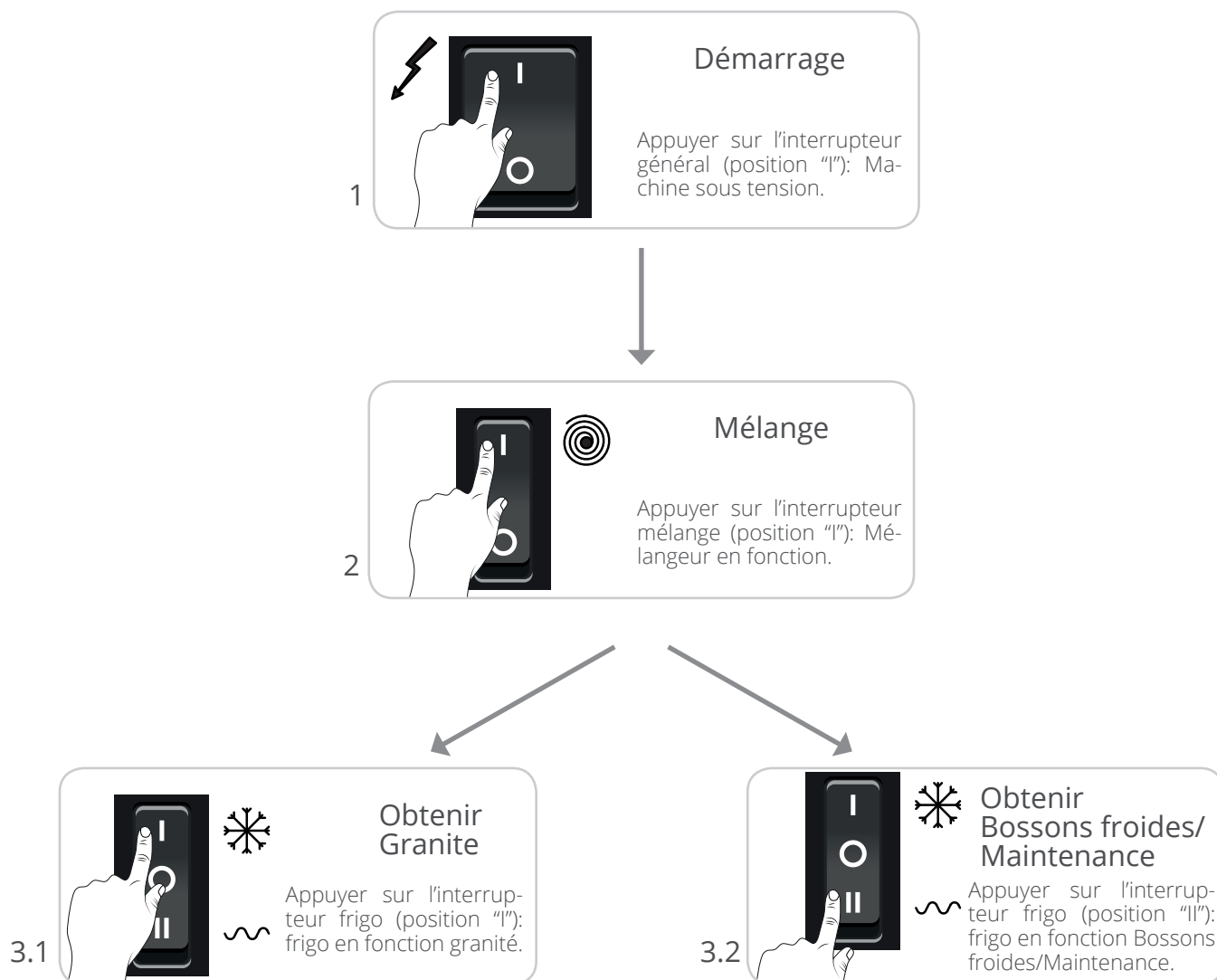
Connecter la machine à une réseau électrique.

Connecter

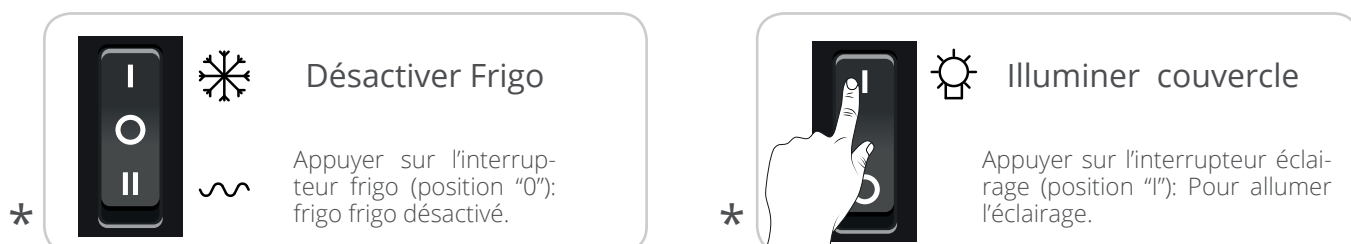


Pour simplifier, nous illustrerons uniquement comment actionner d'un seul réservoir.

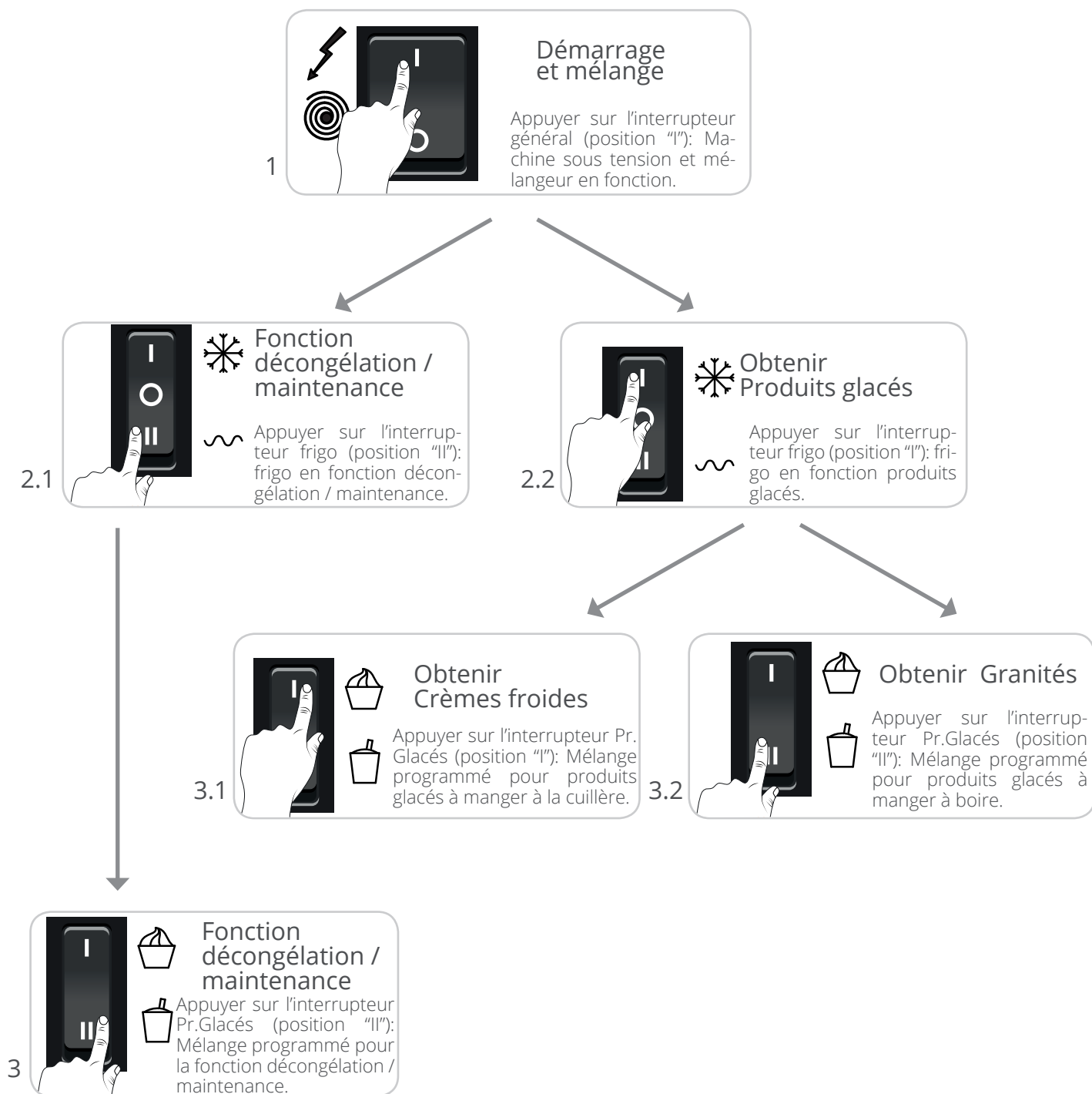
pour actionner les autres réservoirs, il suffit d'effectuer la même séquence d'opérations sur les interrupteurs du réservoir intéressé. *Machines avec timer, pour préparer le produit voir pg 17



Durant le processus de la préparation du produit est possible:



4.4 Préparer le produit (Evo/Super)



Durant le processus de la préparation du produit est possible:

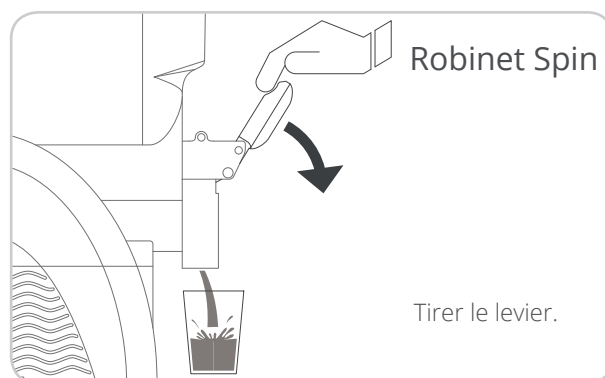
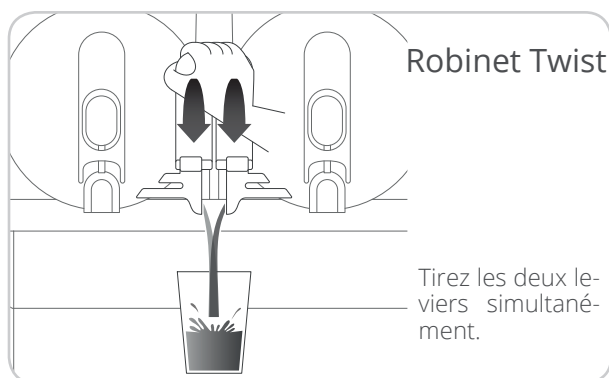
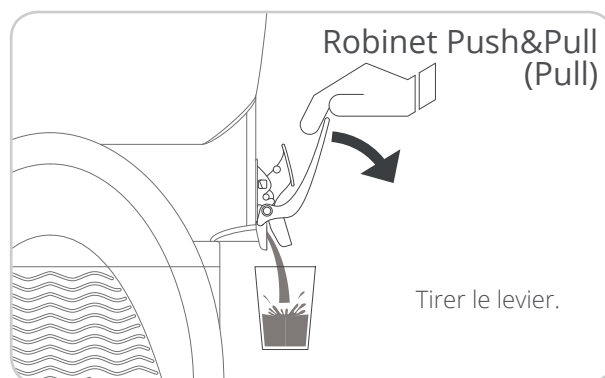
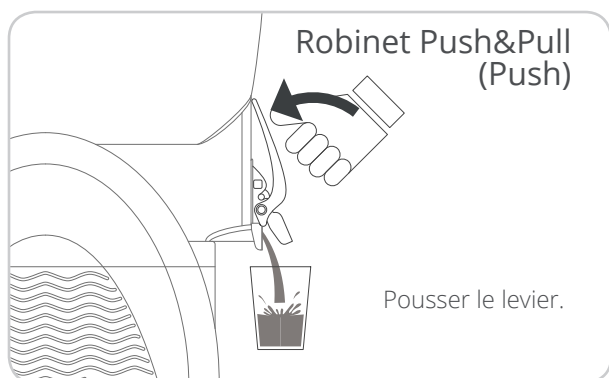
*** Désactiver Frigo**

Appuyer sur l'interrupteur frigo (position "0"): frigo frigo désactivé.

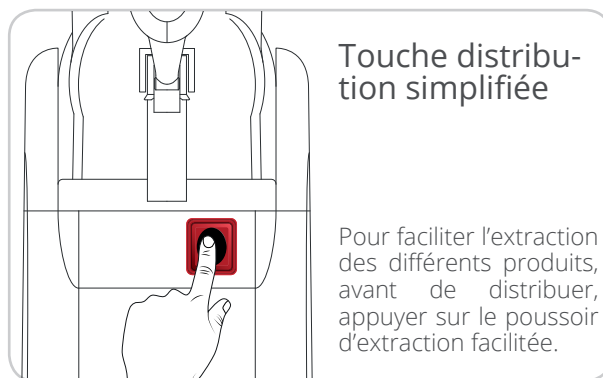
*** Illuminer couvercle**

Appuyer sur l'interrupteur éclairage (position "I"): Pour allumer l'éclairage.

Servir le produit selon le type de robinet.

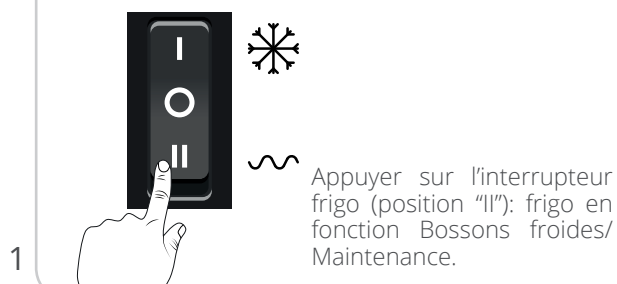


Dans les modèles **Evo/Super**:



Pendant les périodes de fermeture de votre établissement il est possible d'employer la machine en mode maintenance. On économise ainsi une quantité considérable d'énergie électrique car le compresseur fonctionne uniquement pendant strictement nécessaire pour conserver le produit à la température adaptée (max. 3°C).

Mode Bossons froides/Maintenance



L'afficheur de température a la fonction de:



Visualiser la température du produit dans la cuve.



Visualiser les informations concernant le fonctionnement de la machine.



Dans les modèles **Evo/Super** à l'aide des touches  et  il est possible de régler la consistance du produit. voir pg 17

Visualiser la température

Le viseur de température visualise la température du produit dans les cuves en montrant cycliquement toutes les 3 secondes la température du produit dans une cuve, puis dans l'autre.

Pour savoir à quelle cuve se réfère, il faut se référer au decimal point qui est affiché:



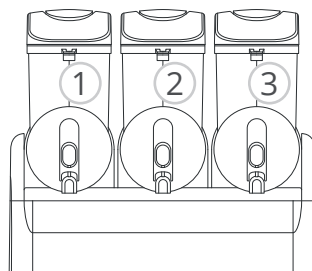
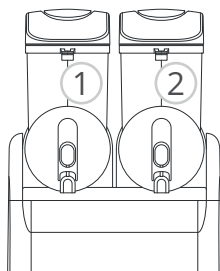
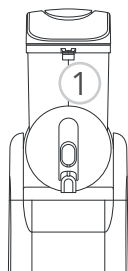
Si le decimal point est affiché sur la gauche, la température indiquée se réfère à la cuve 1.



Si le decimal point est affiché sur la gauche, la température indiquée se réfère à la cuve 2.



Si le decimal point est affiché sur la gauche, la température indiquée se réfère à la cuve 3.



Alarmes

En cas de dysfonctionnement, l'afficheur visualise les messages d'alarme suivants:

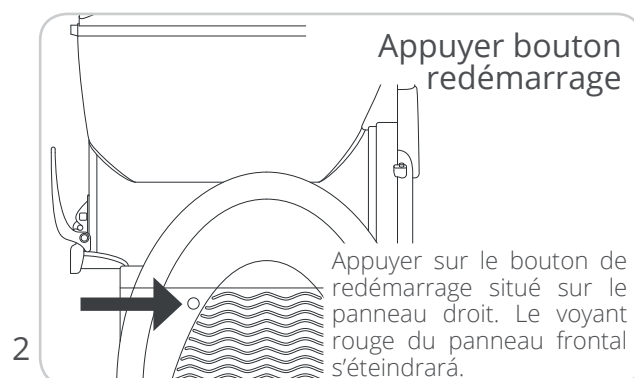
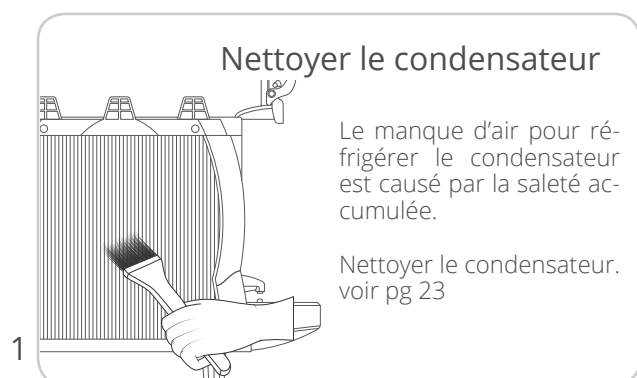
ALARME	Modèles standard	Modèles Evo/Super
A1	Sonde cuve 1 débranchée.	Sonde cuve en court-circuit.
A2	Sonde cuve 1 en court-circuit.	Sonde cuve débranchée.
A3	Sonde cuve 2 débranchée.	Le produit contenu dans la cuve est trop glacé. Eteindre la machine. Attendre que le produit fonde un peu. Rallumer la machine et diminuer le réglage de la densité du produit. (v. pg.17)
A4	Sonde cuve 2 en court-circuit.	Le couvercle n'est pas présent sur la cuve. Repositionner le couvercle sur la cuve (v. pg.11). Si en repositionnant le couvercle, le problème persiste, appeler le technicien spécialisé.
A5	Sonde cuve 3 déconnectée.	La vis s.f. ne tourne pas. Panne de moteur, de câblage ou de la plaque électronique. appeler le technicien.
A6	Sonde cuve 3 en court-circuit.	

Quand le condensateur ne peut pas être réfrigéré, augmente la pression dans le circuit de froid.

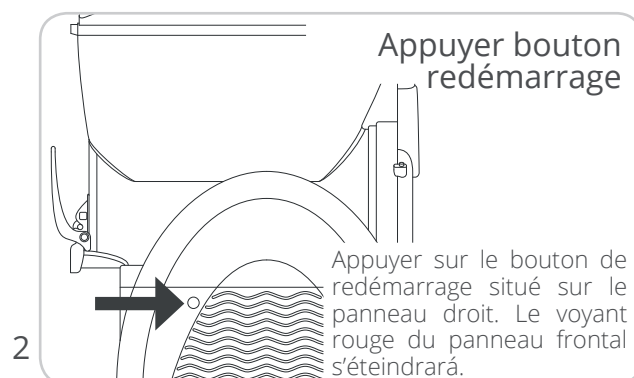
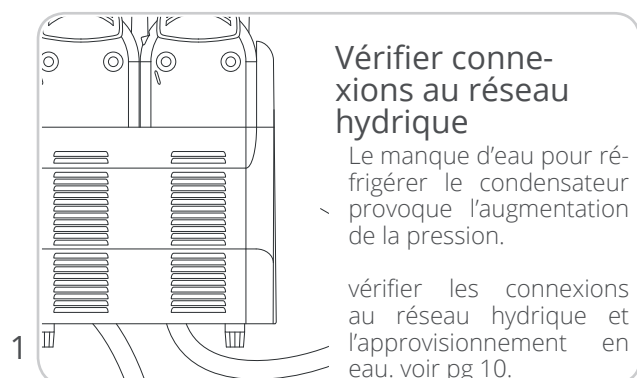
Pour ne pas endommager d'éléments sur la machine quand la pression augmente, le pressostat envoie un signal pour arrêter le compresseur. Lorsque cela se produit le voyant rouge du panneau frontal s'allume.

Pour rétablir la machine:

Machines à air



Machines à eau



6.1 Régler la consistance

Machines standard

Il est possible de modifier la consistance du granité grâce à la vis situé à la partie postérieure de la machine:

Plus de consistance (+): il suffit de tourner la vis+ dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Moins de consistance (-): il suffit de tourner la tige dans le sens des aiguilles d'une montre.

Machines Evo/Super

Appuyer sur l'interrupteur frigo (pos. "I"), deuxièmement, varier la consistance du produit en agissant sur les touches  .

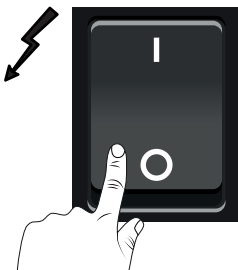
Le réglage peut être effectué sur des pas allant de 1 à 16.

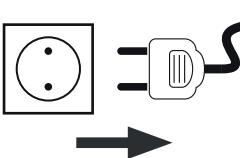
: Consistance majeure.
: Consistance mineure.

6.2 Régler la température (TS-V) (Uniquement en mode Bossons froides)

Éteindre et débrancher

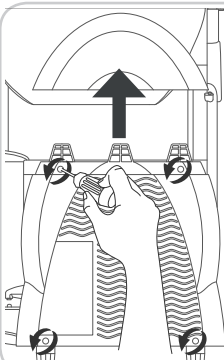
Éteignez tous les interrupteurs et déconnectez la machine du réseau électrique.

1 



Démonter panneau

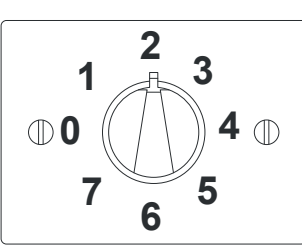
En simples et doubles démonter p. droit.
En triples démonter p. arrière.

2 

Tourner le thermostat

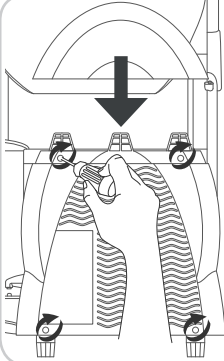
L'ordre des thermostat correspond à l'ordre des réservoirs.

Pour obtenir une plus grande puissance réfrigérante (température du produit plus basse), tourner celui-ci dans le sens des aiguilles d'une montre.

3 

Monter panneau

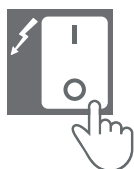
Utiliser un tournevis.
Démarrer la machine.

4 

6.3 Régler timer e démarrer granitore

Régler timer mécanique

Le timer permet verser le mélange à l'avance et avoir le granité prêt à servir à l'heure programmée (fonctionnement sans surveillance). Le timer détermine si la machine fonctionne en mode Granité ou en mode boisson froide/Maintenance.

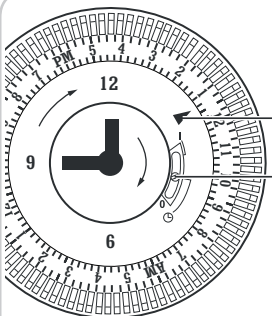


Pour Régler le timer, éteindre l'interrupteur général.

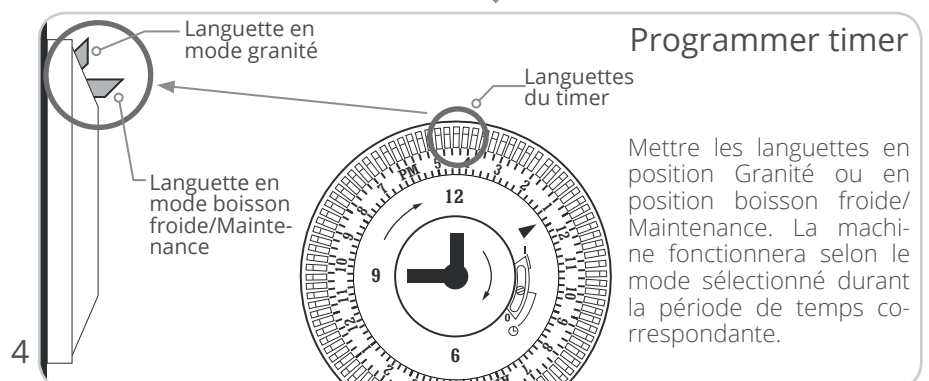
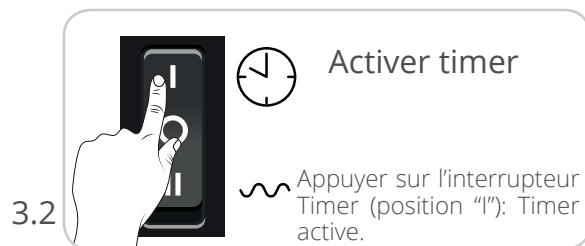
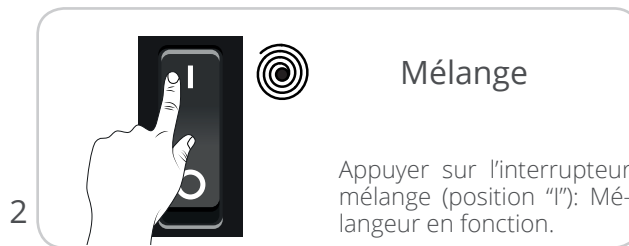
Régler timer

Tourner la roue extérieure du timer en sens horaire jusqu'à ce que l'heure courante est alignée sur l'indicateur (A).

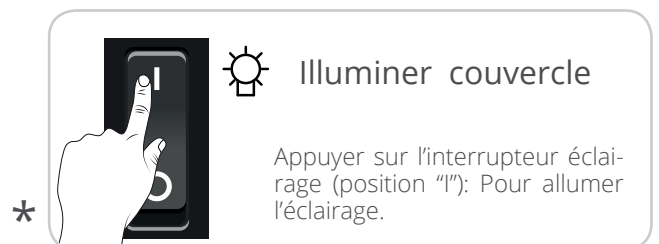
Vérifier si le sélecteur (B) est sur la position centrale.

1  (Timer réglé à 12:45)

Raccorder la machine au éseau électrique et après:



Durant le processus de la préparation du produit est possible:



7.1 Quand nettoyer la machine?

Le nettoyage et la désinfection doit être effectué dans le respect des normes hygiéniques en vigueur dans le pays d'utilisation.

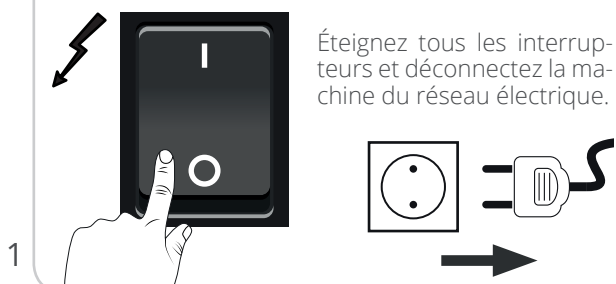
Quand nettoyer la machine?

24h

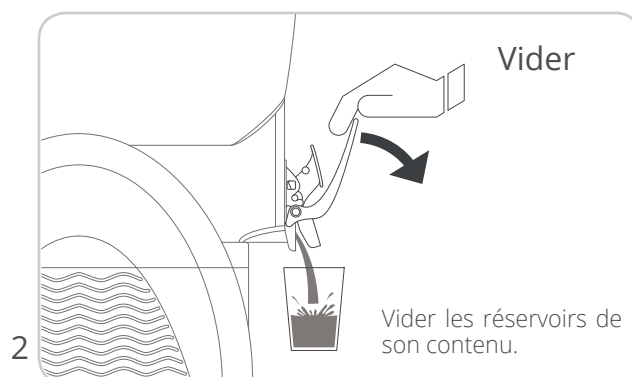
Il est recommandé le nettoyage **journellement** des pièces qui soit en contact avec le produit, et chaque fois que vous remplissez de nouveau produit.

7.2 Vidange et déconnexion électrique

Éteindre et débrancher

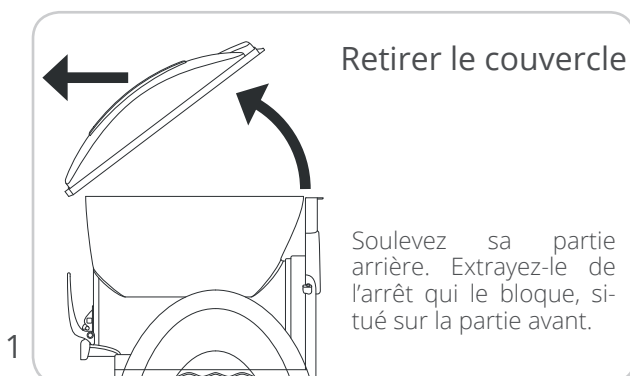


Vider

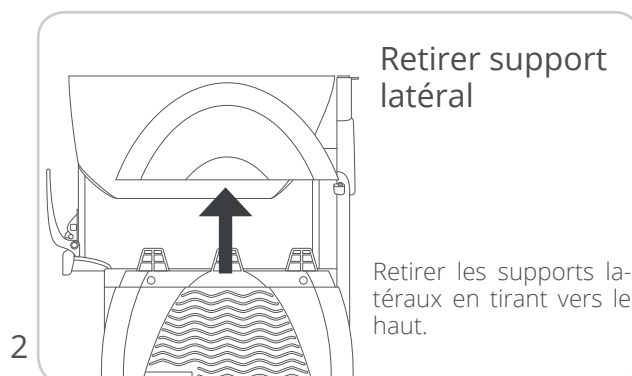


7.3 Démontage

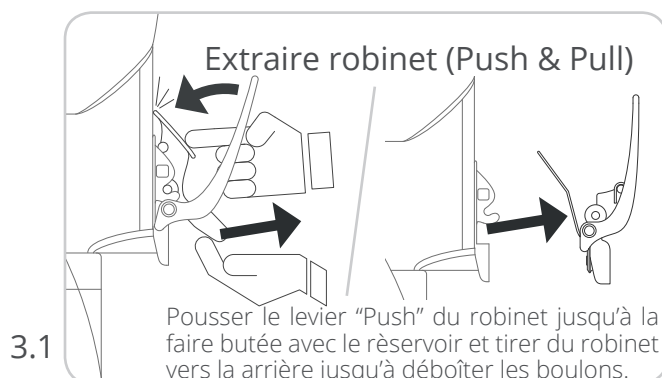
Retirer le couvercle



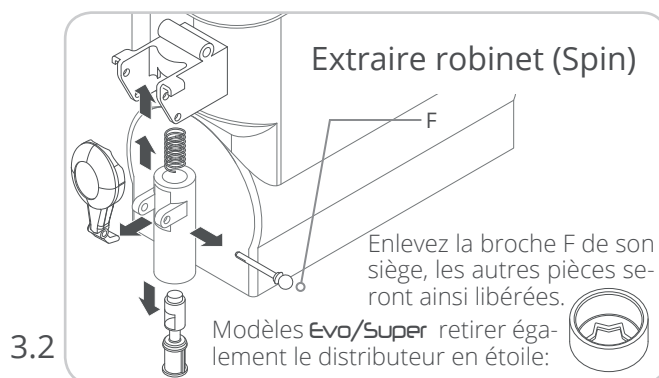
Retirer support latéral



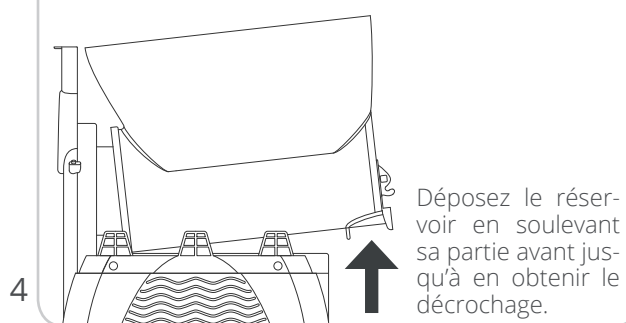
Extraire robinet (Push & Pull)



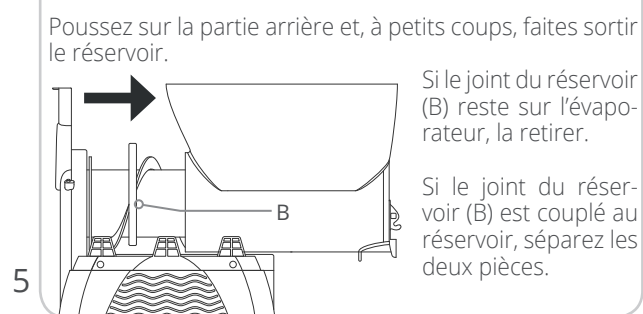
Extraire robinet (Spin)



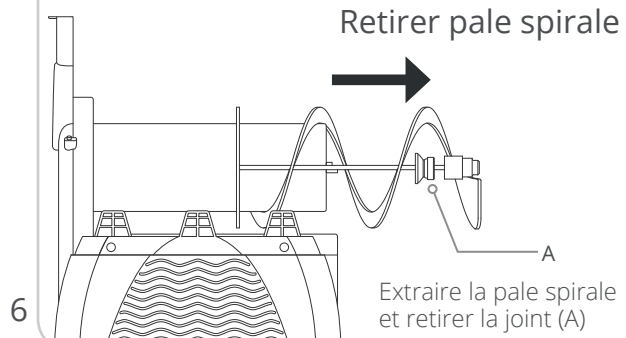
Démonter réservoir



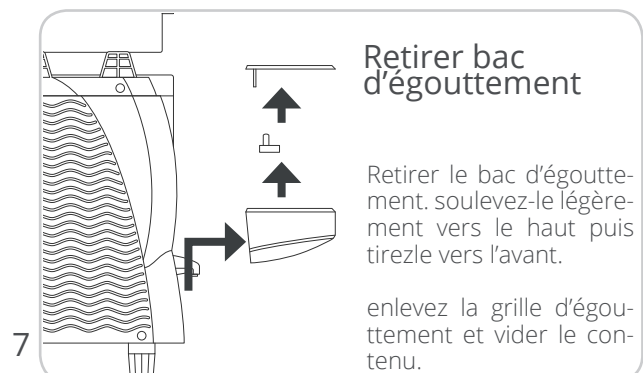
Retirer réservoir et joint



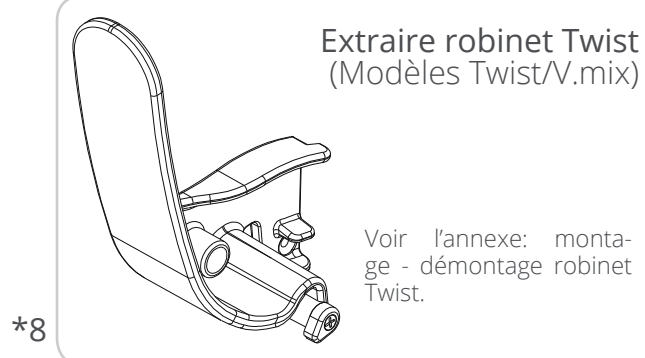
Retirer pale spirale



Retirer bac d'égouttement

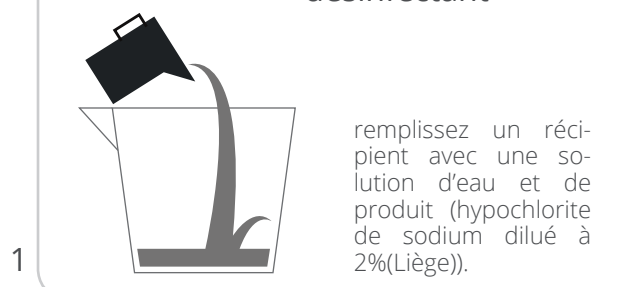


Extraire robinet Twist (Modèles Twist/V.mix)

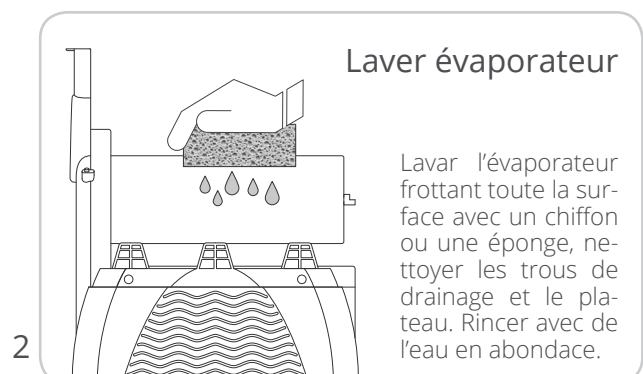


7.4 Nettoyage de pièces et machine

Préparer solution désinfectant

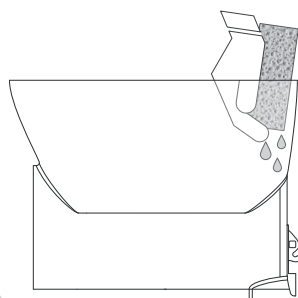


Laver évaporateur



3

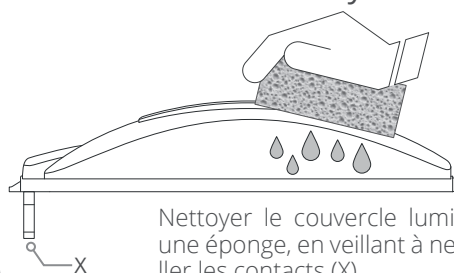
Laver réservoir



Laver le réservoir à l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon ou une éponge. Rincer avec de l'eau en abondance.

4

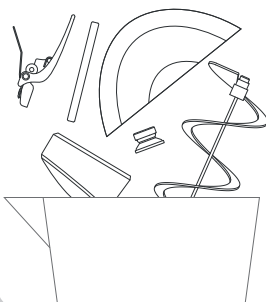
Nettoyer couvercle



Nettoyer le couvercle lumineux avec une éponge, en veillant à ne pas mouiller les contacts (X)

5

Lavage des pièces



Remplissez un autre récipient avec solution désinfectant (hypochlorite de sodium dilué à 2%(Liège)).

Immergez les composants démontés, laissez-les tremper pendant trente minutes.

6

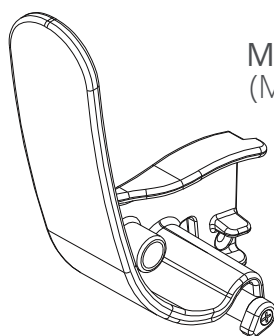
Laisser sécher



Posez les composants sur une table propre et séchez-les.

*1

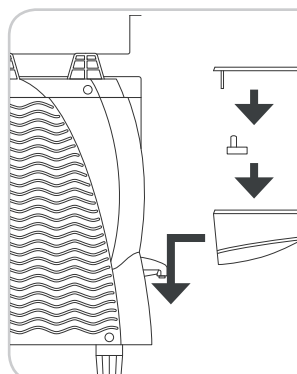
Monter robinet Twist (Modèles Twist/V.mix)



Voir l'annexe: montage - démontage robinet Twist.

2

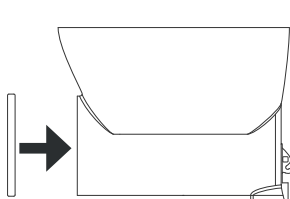
Monter bac d'égouttement



Remettez la grille d'égouttement sur le bac et placez-le sur le panneau frontal selon flèche l'emboîtant dans les fenêtres avec les deux tétons situés derrière du bac et pousser vers le bas.

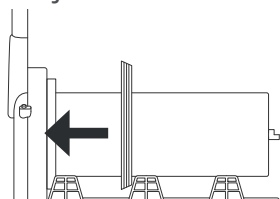
3

Monter joint réservoir



(Robinet Push&Pull)

Monter le joint en tirant légèrement avec les deux mains sur le fond.

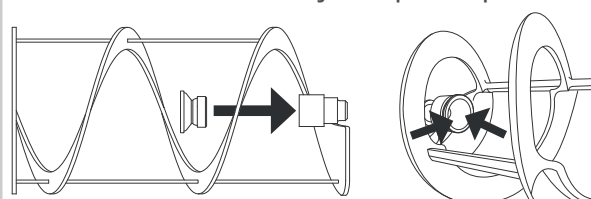


(Robinet Spin)

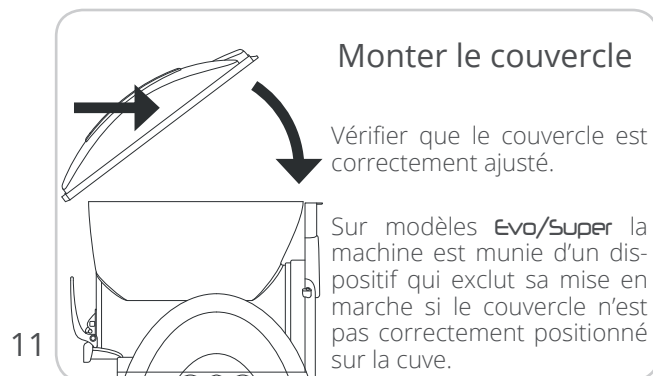
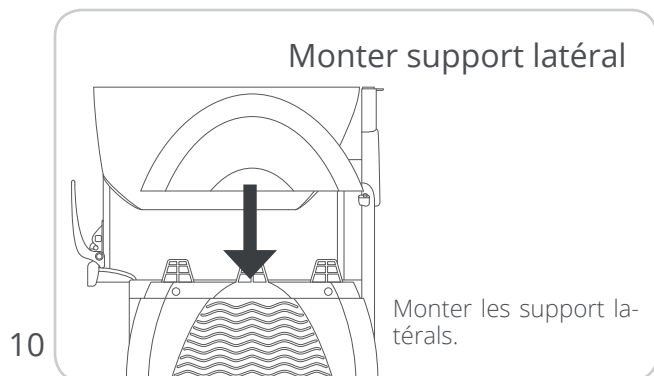
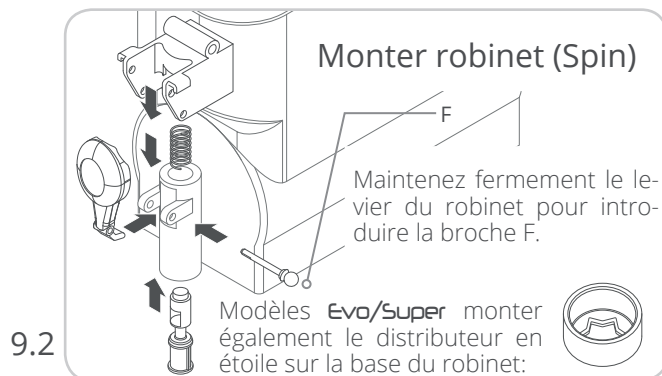
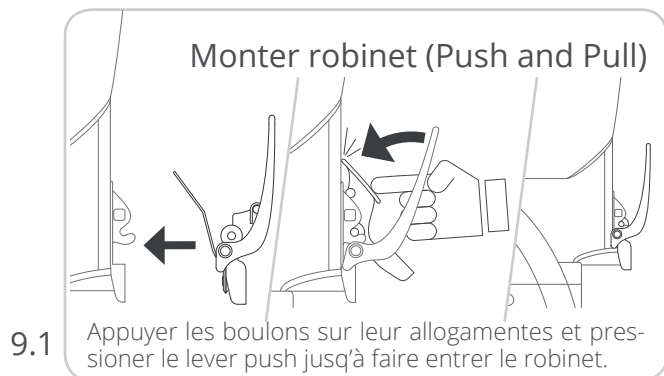
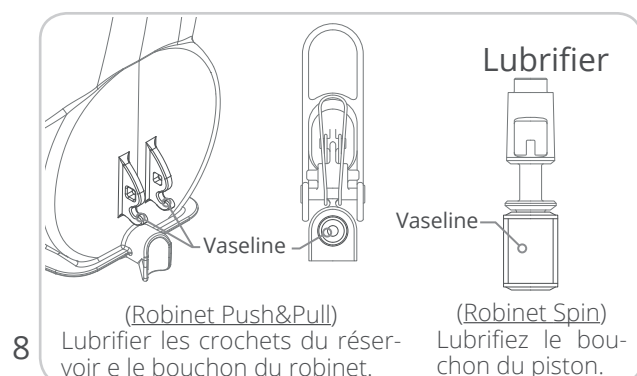
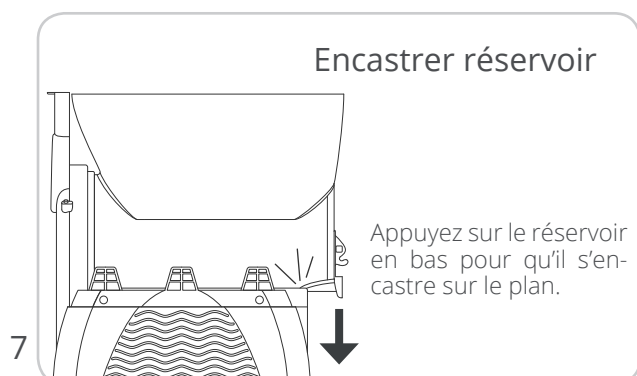
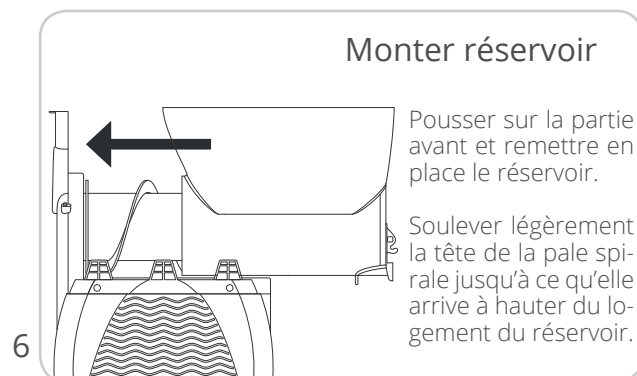
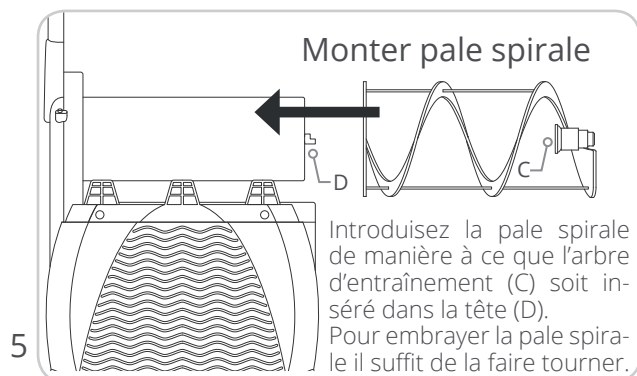
Installer le joint sur l'évaporateur et lubrifier sur toute la surface.

4

Monter joint pale spirale

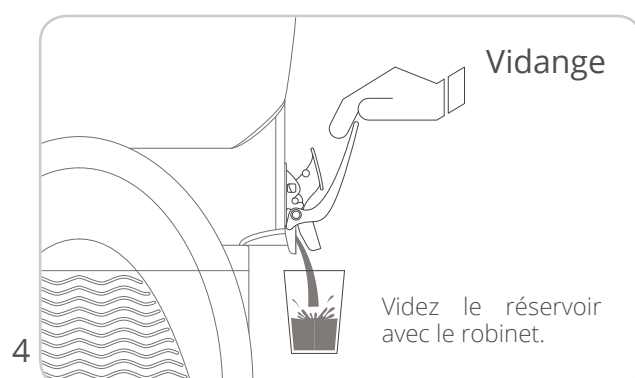
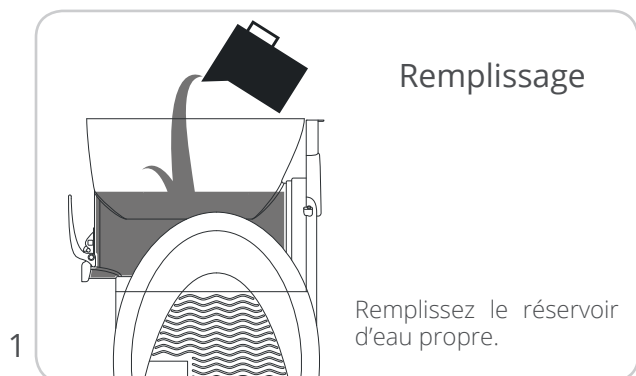


Installer le joint sur la pale spirale et lubrifier dans les zones montrées avec la vaseline fournie avec la machine.



7.6 Cycle de désinfection

Avant de mettre la machine en marche, vous devez effectuer un cycle de rinçage:

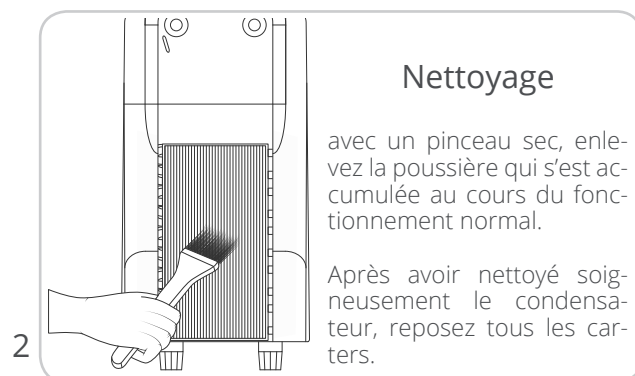
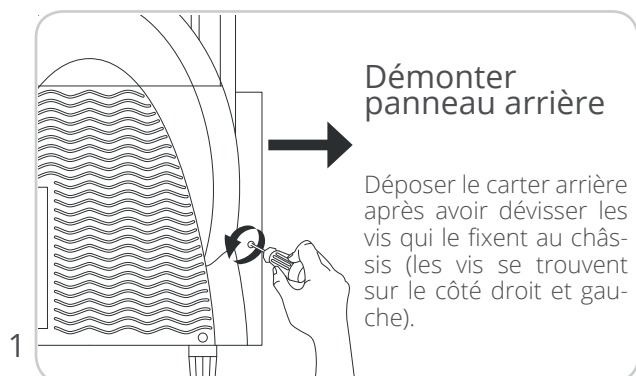


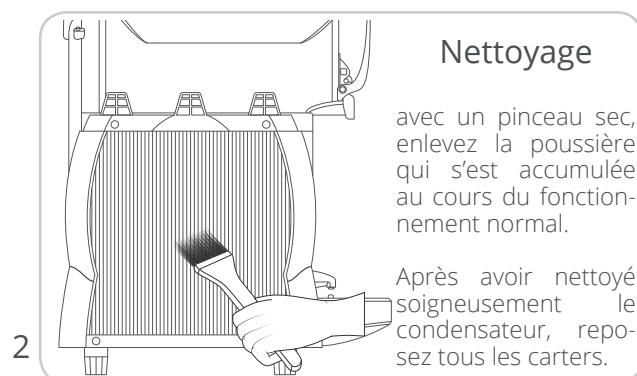
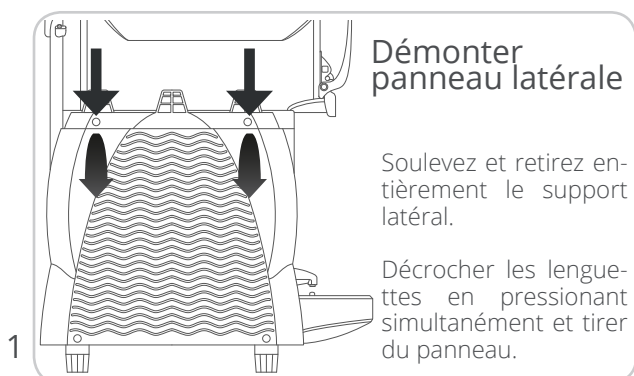
7.7 Nettoyage condensateur

Lorsque la saison est terminée, ou si vous remarquez une baisse de rendement de la machine, nous vous recommandons de nettoyer le condensateur d'air.

Le nettoyage du condensateur est de la compétence exclusive du technicien spécialisé qui devra organiser toutes les séquences opérationnelles et utiliser les moyens appropriés pour opérer dans le strict respect des réglementations en vigueur en la matière.

Machines avec 1 réservoir

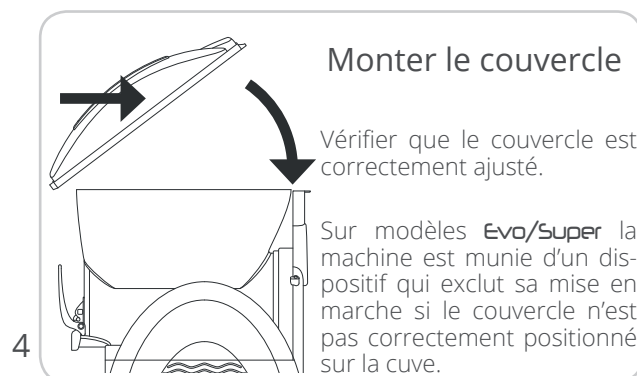
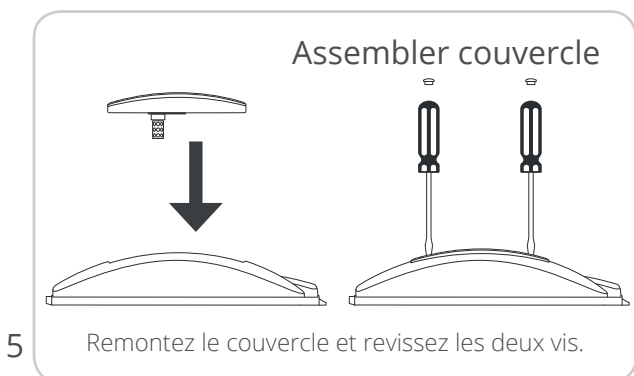
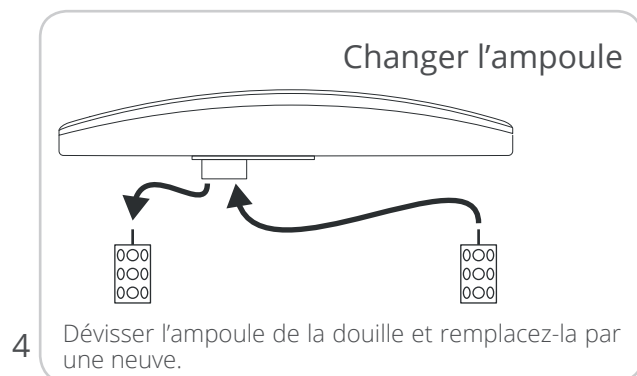
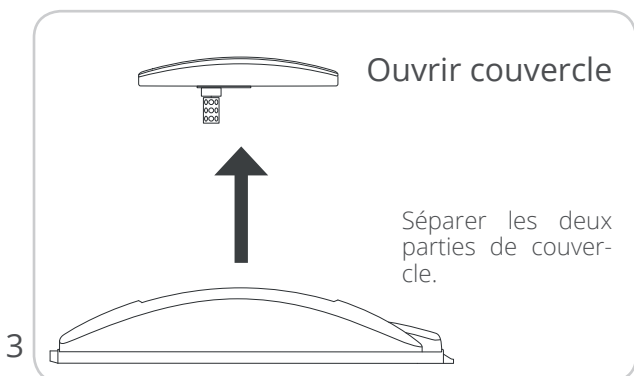
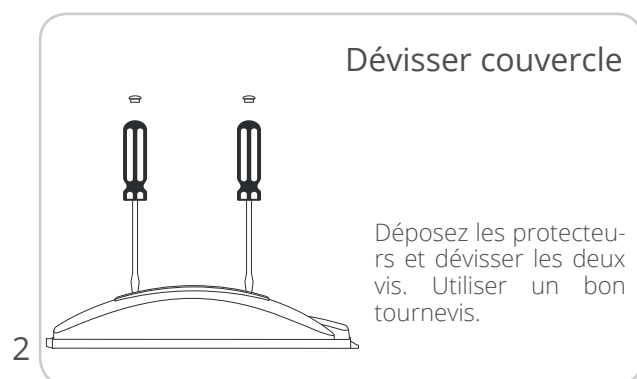
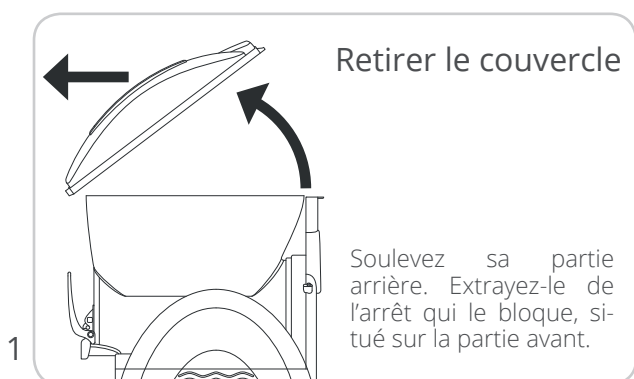




SPIN / GRANISUN
Machine Granités

8.Maintenance

8.1 Changer l'ampoule



La machine doit être examinée périodiquement (au moins une fois par an) par un technicien spécialisé. Cette vérification périodique sert à maintenir un haut niveau de sécurité de tous les composants installés et de la machine elle-même. Au cas où un composant est usé, il doit être remplacé par une pièce de rechange originale neuve.

Il est interdit d'utiliser la machine quand un seul de ses composants est défectueux ou usé. La maintenance périodique est interdite à l'opérateur.

Les appareils électriques et électroniques doivent être détruits selon la Directive Européenne 2002/96/CE. Ces paragraphes ne peuvent PAS être éliminés selon le flux normal des résidus solides urbains, mais ils doivent être récupérés séparément pour optimiser la récupération et le recyclage des matériaux de fabrication.

8.2 Maintenance périodique

Remplacer après 1 an (Robinet P&P):



Joint réservoir



Joint robinet



Joint pale spirale

Codes kit joints rechange:

- Machine avec 1 réservoir
- Machine avec 2 réservoirs
- Machine avec 3 réservoirs

SL310010197
SL310009995
SL310010196

9.1 Évacuation



Le symbole de la corbeille barrée apparaît sur tous les produits pour rappeler l'obligation de tri sélectif. En observant correctement toutes les dispositions relatives à l'élimination de produits anciens, nous contribuons à protéger l'environnement.

10.1 Probleme

Problème	Cause	Remède
La machine ne s'allume pas.	L'interrupteur général à OFF (Position "0").	Mettez l'interrupteur sur la position "I".
	La fiche n'est pas enfoncée dans la prise.	Enfoncez la prise dans une prise.
Le robinet perd.	Le joint du robinet n'est pas lubrifié.	Lubrifiez le joint.
	Le joint est défectueux.	Remplacez le joint.
Le réservoir perd du produit sur sa partie arrière.	Réservoir n'est pas correctement monté.	Vérifiez le montage du réservoir.
	Le joint du réservoir n'est pas lubrifié.	Lubrifiez le réservoir.
	Le joint est défectueux.	Remplacez le joint.
La vis s.f. ne tourne pas.	L'interrupteur est sur "0".	Mettez l'interrupteur sur "I".
	Blocs de glace à l'intérieur du réservoir.	Eteindre la machine, laisser fondre le produit et vérifier si le produit est correctement dilué.
La machine ne fait pas de granité.	L'interrupteur est sur la position "0".	Appuyez sur la position "I".
	Machine est à prox. de sources de chaleur.	Installez la machine dans un lieu adapté.
	La machine n'est pas suffisamment aérée.	
	Le condensateur est sale.	Appeler un technicien spécialisé pour effectuer un nettoyage du condensateur.
	La consistance est mal réglée.	Réglez correctement la consistance.
La pale spirale fait du bruit.	Le joint avant est mal monté.	Vérifiez si le joint est bien monté.
	Le joint n'est pas lubrifié.	Lubrifiez le joint correctement.
	Il n'y a pas assez de produit	Remplir réservoir.
l'Afficheur montre alarme.	Sonde débranchée ou dysfonctionnement	Voir page 15 ou Appelez un technicien.
Si vous ne trouvez pas la cause du problème de votre machine dans cette table ou si le remède proposé ne résout pas le problème, contactez un technicien spécialisé.		

1. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA	3
2. DESCUBRA A SUA GRANIZADORA	5
2.1 Descrição	5
2.2 Lista das peças	6
2.3 Acessórios fornecidos	6
2.4 Especificações	7
2.5 Painel de controlo	7
3. INSTALAÇÃO	8
3.1 Local de instalação	8
3.2 Transporte da máquina	9
3.3 Desembalagem	9
3.4 Tratamento da embalagem	9
3.5 Ligação à rede elétrica	10
3.6 Ligação à rede hídrica	10
4. FUNCIONAMENTO	11
4.1 Colocação a ponto	11
4.2 Enchimento	11
4.3 Preparação do produto	12
4.4 Preparação do produto (Evo/Super)	13
4.5 Fornecimento do produto	14
4.6 Encerramento do estabelecimento	14
5. AVISOS E INDICAÇÕES	15
5.1 Visor de temperatura	15
5.2 Pressostato (Opcional)	16
6. AJUSTES	17
6.1 Regulação consistência	17
6.2 Regulação temperatura (TS-V)	17
6.3 Regulação timer e posta em marcha	17
7. LIMPEZA	19
7.1 Quando deve limpar a máquina?	19
7.2 Esvaziamento e desconexão	19
7.3 Desmontagem	19
7.4 Limpeza peças e máquina	20
7.5 Montagem	21
7.6 Ciclo de enxágüe	23
7.7 Limpeza condensador	23
8. MANUTENÇÃO	24
8.1 Substituição da lâmpada	24
8.2 Manutenção periódica	25
9. ELIMINAÇÃO	25
9.1 Eliminação	25
10. PROBLEMAS	25
10.1 Problemas	25

Atenção - Este manual tem como objetivo fornecer ao cliente todas as informações necessárias para a instalação e a manutenção da máquina, assim como a sua utilização.
- As precauções de segurança fazem parte da máquina. Leia atentamente as precauções de segurança antes de utilizar a máquina pela primeira vez. Conserve-as num lugar onde possam ser facilmente localizadas.

Para evitar o risco de choque elétrico letal e incêndio.

- A ligação à rede deve ser efetuada conforme o estabelecido pelas normas de segurança em vigor no país de utilização.
- A tomada de corrente na qual vai ligar a máquina deve:
 - corresponder ao tipo de ficha nela instalada;
 - ser dimensionada de acordo com as indicações da placa de características presente na parte traseira da máquina;
 - ter ligação eficaz à terra;
 - ligada a um sistema com diferencial e magnetotérmico.
- O cabo de alimentação não deve:
 - entrar em contacto com qualquer tipo de líquido: perigo de choque elétrico e/ou de incêndio;
 - ser esmagado ou entrar em contacto com superfícies cortantes;
 - ser utilizado para deslocar a máquina;
 - ser utilizado quando está danificado;
 - ser manuseado com as mãos húmidas ou molhadas;
 - ser enrolado em novelo durante o funcionamento da máquina;
 - ser alterado.
- É proibido:
 - instalar a máquina de forma diferente da ilustrada no Cap. 5;
 - instalar a máquina em zonas onde seja possível utilizar jactos de água;
 - utilizar a máquina próximo de substâncias inflamáveis e/ou explosivas;
 - deixar ao alcance das crianças sacos de plástico, poliestireno, pregos, etc., pois são potenciais fontes de perigo;
 - deixar que as crianças brinquem e permaneçam junto da máquina.
- utilizar peças de substituição não recomendadas pela empresa fabricante;
- introduzir qualquer alteração técnica na máquina;
- mergulhar a máquina em qualquer líquido;
- lavar a máquina com jactos de água;
- utilizar a máquina de forma diferente da indicada no manual;
- utilizar a máquina em condições psicofísicas alteradas pela influência de drogas, álcool, psicofármacos, etc.;
- instalar a máquina sobre outros aparelhos;
- a utilização da máquina em ambientes potencialmente explosivos, corrosivos ou com alta concentração de pó ou substâncias gordurosas no ar;
- a utilização da máquina em ambientes sujeitos a risco de incêndio;
- a utilização da máquina para fornecimento de substâncias não previstas, considerando as características da mesma.
- não lavar a máquina com benzina ou solventes de qualquer natureza.
- qualquer reparação só pode ser executada por um Centro de Assistência autorizado pelo Fabricante e/ou, em qualquer caso, por pessoal qualificado e treinado.
- Não obstruir as grelhas situadas na parte de trás da máquina.
- Não colocar a máquina próxima de sistemas de aquecimento (como aquecedores ou radiadores).
- Em caso de incêndio utilizar extintores de anidrido carbónico (CO₂). Não utilizar água ou extintores de pó.

Para evitar eventuais danos durante o funcionamento da máquina.

É considerado como uso indevido:

- qualquer uso diferente do previsto e/ou com aplicação de técnicas diferentes das ilustradas nesta publicação;
- qualquer intervenção que seja efetuada na máquina em contra das instruções dadas nesta publicação;
- qualquer utilização após alterações de componentes e/ou dispositivos de segurança;
- qualquer utilização após reparações efetuadas com a utilização de componentes não autorizados pelo fabricante;
- a instalação da máquina ao ar livre.

A utilização indevida ocasionará a anulação total da garantia, declinando, o fabricante, qualquer responsabilidade por quaisquer danos pessoais e/ou outros danos de aí decorrentes.

Limpeza.

Antes de qualquer operação inerente à limpeza e manutenção da máquina, colocar proteção individual (luvas, óculos de proteção, etc.) estabelecida pelos regulamentos de segurança em vigor no país de utilização da máquina.

Na realização das tarefas de Limpeza e Manutenção, aplicar o descrito abaixo:

- Utilizar luvas de proteção em látex. Uma vez vestidos lavar as mãos com solução desinfetante;
- Não utilizar dissolventes ou materiais inflamáveis;
- Não utilizar esfregões abrasivos e/ou metálicos para a limpeza da máquina e dos seus componentes;
- Procurar não para dispersar líquidos no ambiente;
- Não lavar os componentes da máquina na máquina de lavar louça;
- Não utilizar forno convencional e/ou micro-ondas para secar as peças da máquina;
- Não mergulhar a máquina na água;

- Não pulverizar na máquina jactos diretos de água;
- Lavar utilizando exclusivamente água morna e um higienizante adequado (conforme com o disposto pelas normativas vigentes no país de uso) que não provoque danos nos componentes da máquina;
- Ao terminar a limpeza restabelecer e fixar, corretamente, todas as proteções e estruturas retiradas ou abertas;

A limpeza e a higienização são operações que devem ser realizadas, normalmente, com o máximo cuidado para garantir a qualidade da produção e cumprimento das normas de higiene exigidas.

Situações de emergência.

Atenção. em qualquer emergência, para parar a máquina, pressione o botão verde que se encontra na frente da máquina e desligue o cabo de alimentação.

Em caso de bloqueio da máquina, devido a arrefecimento, desligue a máquina e contacte o centro de assistência ou um técnico especializado.

Em caso de incêndio deverá evacuar, imediatamente, a zona para permitir a intervenção de pessoal responsável e equipado com meios adequados de proteção. Usar sempre extintores homologados; nunca usar água ou substâncias de natureza desconhecida.

Pessoal responsável.

Atenção - À máquina podem ter acesso os responsáveis que realizam as tarefas específicas que são os que, seguidamente, se indicam.
- Não é permitida a utilização da máquina por pessoas que não cumpram os requisitos indicados.

Utilizador



Quem detenha conhecimentos técnicos adequados no que se refere à preparação dos produtos que a máquina utiliza de acordo com as disposições das normas vigentes relativas à higiene. Quem, após ter lido este manual, é capaz de realizar:

- as operações normais de carga e/ou substituição dos produtos de consumo;
- o fornecimento correto do produto;
- a preparação correta do produto;
- a limpeza e a higienização da máquina.

Técnico especializado



Quem, após ter lido este manual, é especificamente responsável pela instalação, utilização e manutenção da máquina e, portanto:

- é capaz de realizar as operações de reparação em caso de avaria grave e tem conhecimento do conteúdo deste manual e de todas as informações relacionadas com a segurança;
- é capaz de compreender, plenamente, as instruções contidas neste manual e interpretar, corretamente, os desenhos e diagramas;
- conhece as principais normas de higiene, de prevenção de acidentes, tecnológicas e de segurança;
- tem experiência específica em manutenção de máquinas de refrigerar bebidas.
- sabe como se comportar em caso de emergência, onde encontrar os meios individuais de proteção e como usá-los corretamente.

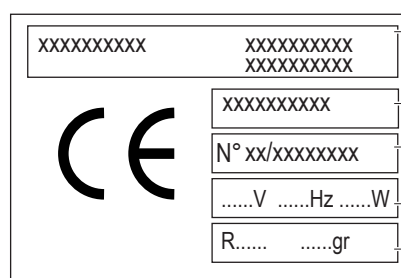
Atenção - Antes de realizar qualquer operação com a máquina, os operadores e técnicos especializados devem ler, cuidadosamente, as instruções constantes neste documento.

- Não execute qualquer operação sem ter lido e entendido, completamente, o conteúdo deste manual.
- Em caso de dúvida sobre a interpretação correta das instruções entre em contacto com o fabricante para obter os esclarecimentos necessários.

Cada máquina contém na placa de identificação as seguintes informações:

Para as máquinas com a marca CE assinala-se o seguinte:
O fabricante declara sob a própria e exclusiva responsabilidade que, a máquina à qual faz referência o presente manual (ver placa de identificação aplicada na tampa da presente), cumpre com os requisitos previstos pelas seguintes directivas:

- | | | |
|---|--------------|--|
| • | 2006/42/CE | Directiva "Máquinas" |
| • | 2006/95/CE | Directiva "Baixa Tensão" |
| • | 2004/108/CE | Directiva "EMC" |
| • | 97/23/CE | Directiva "PED" |
| • | 2004/1935/CE | Regulamento "Materiais e objectos em contacto com os produtos alimentares" |



Nome do fabricante e número de identificação

Modelo da máquina

Ano de fabrico / número de série

Características eléctricas

Tipo de gás refrigerante empregue e quantidade



A máquina de uso profissional, que está a ser usada, é idónea para a preparação de granizados, sorvetes e bebidas frias.

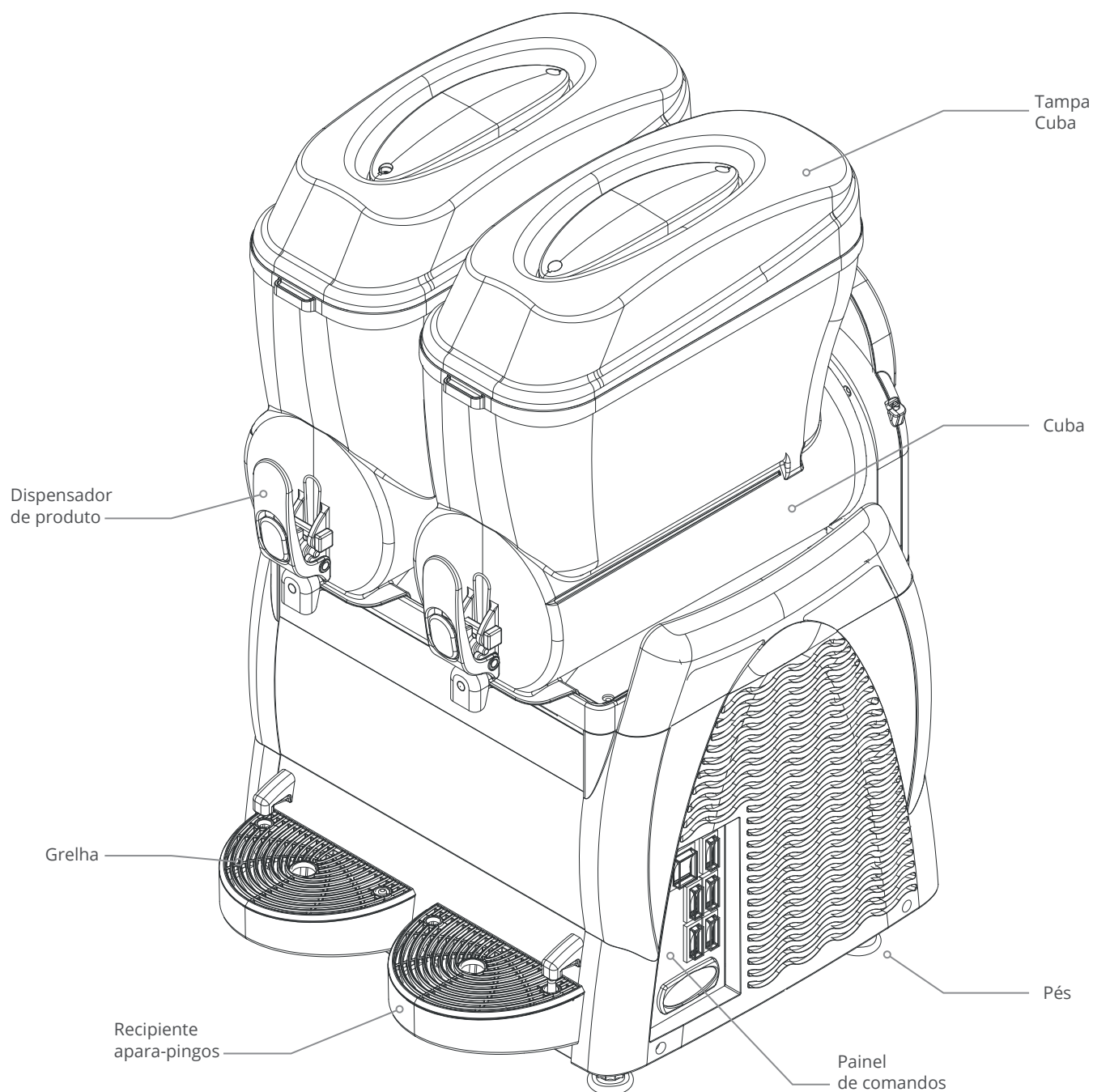
Principais características:

- Grifo fácil de usar, fácil de montar y desmontar.
- Alta capacidade de produção de cada cuba (12L).
- Tampa luminosa com sistema de fecho de segurança.
- Visor de temperatura eletrónico.
- Recipiente apara-pingos com indicador de nível (flotador) que indica quando el recipiente esta cheio.

Os modelos **Evo/Super** têm todas as características anteriores e, além disso:

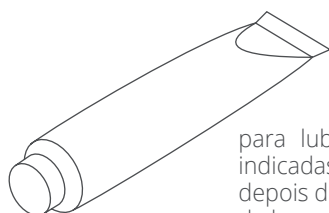
- Reductor a estrela.
- Seleção manual entre creme fria, granizado e bebida fria.
- Botão saída rápida.

2.2 Lista das peças



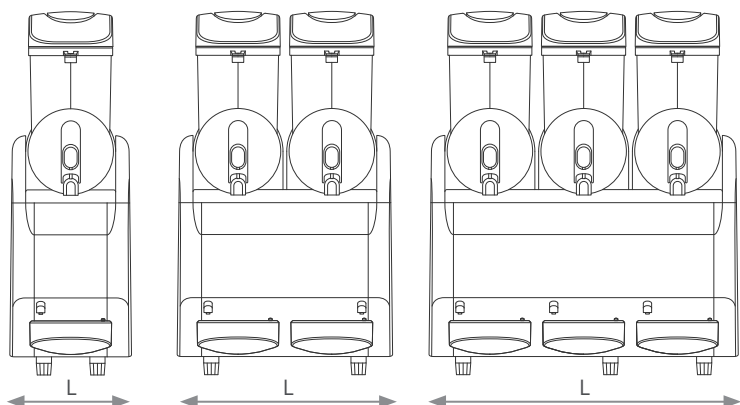
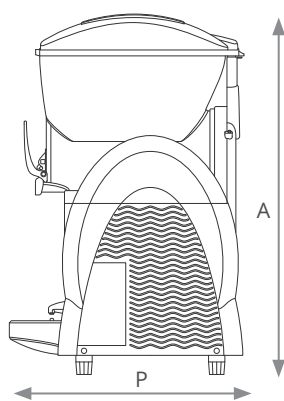
2.3 Acessórios fornecidos

Tubo Vaselina



para lubrificar todas as peças indicadas no presente manual depois de efectuar as operações de lavagem e desinfecção.

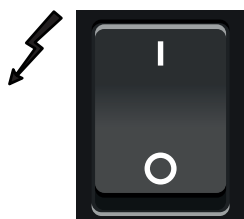
1



2.4 Especificações

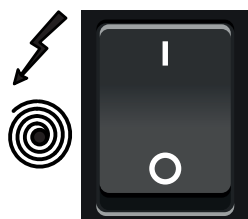
Modelo	Simple	Dobre	Triplo
Dimensões LxPxA (cm)	27x52x81	47x52x81	67x52x81
Nº Cubas	1	2	3
Capacidade (l)	1x12 1x4 <i>Evo/Super</i>	2x12	3x12
Peso líquido (kg)	29	56	70
Peso bruto (kg)	32	57	74
Embalagem (cm)	34 x 54 x 93	56 x 54 x 93	77 x 54 x 93
Watt (W)	Ver a placa de identificação com dados técnicos situada na parte posterior da máquina		
Tensão (V)			
Tº funcionam. (°C)	Min. 20°C / Max. 32°C		
Pressão sonora	<<70dBa		
Classe	N		

2.5 Painel de controlo



Interruptor geral

Activa ou desactiva a máquina.



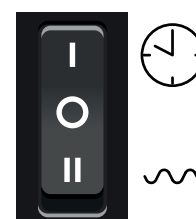
Interruptor geral

Somente nos modelos *Evo/Super*.
Activa ou desactiva a máquina e a pá misturadora.



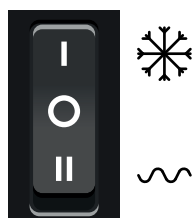
Display

Mostra a Tº do produto na cuba.
Em modelos *Evo/Super* serve para regular a consistência do produto.



Timer

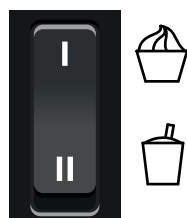
Somente nos modelos com Timer.
Activa ou desactiva o Timer.



Frio

Serve para refrigerar ou deixar de refrigerar o produto presente no depósito:

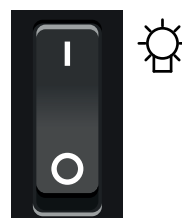
Pos. "I": Granizado
Pos. "II": Bebida fria/Manutenção
Pos. "0": Inst. frigo. desactivada



Produtos gelados

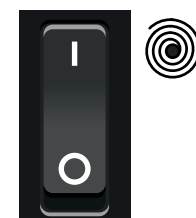
Somente nos modelos *Evo/Super*.
Serve para escolher entre crema fria o granizado:

Pos. "I": Creme frio
Pos. "II": Granizado



Iluminação

Serve para ligar ou desligar a iluminação (modelos com tampa iluminada) sobre as tampas das cubas.



Mistura

Activa ou desactiva o misturador do produto da cuba correspondente.

Em modelos *Evo/Super*:
Pos. "I": Produtos gelados
Pos. "II": Descongelado/Manutenção
Pos. "0": Inst. frigo. desactivada



Todas as operações ilustradas neste capítulo são da competência exclusiva de técnicos especializados, que devem organizar as várias sequências operacionais e a utilização de meios adequados para agir em qualquer altura com aplicação rigorosa das regras vigentes nesta matéria.

Antes de instalar a máquina o local deve reunir os seguintes requisitos:



Que o local tenha sido preparado para instalar a máquina.



A máquina deve ser vigiada, pelo que deverá ser instalada num local onde possa ser observada por pessoal qualificado.



Que o local reúna os requisitos previstos em termos de iluminação, ventilação e higiene.



Não pode instalar a máquina em locais onde esta possa ser alcançada, tocada e/ou acionada por outras pessoas que não as especificadas no parágrafo 1.



Que a superfície de instalação seja sólida, plana (inclinação inferior a 2°) e estável.



A máquina deve funcionar em ambientes com temperatura compreendida entre os 20° C e os 32° C.



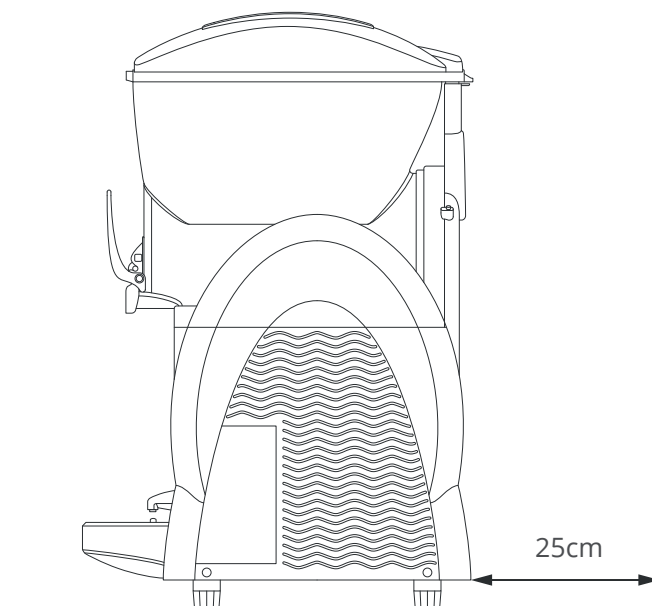
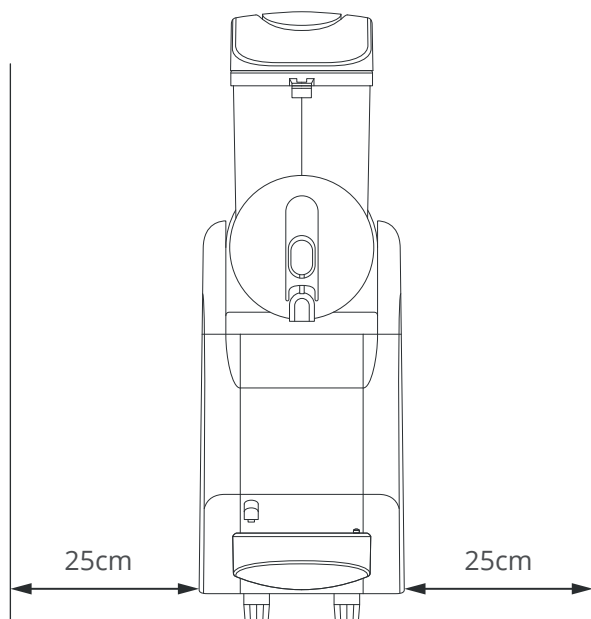
Que a tomada de corrente seja facilmente acessível.



Devem ser deixados espaços de acesso livres à máquina para:

- Permitir que o operador possa intervir sem qualquer limitação;
- Poder abandonar, de imediato, a área de trabalho em caso de necessidade;
- Permitir a circulação do ar;

Na figura abaixo indicam-se as distâncias mínimas necessárias para efetuar a instalação. As distâncias de separação são as mesmas tanto para máquinas de 1, de 2 e de 3 cubas.



3.2 Transporte da máquina

Após a receção da máquina, esta deverá ser levada para próximo do seu local de instalação:

1



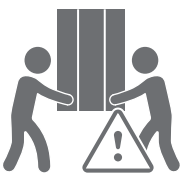
Antes de transportar
Certifique-se que ninguém se encontra no raio de operação do levantamento e deslocamento da carga e, em situações de particular dificuldade, utilizar pessoal que controle os movimentos a realizar.

2



Elevação e transporte
Levante a máquina embalada e transporte-a com cuidado. O deslocamento da máquina deve ser efetuada, pelo menos, por duas pessoas em posição vertical.

3



Controlar o trajeto
Os caminhos acidentados devem ser evitados, prestando atenção às dimensões e possíveis peças salientes.

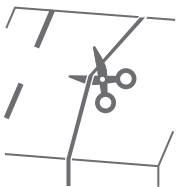
Os danos que a máquina possa sofrer durante o seu transporte e deslocação não se encontram cobertos pela GARANTIA.

Reparações ou substituições de peças eventualmente danificadas por conta e à responsabilidade do cliente.

3.3 Desembalagem

Uma vez a máquina embalada colocada na proximidade do local onde vai ficar instalada, deve proceder-se da seguinte forma:

1



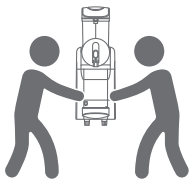
Cortar as fitas de nylon
Não fazer cortes adicionais na embalagem.

2



Levantar a tampa de cartão
Procurar não danificar a embalagem pois poderá ser útil para fazer sucessivas deslocações ou transporte da máquina.

3



Instalar a máquina
Colocar a máquina no espaço previsto para ela.

3.4 Tratamento da embalagem

Reciclagem
Por um lado, pode ser subdividida por tipo de materiais que a compõem e tratá-los de acordo com as normas vigentes no país de destino.



Conservar para uso futuro
Por outro lado, procure não danificar a embalagem pois poderá ser útil para fazer sucessivas deslocações ou transporte da máquina.



3.5 Ligação à rede elétrica

Antes de ligar a máquina à rede elétrica verificar:



As leis e as normas técnicas vigente no momento da instalação.



Que o ponto de ligação seja facilmente acessível para o utilizador, para que este possa desligar facilmente a máquina da corrente elétrica sempre que seja necessário.



Que a tensão indicada na placa de características da máquina corresponda à da corrente elétrica na qual se deseja ligar a máquina.

E compreender:



Que, em caso de o cabo de alimentação se encontrar danificado, para a sua substituição dever-se-á contactar, exclusivamente, o fabricante ou um técnico especializado.



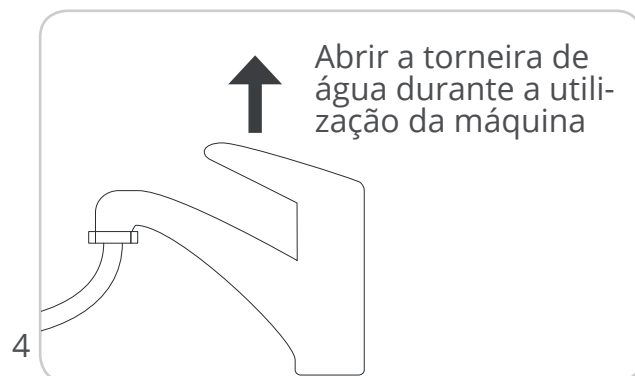
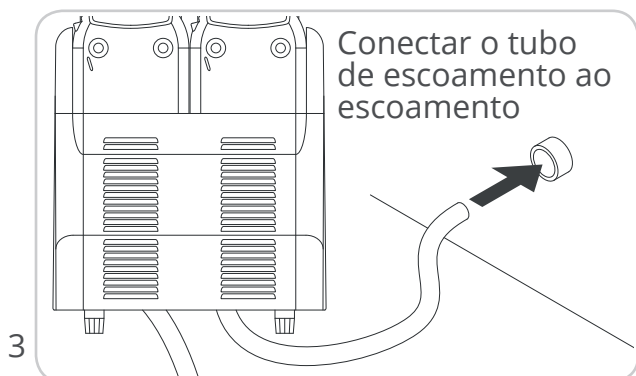
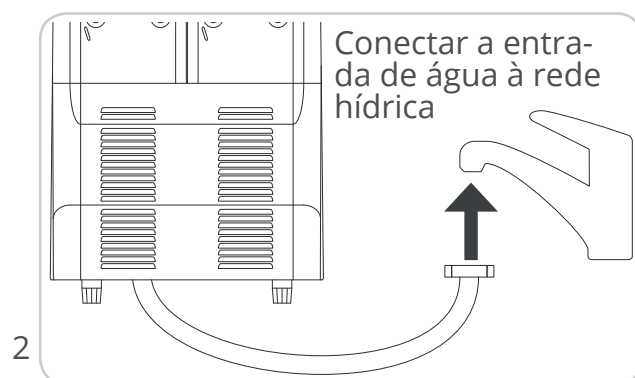
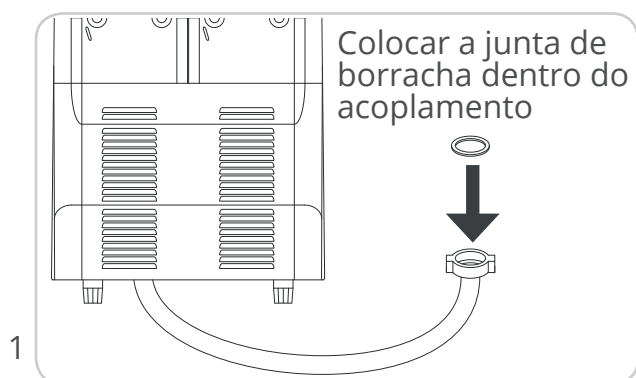
Que a ligação do cabo de alimentação à rede elétrica deve ser do tipo permanente se a lei assim o exigir. Entre em contacto com um técnico especializado para ligar/desligar o cabo à rede, de acordo com as normas em vigor.



É proibido:

- a utilização de extensões de qualquer tipo;
- substituir a ficha original;
- a utilização de adaptadores.

3.6 Ligação à rede hídrica (Somente máquinas refrigeradas a água)



4.1 Colocação a ponto

1



Lavagem e higienização

Antes de a máquina começar a funcionar será essencial efetuar uma cuidadosa limpeza e uma perfeita higienização (ver capítulo Limpeza) (Pg. 19).

2



Configuração de parâmetros.

Configurar os parâmetros desejados. Consultar o capítulo "Ajustes" (Pg17).

4.2 Enchimento

Qual produto usar?

**13°
Brix**

Usar concentrado misturado com água. A mistura obtida deve ter um conteúdo mínimo de 13° Brix de açúcar. Uma concentração inferior pode danificar os misturadores e/ou os moto-redutores.

Uma mistura de 13 °Bx contiene 13 g de açúcar diluído no 100 g de líquido.

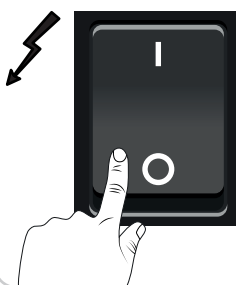
1



Preparar o produto

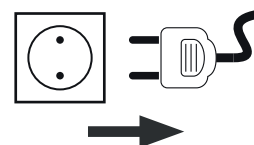
Diluir e misturar num recipiente o concentrado ou o pó com água de acordo com as indicações do fabricante. A mistura obtida deve ter um conteúdo mínimo de 13° Brix de açúcar.

2

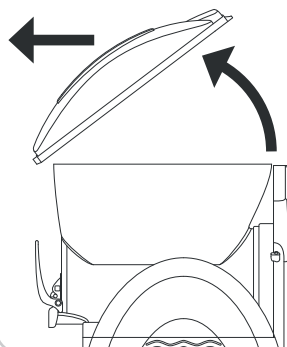


Desligar e desconectar

Apagar os interruptores e desligar a máquina.



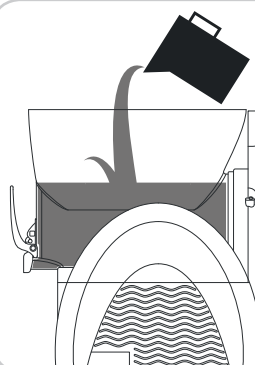
3



Retirar tampa

Levantar a tampa que se encontra na parte traseira e retirar a tampa do ferrolho que se encontra na parte dianteira.

4

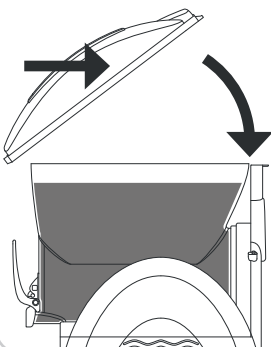


Encher depósito

Não introduzir líquidos quentes (com temperaturas superiores a 25 °C).

Verter o produto na cuba prestando atenção para não superar o nível máximo indicado.

5



Colocar tampa

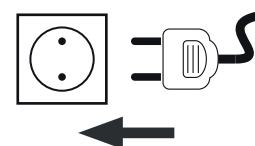
Verificar se a tampa está devidamente ajustada.

Em máquinas *Evo/Super* A máquina conta com um dispositivo que sem a tampa devidamente ajustada em a cuba não entrará em funcionamento.

6

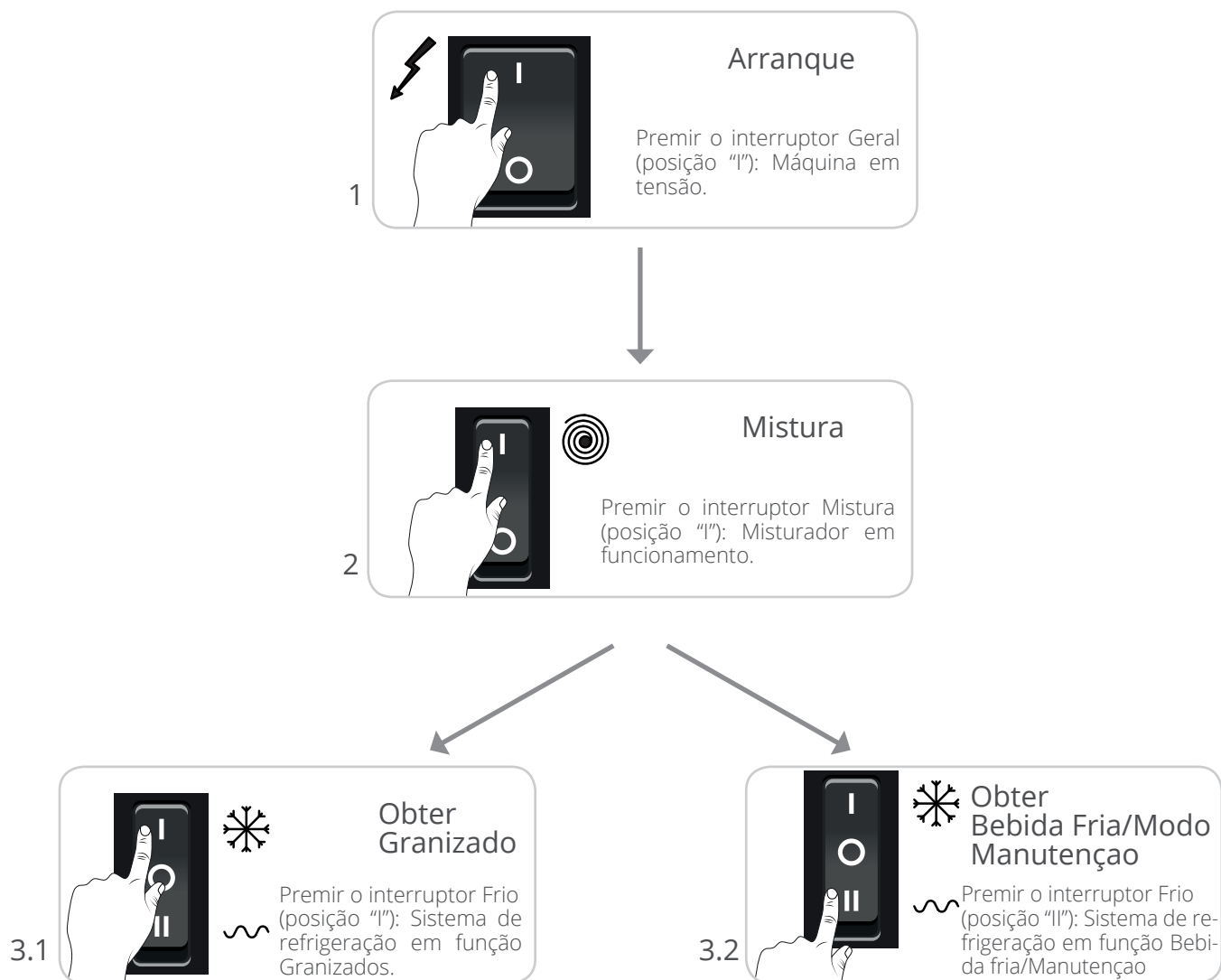
Ligar a máquina á rede eléctrica.

Ligar

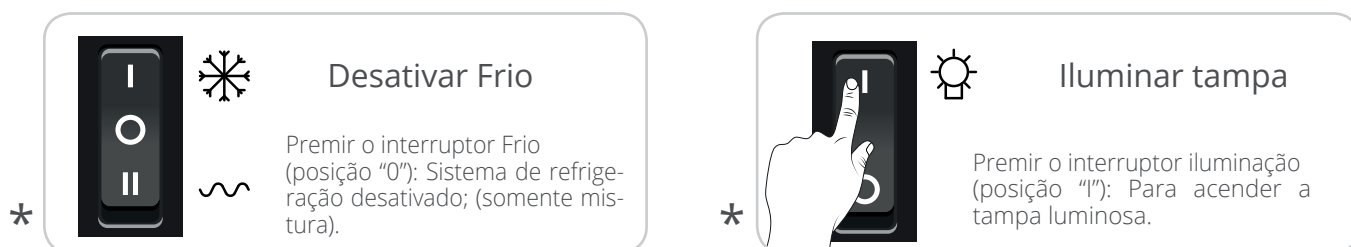


4.3 Preparação do produto

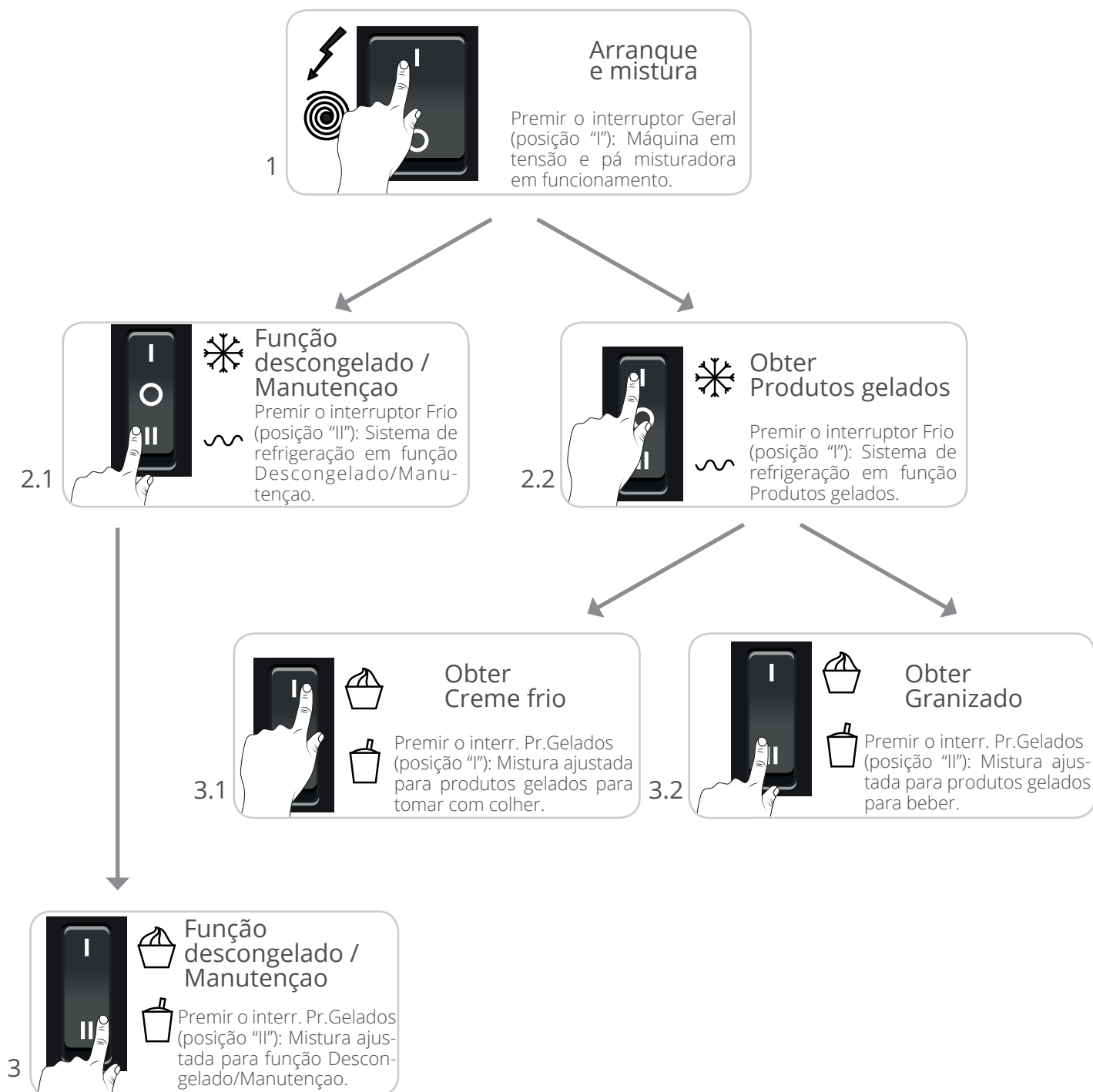
Para simplificar a explicação, será ilustrado unicamente o accionamento de uma única cuba.
para accionar as restantes cubas basta executar a mesma sequência de operações nos interruptores de cada uma delas. *Máquinas com timer, para à preparação de produto ver pg 17.



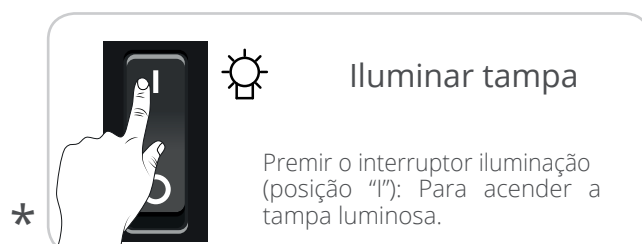
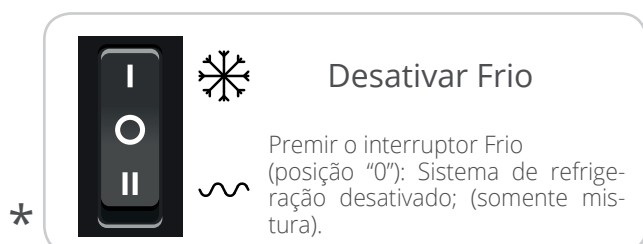
Durante o processo de preparação de produto também pode realizar:



4.4 Preparação do produto (Evo/Super)

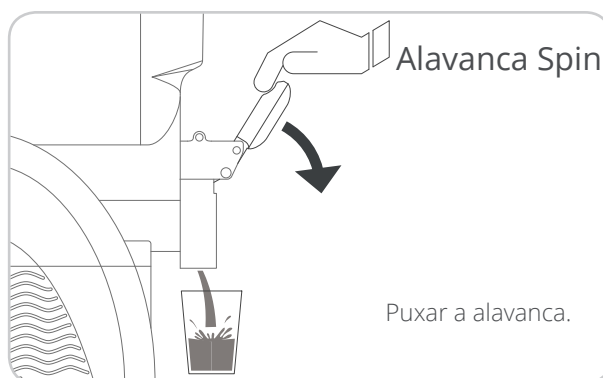
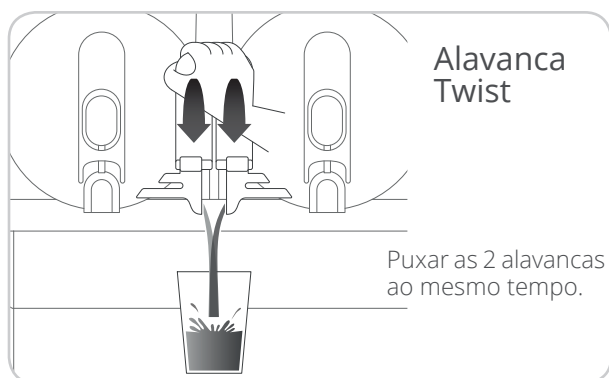
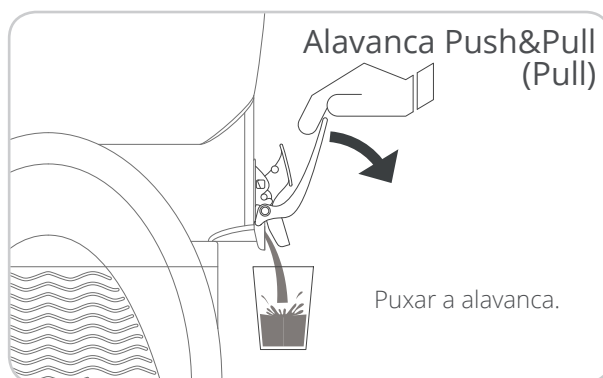
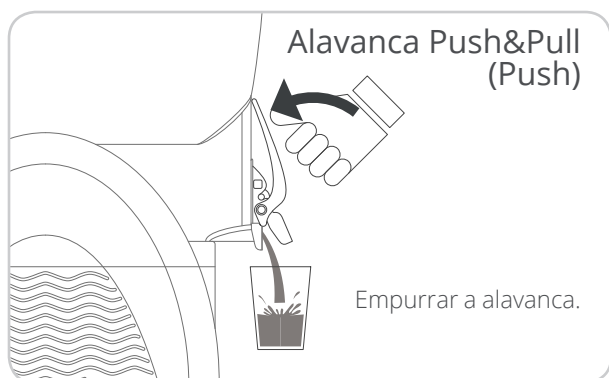


Durante o processo de preparação de produto também pode realizar:



4.5 Fornecimento do produto

Servir o produto segundo o tipo de alavanca.



Em máquinas **Evo/Super**:



4.6 Encerramento do estabelecimento

Durante os períodos de encerramento do seu estabelecimento pode usar a máquina em modo de "manutenção". Assim, poupará uma quantidade considerável de energia elétrica visto que o compressor funciona apenas o estritamente necessário para manter a temperatura adequada do produto (max. 3° C).

Modo Bebida fria/Manutenção



O visualizador de temperatura tem a função de:



Mostrar a temperatura do produto na cuba.



Mostrar informações sobre o funcionamento da máquina.



Em máquinas **Evo/Super**, através as teclas  e  se pode regular a consistência do produto. ver pg 17.

Visualizar temperatura

O visor de temperatura mostra ciclicamente, (cada 3 segundos) a temperatura do produto de cada cuba.

Para entender a que cuba se refere tem de se ter como referência o decimal point:



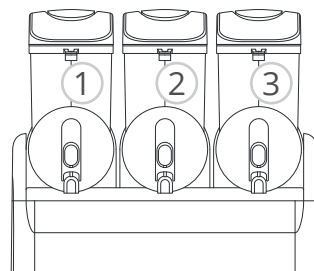
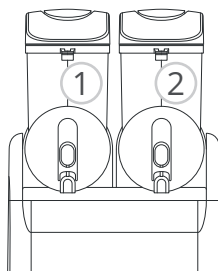
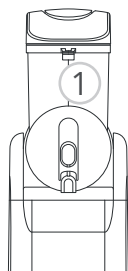
Se o decimal point visualizado está à esquerda, a temperatura indicada refere-se à cuba 1.



Se o decimal point visualizado está no centro, a temperatura indicada refere-se à cuba 2.



Se o decimal point visualizado está à direita, a temperatura indicada refere-se à cuba 3.



Alarmes

Em caso de avaria o ecrã mostra as seguintes mensagens de alarme:

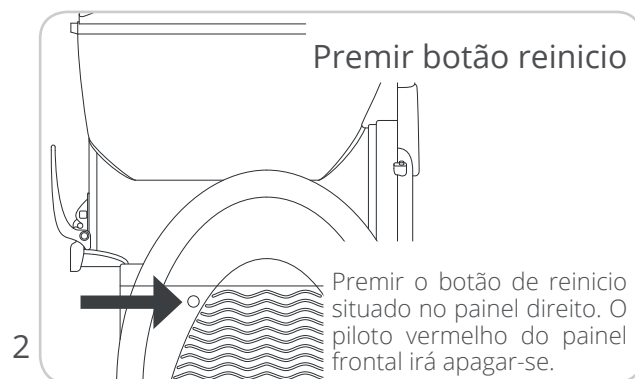
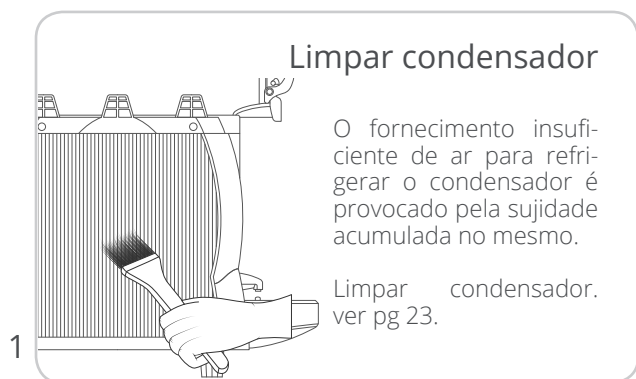
ALARME	Modelos standard	Modelos Evo/Super
A1	Sonda cuba 1 desconectada.	Sonda cuba em curto circuito.
A2	Sonda cuba 1 em curto circuito.	Sonda cuba desconectada.
A3	Sonda cuba 2 desconectada.	O produto da cuba é muito frio. Desligar a máquina. deixar o produto derreter um pouco. Ligar novamente a máquina e diminuir a consistência do produto. (ver pg.17)
A4	Sonda cuba 2 em curto circuito.	A tampa não está posta na cuba. Colocar a tampa na cuba (ver pg.11). Se depois de colocar a tampa na cuba o problema persistir chamar assistência técnica.
A5	Sonda cuba 3 desconectada.	A pá misturadora não roda. Falha de motor, cabeamento ou na placa eletrônica. Chamar assistência técnica.
A6	Sonda cuba 3 em curto circuito.	

Quando o condensador não pode ser refrigerado, a pressão aumenta no circuito de refrigeração.

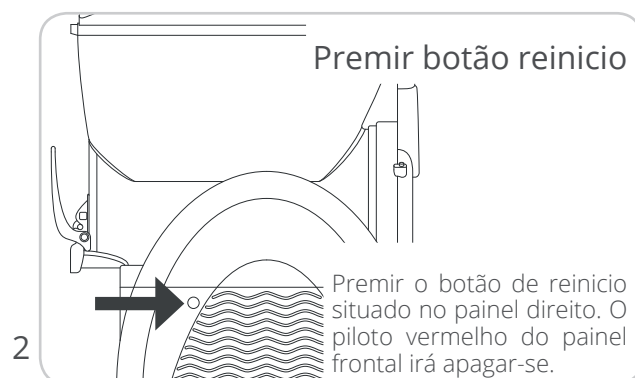
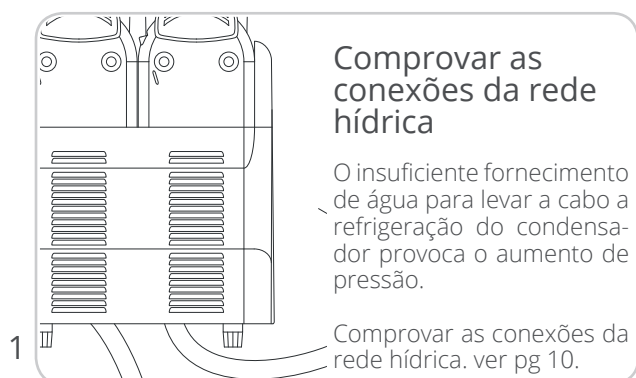
Para que este aumento de pressão não provoque danos em nenhum elemento da máquina, o pressostato envia um sinal para parar o compressor. Quando isto ocorre acende-se um piloto vermelho situado no painel frontal.

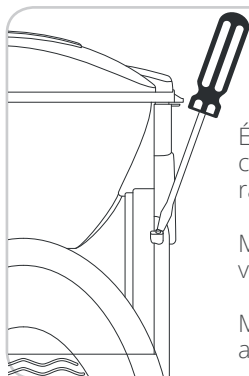
Para reestabelecer a máquina:

Máquinas de ar



Máquinas de água





Máquinas Estándar

É possível modificar a consistência do granizado mediante o parafuso situado na parte traseira:

Maior consistência (+): girar a alavanca no sentido anti-horário.

Menor consistência (-): girar a alavanca no sentido horário.

6.1 Regulação consistência

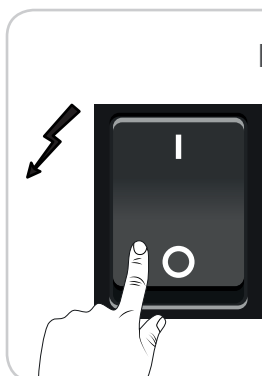


Máquinas Evo/Super
Premir interruptor Frio (pos. "I"), seguidamente, variar a consistência do granizado usando as teclas e .

A regulação se pode efectuar em step de 1 a 16.

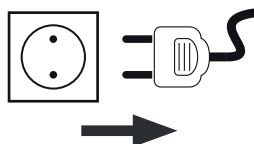
: Maior consistência.

: Menor consistência.

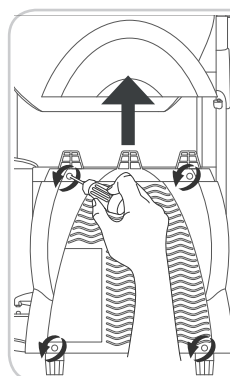


Desligar e desconectar

Apagar os interruptores e desligar a máquina.

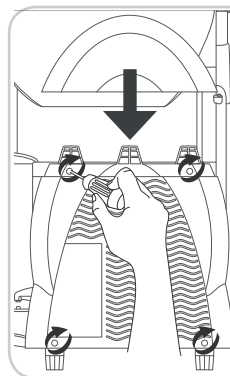
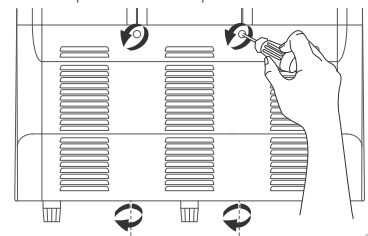


6.2 Regulação temperatura (TS-V) (Somente no modo Bebida fria)



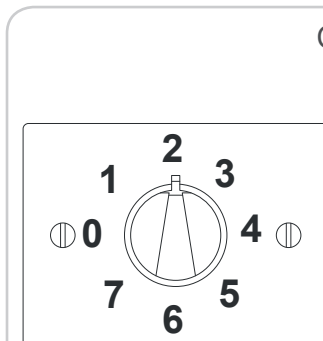
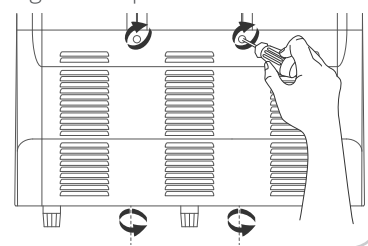
Retirar painel

Em simples e dobres retirar p. direito.
Em triplos retirar p. traseiro.



Montar painel

Utilizar uma chave de fendas.
Ligar a máquina.



Girar o termostato

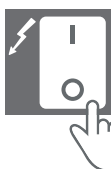
A orden dos termostatos corresponde ao orden das cubas.

Para obter uma maior potência de refrigeração (menor temperatura do produto) girar no sentido horário.

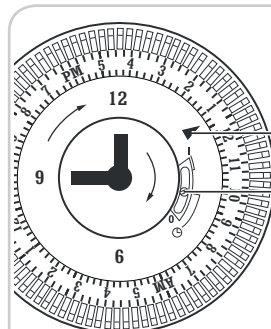
6.3 Regulação timer e posta em marcha

Ajustar timer Mécanico

O timer permite que se possa verter a mistura previamente e ter o granizado pronto para servir na hora programada (Operação sem vigilância). O timer determina quando a máquina funciona em modo Granizado ou em modo bebida fria/Manutenção.



Ajustar o timer com o interruptor geral em posição OFF.



Ajustar o timer

Girar a roda exterior do timer no sentido dos ponteiros do relógio até que a hora atual esteja alinhada com o indicador (A).

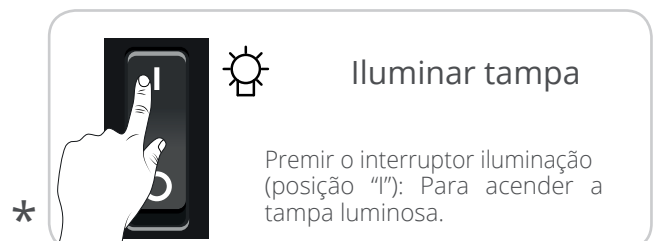
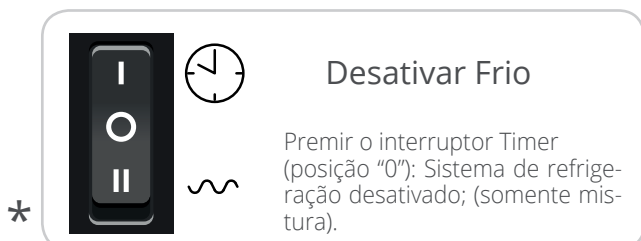
Verificar que o selector (B) se encontra na posição central.

1 (Timer ajustado as 12:45)

Ligar a máquina à rede eléctrica e seguidamente:



Durante o processo de preparação de produto também pode realizar:



7.1 Quando deve limpar a máquina?

Na hora de fazer as tarefas de limpeza e de manutenção, Aplicar os regulamentos referente as tarefas de limpeza, ver secção: Precauções de Segurança.

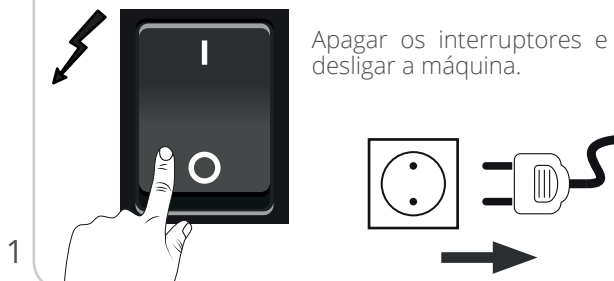
24h

É recomendada uma **limpeza diária** das peças que estejam em contacto com o produto, e sempre que se esvazie o depósito.

7.2 Esvaziamento e desconexão

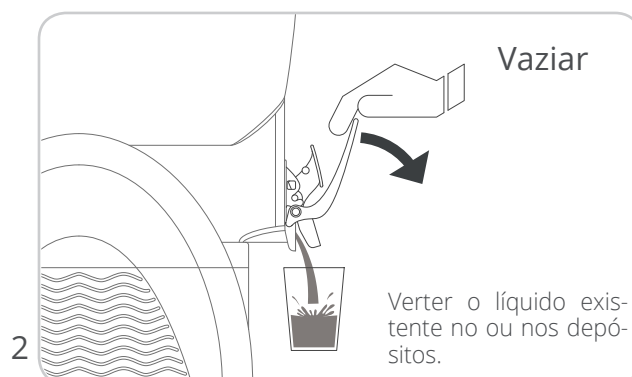
Desligar e desconectar

Apagar os interruptores e desligar a máquina.



Vaziar

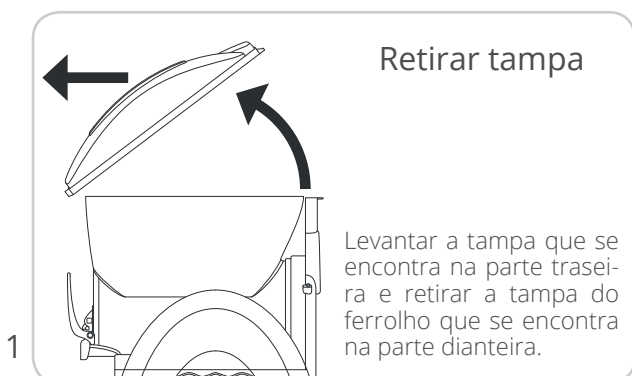
Verter o líquido existente no ou nos depósitos.



7.3 Desmontagem

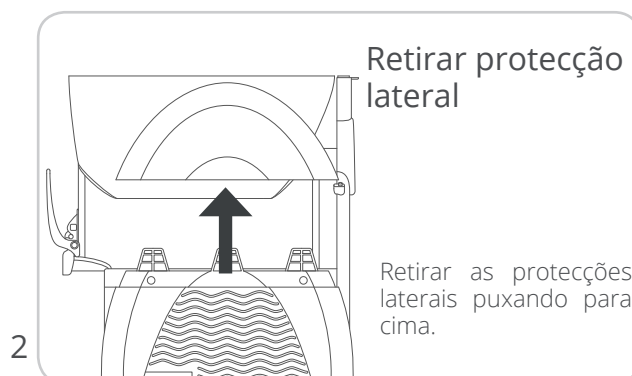
Retirar tampa

Levantar a tampa que se encontra na parte traseira e retirar a tampa do ferrolho que se encontra na parte dianteira.



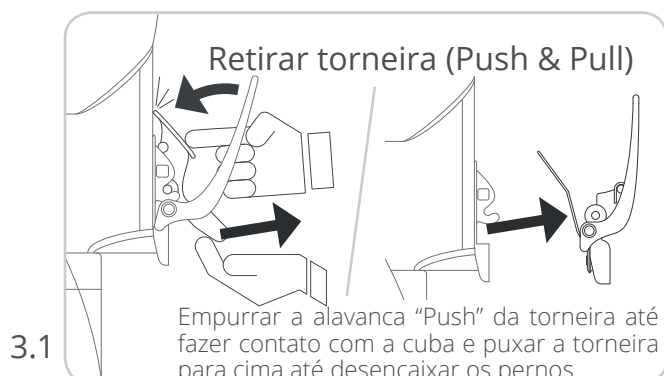
Retirar protecção lateral

Retirar as protecções laterais puxando para cima.



Retirar torneira (Push & Pull)

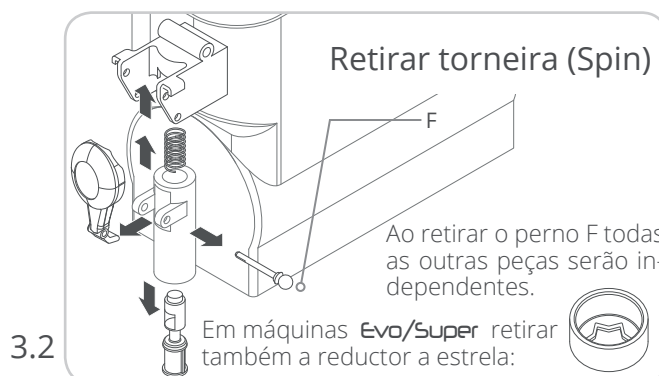
Empurrar a alavanca "Push" da torneira até fazer contato com a cuba e puxar a torneira para cima até desencaiar os pernos.



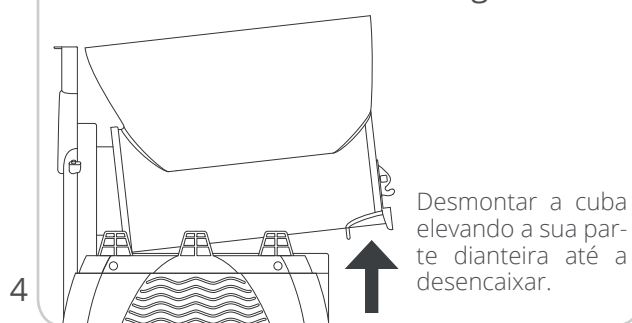
Retirar torneira (Spin)

Ao retirar o perno F todas as outras peças serão independentes.

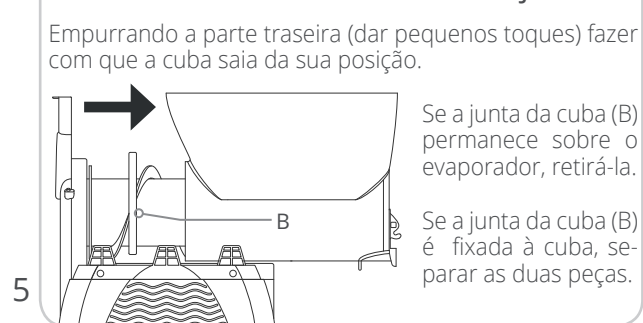
Em máquinas **Evo/Super** retirar também a reductor a estrela:



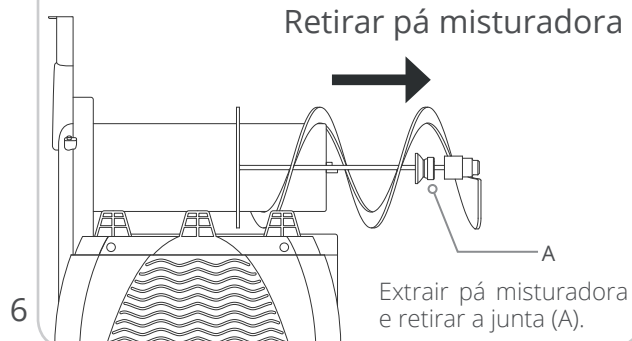
Desmontagem cuba



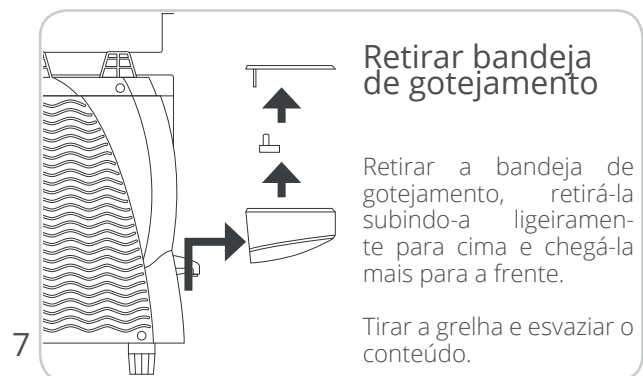
Retirar cuba e junta



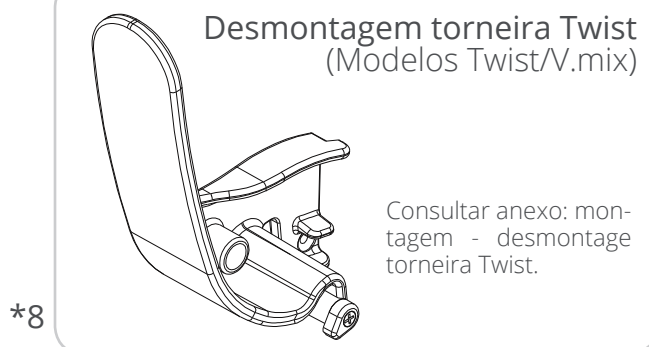
Retirar pá misturadora



Retirar bandeja de gotejamento

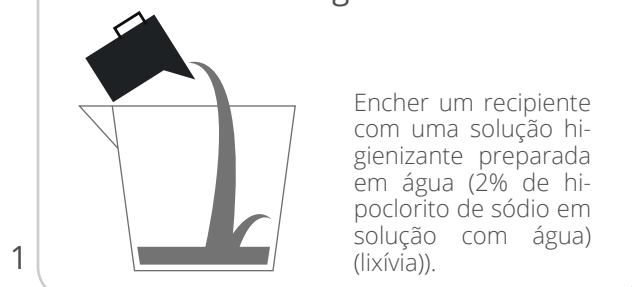


Desmontagem torneira Twist (Modelos Twist/V.mix)

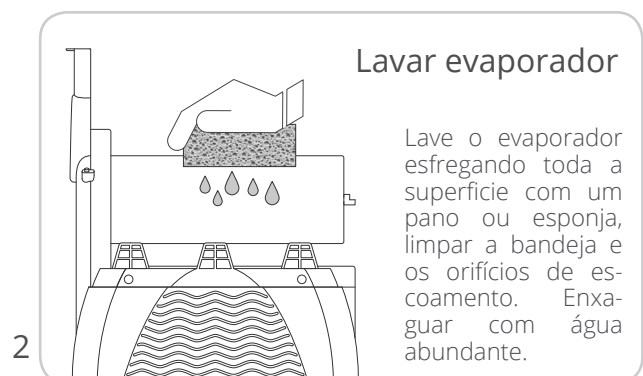


7.4 Limpeza peças e máquina

Preparar solução higienizante

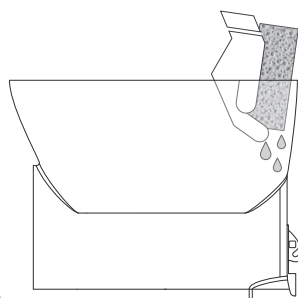


Lavar evaporador



Lavar cuba

3



Lavar o interior e exterior da cuba com um pano ou esponja. Enxaguar com água abundante.

Lavar tampa

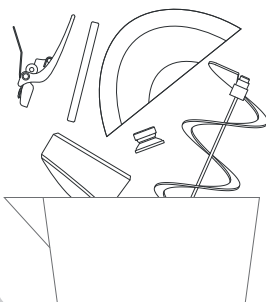
4



Lavar a tampa luminosa com uma esponja, tendo cuidado para não molhar o contato elétrico (X).

Lavado peças

5

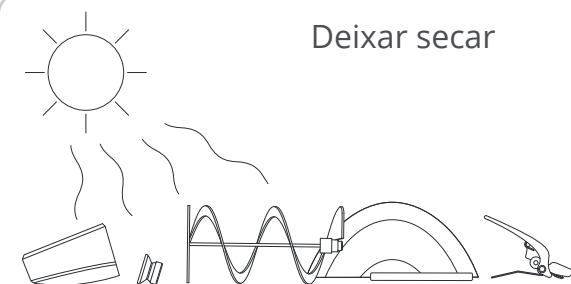


Encher um recipiente com uma solução higienizante preparada em água (2% de hipoclorito de sódio em solução com água) (lixívia).

Submergir os componentes desmontados, deixar de molho durante 30 minutos.

Deixar secar

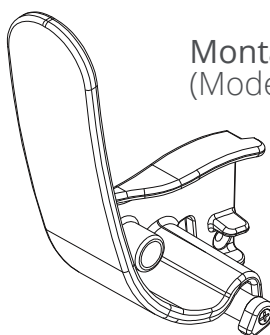
6



Colocar os componentes sobre uma superfície limpa e deixar secar.

Montar torneira Twist (Modelos Twist/V.mix)

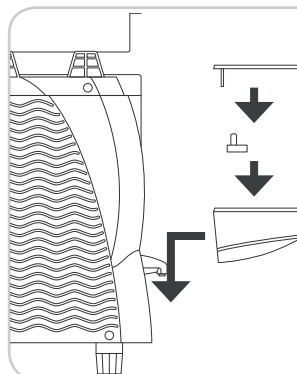
*1



Consultar anexo: montagem - desmontagem torneira Twist.

Montar bandeja de gotejamento

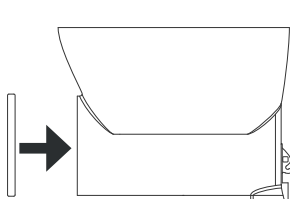
2



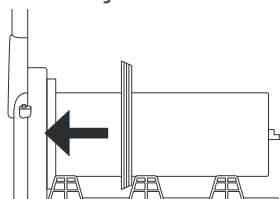
Colocar de novo a grelha na bandeja e colocá-la em frente ao painel frontal prendendo-a às duas aberturas mediante ambos elementos salientes.

Montar junta cuba

3



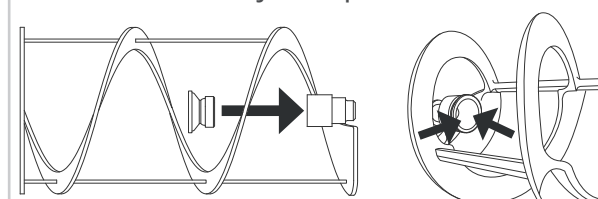
(Em torneira Push&Pull)
Montar a junta pressionando ligeiramente com ambas mãos.



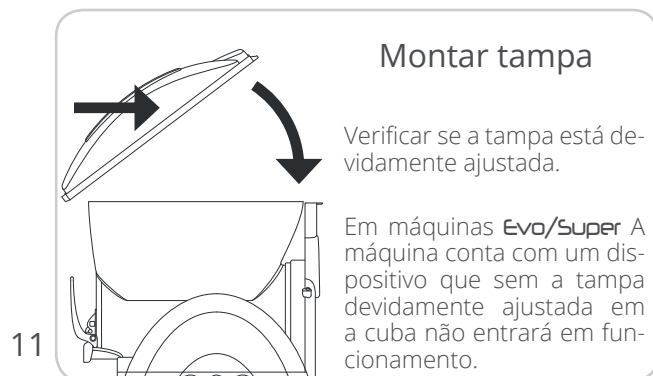
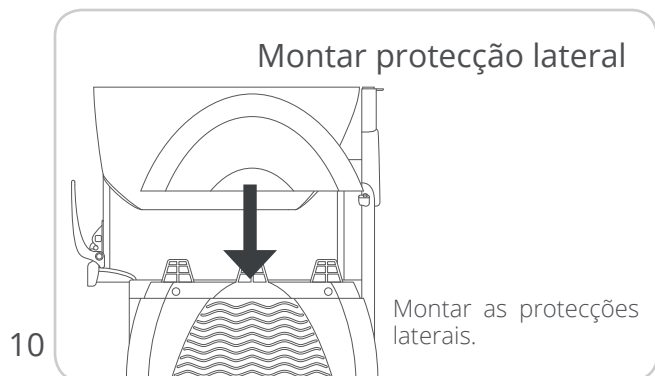
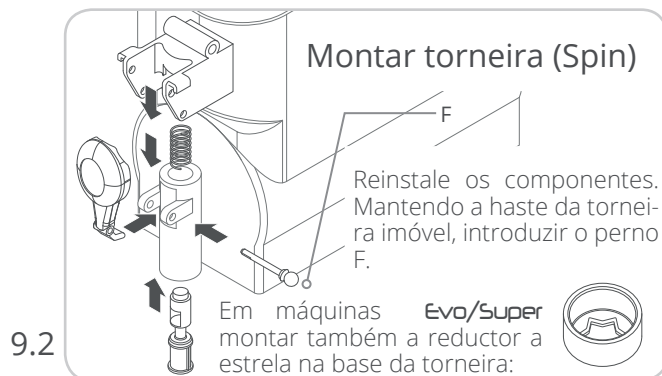
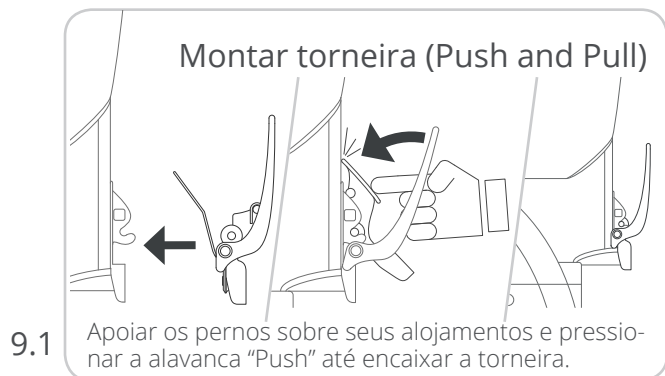
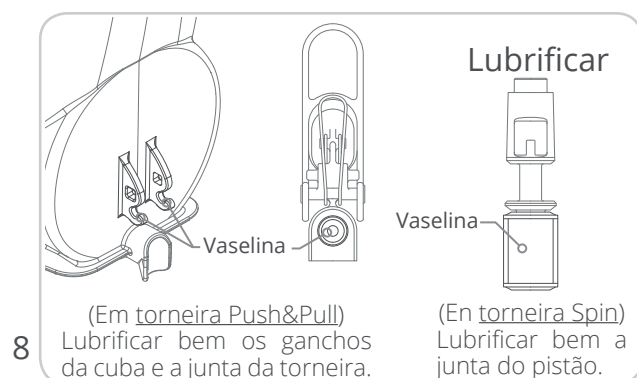
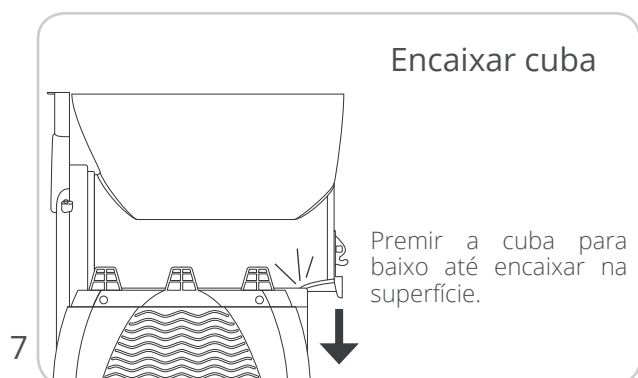
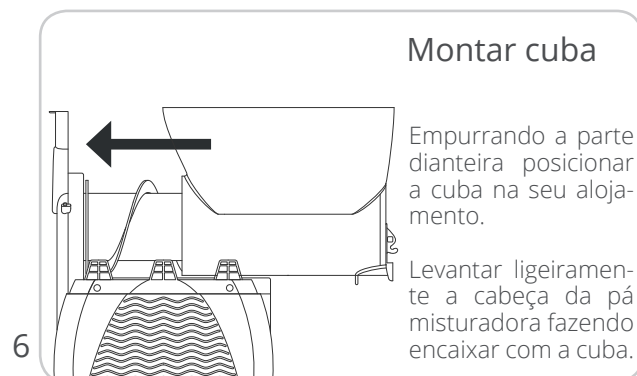
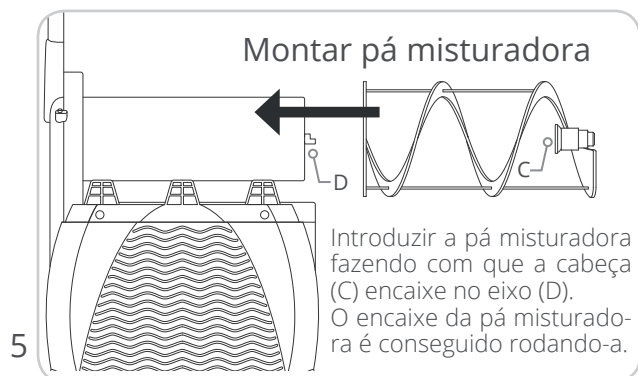
(Em torneira Spin)
Instalar a junta no evaporador e lubrificar toda a superfície.

Montar junta pá misturadora

4

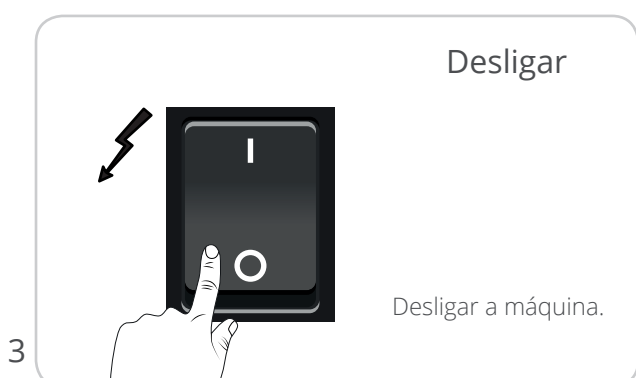
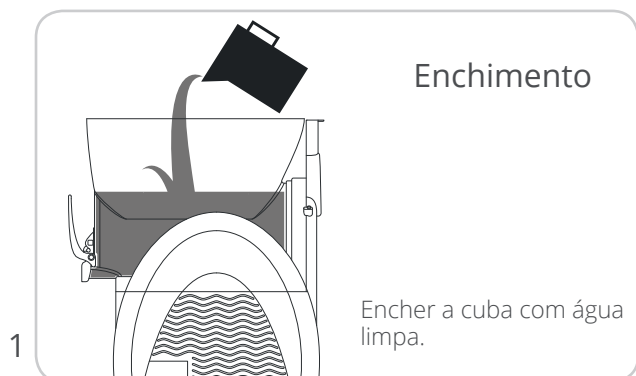


Instalar a junta na pá misturadora e lubrificar nas zonas indicadas usando a vaselina fornecida juntamente com o equipamento.



7.6 Ciclo de enxágüe

Antes de colocar em funcionamento a máquina tem de se realizar o ciclo de enxaguamento:

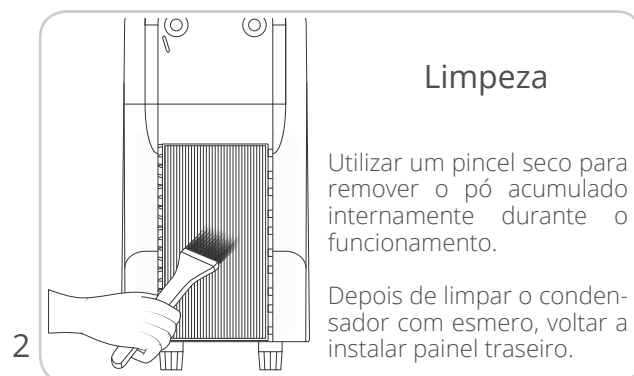
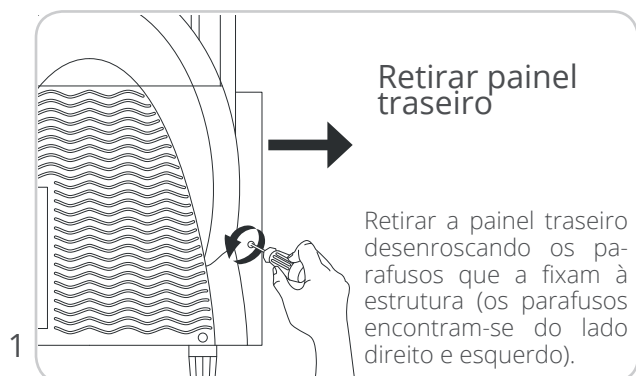


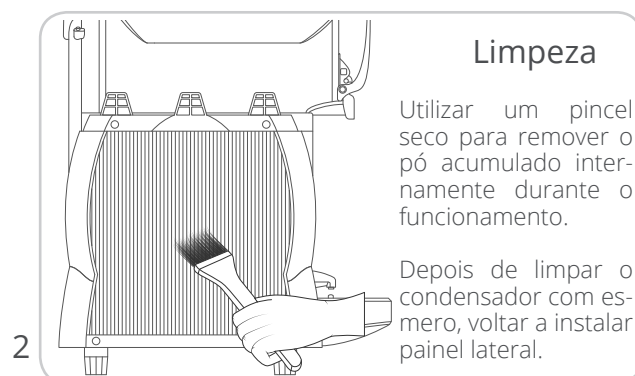
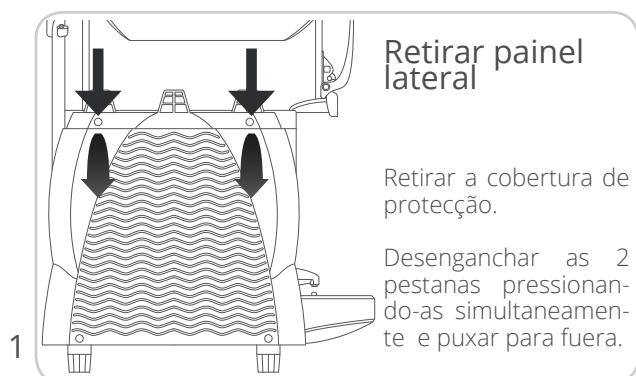
7.7 Limpeza condensador

Ao finalizar a temporada ou ao notar que o rendimento da máquina caiu, recomenda-se a limpeza do condensador de ar.

A limpeza do condensador é da exclusiva competência do técnico especializado que deve respeitar todas as sequências operativas e empregar meios adequados de forma a cumprir rigorosamente com as normas vigentes nesta matéria.

Máquinas com 1 cuba

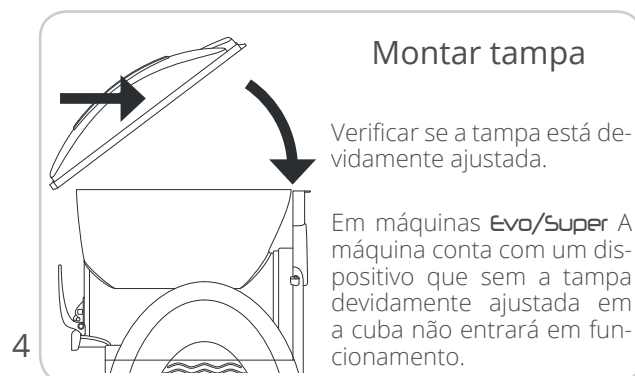
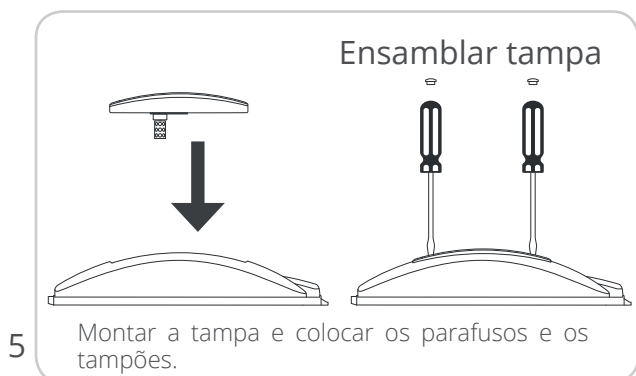
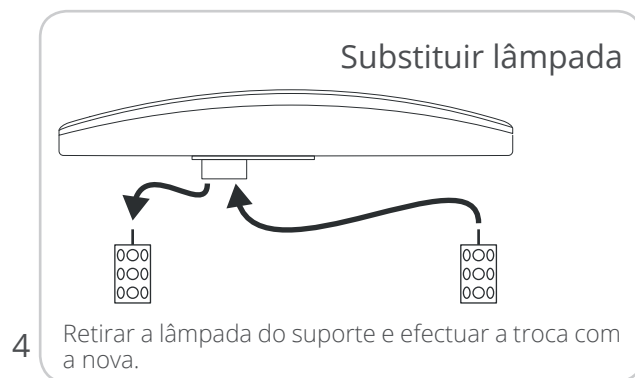
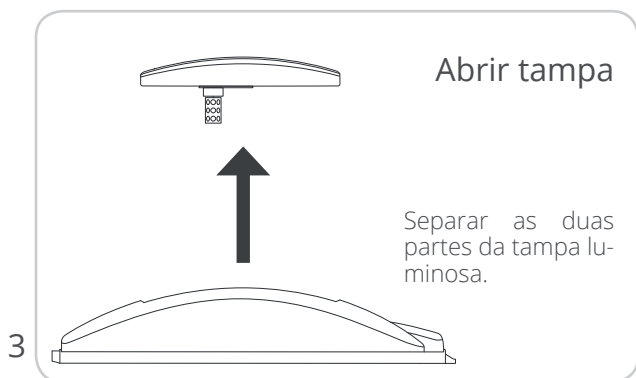
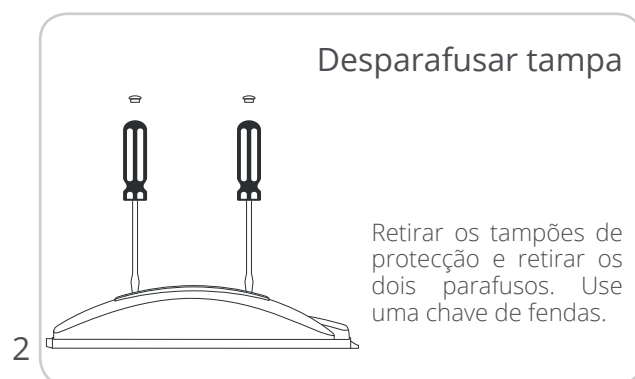
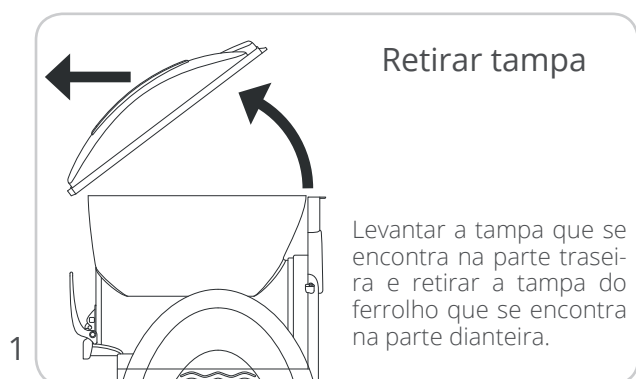




SPIN / GRANISUN
Máquina Granizados

8. Manutenção

8.1 Substituição da lâmpada



A máquina deve ser verificada periodicamente (pelo menos uma vez por ano) por um técnico especializado. Esta verificação periódica serve para manter o elevado nível de segurança de todos os componentes e da própria máquina. No caso de um componente estar desgastado, deve ser substituído por uma peça nova original.

A máquina não pode ser utilizada quando um dos seus componentes estiver com defeito ou desgastado. O operador não pode realizar a manutenção periódica.

Os aparelhos elétricos e eletrónicos devem ser eliminados de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE. Estes dispositivos NÃO podem ser eliminados de acordo com o fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos, devendo ser recolhidos separadamente para otimizar a recuperação e a reciclagem dos materiais de fabrico.

8.2 Manutenção periódica

Todos os anos, deve ser substituído (Alavanca P&P):



Junta cuba



Junta torneira



Junta pá misturadora

Códigos kit recambio juntas:

- Máquina simple SL310010197
- Máquina dobre SL310009995
- Máquina triplo SL310010196

9.1 Eliminação



O símbolo de caixote do lixo traçado aparece em todos os produtos para lembrar o dever da recolha seletiva. Observando, correctamente, todas as disposições relativas à eliminação de produtos antigos, ajudar-se-á a proteger o meio ambiente.

10.1 Problemas

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não se liga.	Interruptor geral OFF (Posição "0").	Colocar o interruptor na posição "I".
	Ficha desligada.	Ligar a ficha a uma tomada adequada.
Torneira com perdas.	Junta torneira não lubrificada.	Lubrificar junta.
	Junta danificada.	Substituir junta.
Perda de produto na parte traseira da cuba.	Cuba montada incorrectamente.	Verificar a montagem da cuba.
	Junta da cuba não lubrificada.	Lubrificar junta.
	Junta danificada.	Substituir junta.
A pá misturadora não roda.	Interruptor na posição "0".	Colocar o interruptor na posição "I".
	Há blocos de gelo dentro da cuba.	Desligar o aparelho, deixar que o produto descongele e verificar se o produto está diluído correctamente.
A máquina não produz granizado.	Interruptor na posição "0".	Colocar o interruptor na posição "I".
	Máquina próx. de fontes de calor.	Mudar a máquina de posição.
	Máquina com ventilação insuficiente.	
	Condensador sujo.	Contactar o técnico especializado para que efectue a limpeza do condensador.
	Regulação da consistência incorrecta.	Regular correctamente a consistência.
Pá misturadora ruidosa.	Junta dianteira montada incorrectamente.	Montar correctamente a junta.
	Junta não lubrificada.	Lubrificar correctamente a junta.
	Não há suficiente produto na cuba	Encher a cuba.
O display visualiza um alarme.	Sonda avariada ou mau funcionamento	Ver página 15 ou contactar o técnico.
Em caso de mau funcionamento da máquina que não esteja especificado nesta tabela ou de solução inadequada para resolver um determinado problema, contactar um técnico especializado.		