

Granitore - Granizadora - Granita machine Gramolate-Geräts - Distributeur de granités

MANUALE ISTRUZIONI

Leggere attentamente queste istruzioni d'uso prima di utilizzare la macchina

MANUAL DE EMPLEO

Leer atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar la máquina

OPERATING INSTRUCTIONS

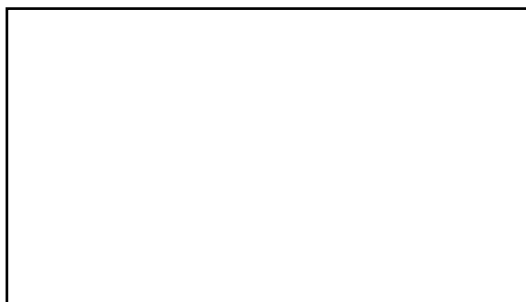
Read these operating instructions carefully before using the machine

BETRIEBSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung ist vor dem ersten Gebrauch der Maschine aufmerksam zu lesen

MODE D'EMPLOI

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine

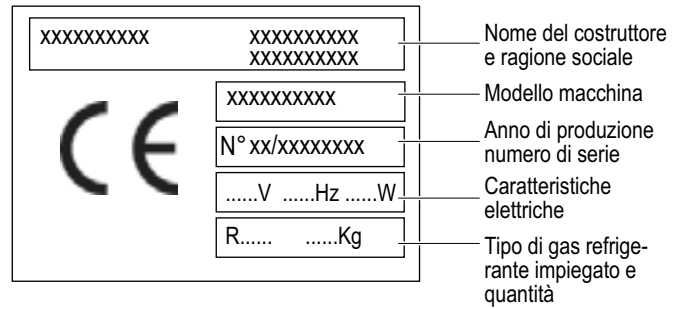


Per le macchine marcate CE si riporta quanto segue:

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"

Ogni macchina riporta in targa dati le seguenti informazioni:

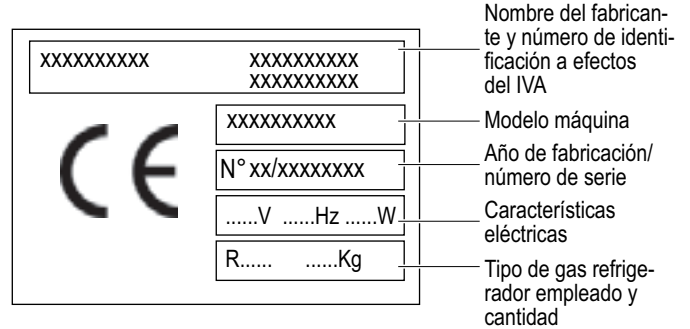


Para las máquinas con la marca CE se señala lo siguiente:

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"

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

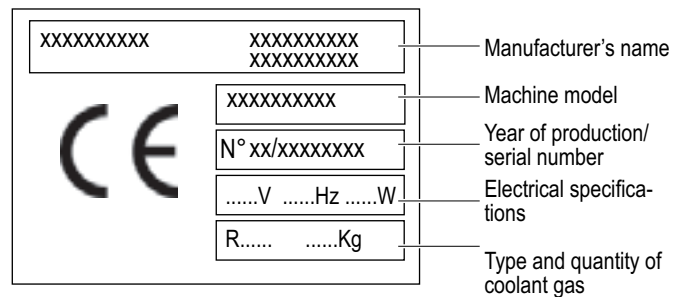


For machines with CE marking:

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 foodstuffs"

The rating plate on each machine bears the following information:

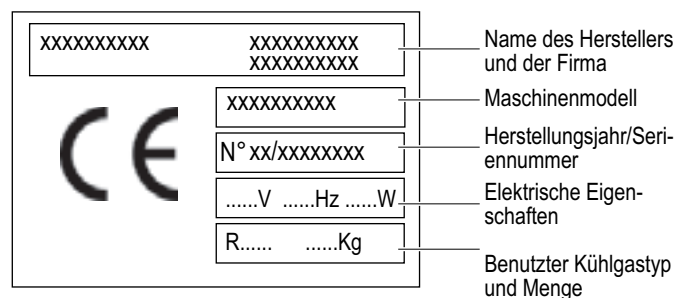


Für Maschinen mit CE-Kennzeichnung wird Folgendes angegeben

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 vorgeesehenen 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"

Jede Maschine gibt auf dem Datenschild die folgenden Informationen an:

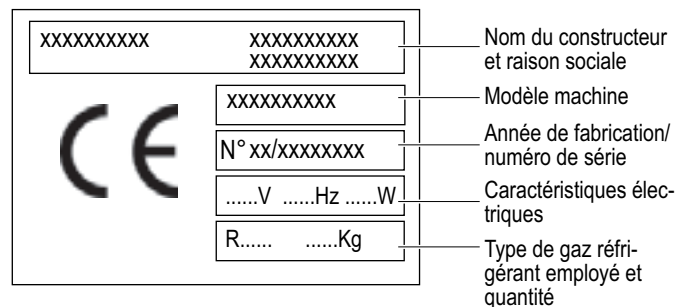


Pour les machines portant la marque CE:

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"

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



Versione Italiana Pag.2 - IT

Istruzioni originali

Versión española Pag.2 - ES

Traducción de las instrucciones originales

English version Pag.2 - EN

Translation of the original instructions

Deutsche Version Pag.2 - DE

Übersetzung der originalanleitungen

Version française Pag.2 - FR

Traduction des instructions originales

SOMMARIO

1. INFORMAZIONI GENERALI	3	6.4. Avvio funzione scongelamento	11
1.1. Costruttore	3	6.5. Regolazione consistenza prodotto	12
1.2. Addetti	3	6.6. Erogazione prodotto	12
1.3. Struttura del manuale	3	6.7. Situazioni d'emergenza	12
1.3.1. Scopo e contenuto	3	7. PROCEDURE DI PULIZIA E MANUTENZIONE ...	13
1.3.2. Destinatari	3	7.1. Svuotamento vasca	13
1.3.3. Conservazione	3	7.1.1. Svuotamento Granitore	13
1.3.4. Simboli Utilizzati	3	7.2. Smontaggio rubinetto	14
2. DESCRIZIONE MACCHINA	4	7.3. Smontaggio vasca e coperchio	14
2.1. Utilizzo della macchina	4	7.4. Smontaggio mezze lune laterali	15
2.2. Componenti Principali	4	7.5. Lavaggio e sanitizzazione componenti	15
2.3. Dati Tecnici	5	7.6. Assemblaggio componenti lavati	16
2.4. Descrizione funzioni pannello comandi	6	7.7. Sanitizzazione evaporatore	17
3. SICUREZZA	7	7.8. Pulizia vasca raccogli gocce	18
3.1. Norme Generali di sicurezza	7	7.9. Pulizia condensatore	18
3.2. Funzioni d'arresto	7	7.9.1. Pulizia condensatore Granitore	18
3.3. Targhe	7	7.10. Manutenzione periodica	18
4. MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO	8	8. DEMOLIZIONE	19
4.1. Imballo	8	9. PROBLEMI - CAUSE - RIMEDI	19
4.2. Trasporto e movimentazione	8	10. SCHEMA ELETTRICO GRANITORE	20
4.3. Stoccaggio	8	GARANZIA	21
5. INSTALLAZIONE	9		
5.1. Elenco accessori in dotazione	9		
5.2. Montaggio-Piazzamento	9		
5.3. Smaltimento imballo	9		
5.4. Collegamento elettrico	9		
6. FUNZIONAMENTO	10		
6.1. Preparazione prodotto	10		
6.2. Avvio Granitore (Prodotti ghiacciati al cucchiaino es. creme gelato e simili)	10		
6.3. Avvio Granitore (prodotti ghiacciati da bere es. creme fredde, cremini, ecc.)	11		

1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1. Costruttore

Le indicazioni relative al costruttore sono riportate sulla targhetta dati presente nella prima e/o nell'ultima pagina del manuale.

1.2. Addetti

Alla macchina possono accedere due addetti con mansioni differenti

Operatore

Persona con adeguate conoscenze tecniche nella preparazione dei prodotti che utilizza la macchina per l'erogazione delle granite nel rispetto delle normative igieniche vigenti.

Dopo aver preso visione del presente manuale, è in grado d'eseguire:

- le normali operazioni di caricamento e/o sostituzione dei prodotti di consumo;
- la corretta erogazione del prodotto;
- la pulizia e la sanitizzazione della macchina.

Tecnico specializzato

Persona che, presa visione del presente manuale, è specializzata nell'installazione uso e manutenzione del granitore:

- è in grado d'eseguire interventi di riparazione in caso di gravi malfunzionamenti ed essere, inoltre, a conoscenza del presente Manuale e di tutte le informazioni relative alla Sicurezza;
- è in grado di comprendere il contenuto del Manuale ed interpretare correttamente Disegni e Schemi;
- è a conoscenza delle principali Norme igieniche, antinfortunistiche, tecnologiche e di sicurezza;
- ha esperienza specifica nella manutenzione dei granitori;
- sa come comportarsi in caso di Emergenza, dove reperire i mezzi di protezione individuale e come usarli correttamente.



È vietato fare utilizzare la macchina a persone che non abbiano i requisiti richiesti.

1.3. Struttura del manuale

Il Cliente deve leggere con estrema attenzione le informazioni riportate nel presente Manuale.

1.3.1. Scopo e contenuto

Questo Manuale ha lo scopo di fornire al Cliente tutte le informazioni necessarie all'installazione, la manutenzione e l'uso del granitore.



Prima di effettuare qualsiasi operazione sulla Macchina, gli operatori ed i tecnici specializzati devono leggere attentamente le istruzioni contenute nella presente pubblicazione.

In caso di dubbi sulla corretta interpretazione delle istruzioni, interpellare il Costruttore per ottenere i necessari chiarimenti.



È vietato effettuare qualsiasi operazione senza avere letto e ben compreso il contenuto del presente manuale.

1.3.2. Destinatari

Il Manuale in oggetto è rivolto agli operatori e ai Tecnici specializzati.

Gli operatori non devono eseguire operazioni riservate ai tecnici specializzati.

Il costruttore non risponde di danni derivanti dalla mancata osservanza di questo divieto.

Il manuale istruzioni è parte integrante del prodotto acquistato e lo deve accompagnare sempre anche in caso di passaggio a successivi proprietari del prodotto.

1.3.3. Conservazione

Il Manuale d'istruzioni deve essere conservato nelle immediate vicinanze della Macchina.

Per poter garantire l'integrità e la consultabilità nel tempo del presente manuale si raccomandano le seguenti avvertenze:

- Impiegare il manuale in modo tale da non danneggiare tutto od in parte il contenuto.
- Non asportare, strappare o riscrivere per alcun motivo parti del manuale.
- Conservare il manuale in zone protette da umidità e calore, in modo tale che non ne venga pregiudicata la qualità della pubblicazione e la leggibilità in tutte le sue parti.



Nel caso in cui il presente manuale sia danneggiato o perso, si dovrà richiederne immediatamente un'altra copia al costruttore o al distributore autorizzato del paese dove la macchina è utilizzata.

1.3.4. Simboli Utilizzati

PERICOLO GENERICO



Indica un pericolo con rischio, anche mortale, per l'Utilizzatore. In questo caso si deve prestare la massima attenzione e si devono attuare tutti gli interventi per operare in modo sicuro.

PERICOLO DI FOLGORAZIONE



Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presenta, se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire uno shock elettrico.

AVVERTENZA



Indica un'avvertenza od una nota su funzioni chiave o su informazioni utili. Prestare la massima attenzione ai blocchi di testo indicati da questo simbolo.

DIVIETO



La presenza di questo segnale indica le operazioni che sono assolutamente da evitare poiché creano pericolo per l'Utilizzatore e le persone che operano nelle vicinanze.

DIVIETO DI SPEGNERE GLI INCENDI CON ACQUA



La presenza di questo segnale indica il divieto di spegnere gli incendi con l'acqua o con qualunque sostanza che la contenga.

PROTEZIONE PERSONALE



La presenza del simbolo a fianco della descrizione richiede l'utilizzo di protezioni personali da parte dell'operatore, essendo implicito il rischio d'infortunio.

TECNICO SPECIALIZZATO



Identifica gli interventi che possono essere eseguiti solo da personale tecnico specializzato.

ORGANI IN MOVIMENTO



Identifica il pericolo dovuto agli organi in movimento presenti nella macchina. Spegnerla prima d'effettuare qualsiasi operazione.

2. DESCRIZIONE MACCHINA

2.1. Utilizzo della macchina

La macchina ad uso professionale che state utilizzando, è idonea alla produzione di creme gelato, creme fredde e simili. Nel caso sia utilizzata con prodotti a base latte e/o quando le leggi lo prevedano a seconda dei prodotti utilizzati, deve essere dotata dell'opzione "visualizzatore di temperatura" del prodotto in vasca. Inoltre, sono tassativamente da rispettare le normative vigenti per i prodotti utilizzati.

2.2. Componenti Principali

I componenti principali che costituiscono la macchina, variabili in funzione del modello acquistato, sono:

- A Coperchio vasca
- B Vasca
- C Pannello comandi
- D Piedini
- E Vasca raccogli gocce
- F Griglia
- G Tasto erogazione facilitata
- H Erogatore prodotto
- I Leva erogazione prodotto

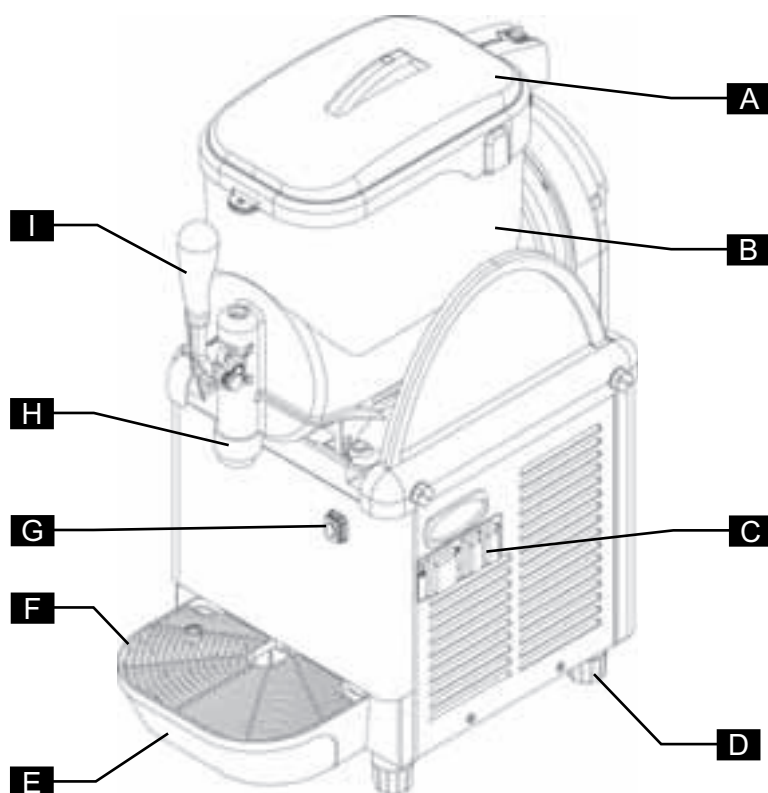


Fig.1

2.3. Dati Tecnici

Di seguito sono riportati i dati e le caratteristiche tecniche.

Modello		Granitore
Dimensioni L x P x H (mm).	Con coperchio standard	260 x 400 x 630 (680)*
Peso (kg). (vasca vuota)		22
Potenza Massima Assorbita (W).	Vedi targhetta dati tecnici posta sul fianco della macchina	
Tensione di funzionamento (V).		
Temperatura di funzionamento.		Min. 24°C Max. 32°C
Numero vasche.		1
Capacità di ciascuna vasca acqua (l.).	2,5 (Prodotto liquido)	
Pressione sonora.		<< 70 dB _A
Classe.		N

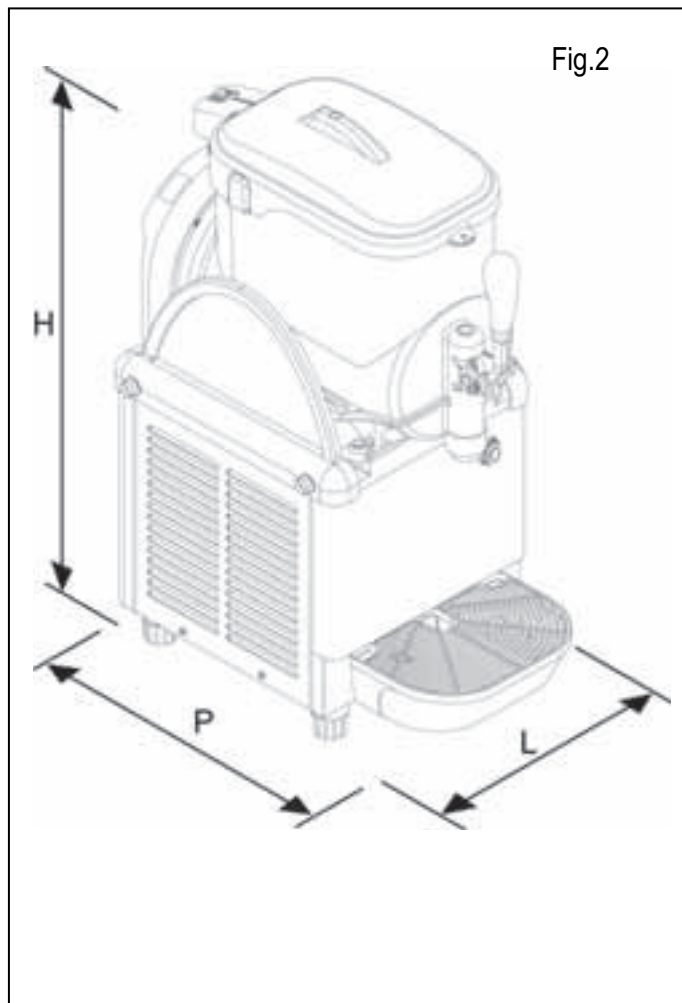
*Solo per versione 60Hz



Nota: Il costruttore si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche alla macchina senza alcun preavviso.

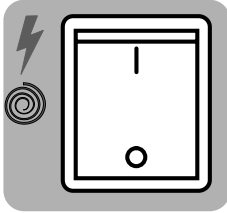
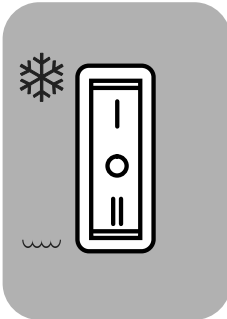
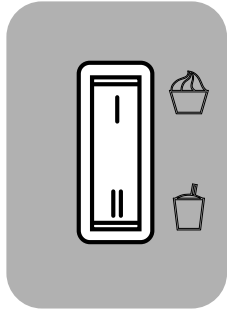





Attenzione! Qualsiasi modifica e/o aggiunta d'accessori, deve essere esplicitamente approvata e realizzata a cura del Costruttore.



2.4. Descrizione funzioni pannello comandi

I comandi della macchina sono sul pannello posto nella parte laterale.

COMANDO	MODELLO	FUNZIONE
	TUTTE LE VERSIONI	<p>Interruttore Generale: ha la funzione di comandare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'accensione della macchina e del motoriduttore che aziona la coclea di miscelazione del prodotto in vasca. - lo spegnimento di tutte le funzioni presenti sulla macchina.
	TUTTE LE VERSIONI	<p>Interruttore deviatore impianto frigo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sulla posizione "0" l'impianto frigorifero è disattivato; - sulla posizione "I" l'impianto frigorifero è attivato per la produzione di prodotti ghiacciati; - sulla posizione "II" l'impianto frigorifero è attivato per la funzione di scongelamento.
	TUTTE LE VERSIONI	<p>Interruttore deviatore impianto frigo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sulla posizione "I" la miscelazione è impostata per la produzione di prodotti ghiacciati al cucchiaino (creme gelato e simili); - sulla posizione "II" la miscelazione è impostata per la produzione di prodotti ghiacciati da bere (creme fredde e simili).
	TUTTE LE VERSIONI	<p>Display:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visualizza a display le informazioni riguardanti il funzionamento della macchina. - Tramite i tasti   è possibile regolare la consistenza del prodotto.

3. SICUREZZA



3.1. Norme Generali di sicurezza

- Leggere attentamente tutto il manuale istruzioni.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito in conformità alle norme di sicurezza vigenti nel paese d'utilizzazione.
- La presa, alla quale collegare la macchina, deve essere:
 - conforme al tipo di spina installata nel medesimo;
 - dimensionata per rispettare i dati della targhetta dati sul fianco dell'apparecchio.
 - collegata ad un efficiente impianto di messa a terra;
 - collegata ad un impianto con differenziale e magnetotermico.
- Il cavo d'alimentazione, non deve:
 - entrare in contatto con qualsiasi tipo di liquido: pericolo di scosse elettriche e/o incendio;
 - essere schiacciato e/o entrare in contatto con superfici taglienti;
 - essere utilizzato per spostare la macchina;
 - essere utilizzato se risulta danneggiato;
 - essere manipolato con le mani umide o bagnate;
 - essere avvolto in una matassa quando la macchina è in funzione.
 - essere manomesso.
- È vietato:
 - installare la macchina con modalità differenti da quelle descritte nel Cap.5.
 - installare la macchina in zone nelle quali può essere utilizzato un getto d'acqua.
 - utilizzare la macchina in prossimità di sostanze infiammabili e/o esplosive.
 - lasciare alla portata dei bambini sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi ecc. in quanto sono fonti di potenziali pericoli.
 - lasciare che i bambini abbiano la possibilità di giocare e sostare nelle vicinanze della macchina.
 - utilizzare ricambi non consigliati dalla ditta costruttrice.
 - apportare qualsiasi modifica tecnica alla macchina.
 - immergere la macchina in qualsiasi tipo di liquido.
 - lavare la macchina con un getto d'acqua.
 - utilizzare la macchina in modi differenti da quelli descritti nel manuale.
 - utilizzare la macchina in condizioni psicofisiche alterate; sotto l'influenza di droghe, alcool, psicofarmaci, ecc.
 - installare la macchina sopra ad altre apparecchiature.
 - l'utilizzo della macchina in atmosfera esplosiva, aggressiva o ad alta concentrazione di polveri o sostanze oleose in sospensione nell'aria;
 - l'utilizzo della macchina in atmosfera a rischio d'incendio;
 - l'utilizzo della macchina per erogare sostanze non idonee alle caratteristiche della stessa.
- Prima di pulire la macchina accertarsi che la spina sia scollegata dalla presa di corrente; non lavare la macchina con benzina e/o solventi di qualsiasi natura.
- Ogni riparazione può essere eseguita solo da un Centro Assistenza Autorizzato dal Costruttore e/o comunque da personale specializzato ed addestrato.
- Non ostruire le griglie poste a lato della macchina.
- Non collocare la macchina vicino ad impianti di riscaldamento (come stufe o caloriferi).
- In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua od estintori a polvere.



In caso di uso improprio decade ogni forma di garanzia e il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone e/o cose.

È da considerarsi uso improprio:

- qualsiasi utilizzo diverso da quello previsto e/o con tecniche diverse da quelle indicate in questa pubblicazione;
- qualsiasi intervento sulla macchina che sia in contrasto con le indicazioni

riportate in questa pubblicazione;

- qualsiasi utilizzo dopo manomissioni a componenti e/o dopo alterazioni ai dispositivi di sicurezza;
- qualsiasi utilizzo dopo riparazioni eseguite con componenti non autorizzati dal costruttore;
- l'installazione all'esterno dell'apparecchio.

3.2. Funzioni d'arresto

Le funzioni di arresto della macchina, sono demandate all'interruttore generale.

3.3. Targhe

NESSUNA TARGA PRESENTE SULLA MACCHINA DEVE ESSERE RIMOSSA, COPERTA O DANNEGGIATA, IN PARTICOLAR MODO QUELLE CHE SVOLGONO FUNZIONE DI SICUREZZA.

4. MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO



Tutte le operazioni descritte nel capitolo 4 sono di esclusiva competenza dei tecnici specializzati anche in sollevamento e movimentazione di macchine imballate e disimballate che, in funzione delle caratteristiche e del peso dell'oggetto da movimentare, dovranno organizzare tutte le sequenze operative e l'impiego di mezzi adeguati ad operare nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia.



4.1. Imballo

La macchina viene spedita pronta per l'uso imballata con una scatola di cartone. La scatola di cartone è composta da una base e da un coperchio; questi sono fermati tramite due reglette di nylon.

DIMENSIONI E PESO DELL'IMBALLO

	Larghezza (L) mm	Profondità (P) mm	Altezza (H) mm	Peso kg
Granitore	320	420	745	24

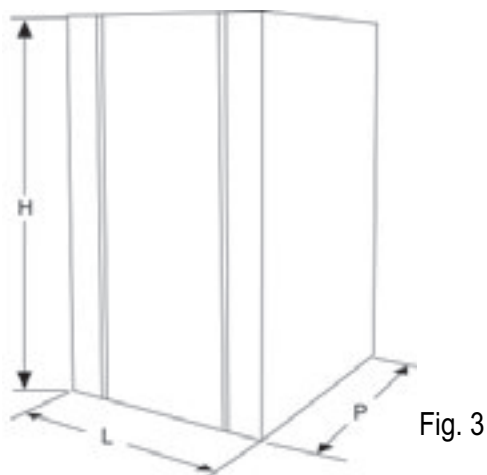


Fig. 3



Nota: le dimensioni ed il peso dell'imballo sono indicativi.

4.2. Trasporto e movimentazione



Assicurarsi che nessuno soste nel raggio d'azione delle operazioni di sollevamento e movimentazione del carico e, in condizioni difficili, predisporre personale addetto al controllo degli spostamenti da effettuare.

La movimentazione manuale della macchina deve essere eseguito da almeno due persone.

La macchina deve essere spostata in posizione verticale e solo dopo aver svuotato ogni vasca dal prodotto in essa contenuto.

Sollevarre l'imballo, e trasportarlo con cautela evitando percorsi accidentati e prestando attenzione all'ingombro e ad eventuali sporgenze.



Attenzione: è vietato praticare tagli aggiuntivi sull'imballo.

Danni alla macchina causati durante il Trasporto e la Movimentazione, non sono coperti da GARANZIA.

Riparazioni o sostituzioni di parti danneggiate sono a carico del Cliente.

4.3. Stoccaggio



Prima di procedere allo stoccaggio della macchina e quando si riavvia la macchina dopo un periodo di stoccaggio, eseguire un'accurata pulizia e sanitizzazione della macchina.

Attenzione: nell'operazione di stoccaggio non sovrapporre più di due distributori.

In caso di lunga inattività, la Macchina deve essere immagazzinata con le precauzioni relative al luogo ed ai tempi di Stoccaggio:

- immagazzinare la Macchina in luogo chiuso;
- proteggere la Macchina da urti e sollecitazioni;
- proteggere la Macchina dall'umidità e da escursioni termiche elevate;
- evitare che la Macchina venga a contatto con sostanze corrosive.



Fig.4

5. INSTALLAZIONE



Tutte le operazioni descritte nel capitolo 5 sono di esclusiva competenza di tecnici specializzati che dovranno organizzare tutte le sequenze operative e l'impiego di mezzi adeguati ad operare nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia.

La macchina deve essere installata all'interno di un edificio illuminato, areato e provvisto di pavimento solido, livellato (inclinazione inferiore a 2°) e fermo.



L'apparecchio è di tipo con sorveglianza e dovrà essere installato in luoghi dove potrà essere osservato da personale addestrato.



Attenzione: è vietato installare la macchina in posti ove possa essere raggiunta, toccata e/o azionata da persone differenti da quelle specificate nel paragrafo 1.2.

La macchina deve funzionare in ambienti ove la temperatura sia compresa tra i 20°C ed i 32°C.

5.1. Elenco accessori in dotazione

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

5.2. Montaggio-Piazzamento

L'operatore deve verificare quanto segue:

- che il locale sia stato predisposto all'installazione della macchina;
- il piano sul quale viene installato la macchina sia piano, solido e fermo;
- il locale sia sufficientemente illuminato, areato, igienico e la presa di corrente sia facilmente raggiungibile.



Devono essere lasciati liberi gli spazi di accesso alla macchina per consentire all'operatore di poter intervenire senza alcuna costrizione ed anche di potere abbandonare immediatamente l'area di lavoro in caso di necessità.

In figura 5 le distanze minime per l'installazione

Di seguito sono riportati gli spazi richiesti per gli accessi:

- alla pulsantiera posta nel fianco laterale destro;
- ai gruppi per l'intervento in caso di malfunzionamento della macchina.

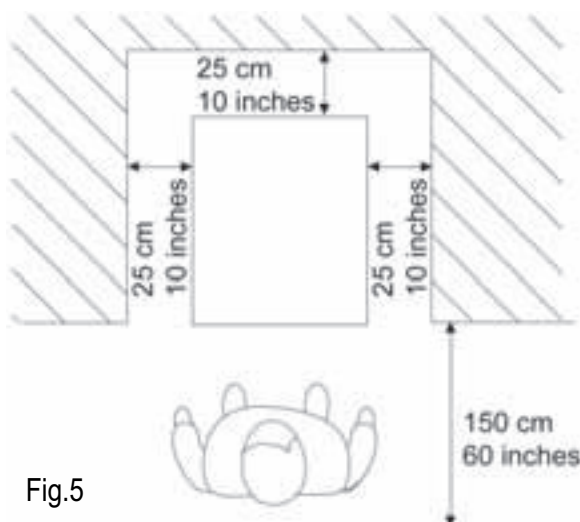


Fig.5



Nota: nella parte superiore deve essere lasciato uno spazio di 25 cm (10 inch).

Dopo aver posizionato l'imballo nelle vicinanze della zona d'installazione procedere come segue:

1. tagliare le reggette che tengono chiuso l'imballo;
2. sollevare l'imballo di cartone;
3. successivamente posizionare la macchina nello spazio predisposto.



Prima di porre in funzione la macchina per la prima volta, si rende necessario procedere ad un'accurata pulizia delle parti componenti la stessa nonché la sanitizzazione delle parti a contatto con la granaia; per maggiori dettagli consultare il relativo paragrafo.

5.3. Smaltimento imballo

Ad apertura dell'imballo si raccomanda di suddividere i materiali utilizzati per l'imballaggio per tipo e di provvedere allo smaltimento degli stessi secondo le norme vigenti nel paese di destinazione.

Consigliamo di conservare l'imballo per successivi spostamenti o trasporti.

5.4. Collegamento elettrico



Quest'operazione deve essere effettuata solo da personale tecnico specializzato.

Prima d'inserire la spina nella presa di corrente assicurarsi che l'interruttore generale sia posizionato su "0".

L'allacciamento elettrico della Macchina è realizzato a cura e responsabilità del Cliente.

La Macchina deve essere collegata alla linea elettrica mediante la spina installata nel cavo elettrico, considerando:

- le Leggi e le Norme tecniche vigenti nel luogo al momento dell'installazione;
- i dati riportati nella targhetta dati tecnici posta sul fianco della macchina.



Attenzione: il punto di collegamento della presa elettrica deve essere situato in un luogo facilmente raggiungibile dall'utilizzatore, in modo che possa sconnettere agevolmente la macchina quando è necessario, dalla linea elettrica.

Se il cavo d'alimentazione risulta essere danneggiato, per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente al costruttore o ad un tecnico specializzato.

È vietato:



- l'utilizzo di prolunghe d'ogni tipo;
- sostituire la spina originale;
- l'uso d'adattatori.

6. FUNZIONAMENTO

Prima di procedere con l'avvio iniziale, il tecnico specializzato deve aver verificato la corretta installazione della macchina.

6.1 Preparazione prodotto



Attenzione: Il prodotto può essere versato nella vasca solo quando la macchina è ferma e la spina è staccata dalla presa di corrente.

NON USARE MAI SOLO ACQUA



Fig.6

Diluire e miscelare in un recipiente il CONCENTRATO/PREPARATO secondo le indicazioni del produttore. 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.

NON INTRODURRE LIQUIDI CALDI
(con temperatura maggiore di 25°C)

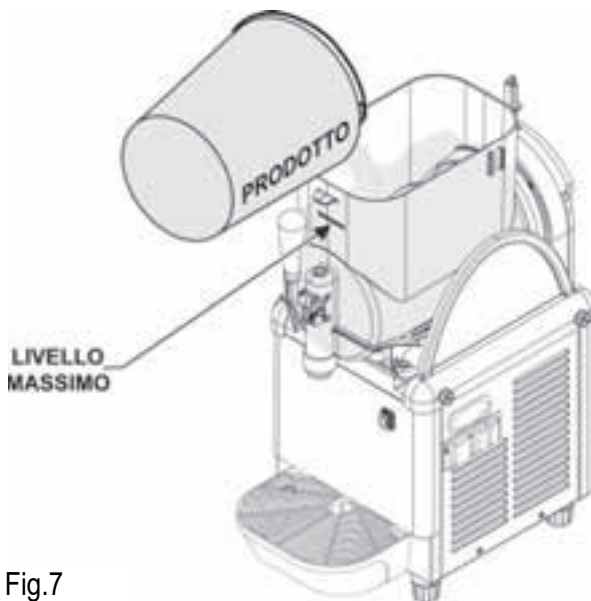


Fig.7



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

Dopo aver versato il prodotto nella vasca, chiudere quest'ultima con sottocoperchio e il coperchio.

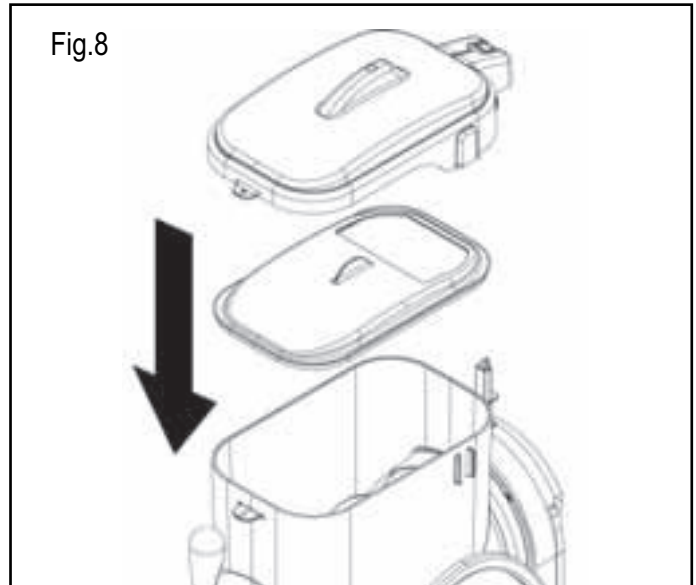


Fig.8

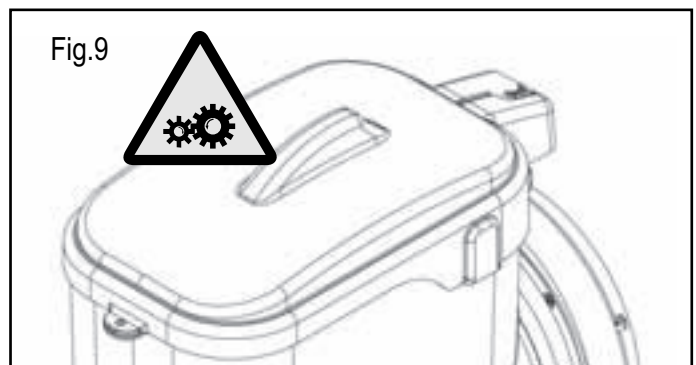


Fig.9



Attenzione: non mettere in funzione la macchina se manca il coperchio sulla vasca. Prima di togliere il coperchio, spegnere la macchina e togliere la spina dalla presa di corrente.




Attenzione: all'interno della vasca ci sono degli organi in movimento che possono provocare delle lesioni; spegnere la macchina e staccare la spina dalla presa di corrente prima d'intervenire all'interno della vasca.



La macchina è dotata di dispositivo tale per cui senza il coperchio correttamente posizionato sulla vasca, la macchina non entra in funzione.

6.2. Avvio Granitore (Prodotti ghiacciati al cucchiaino es. creme gelato e simili)

Interruttore  in posizione "I": macchina in tensione e miscelatore in funzione.

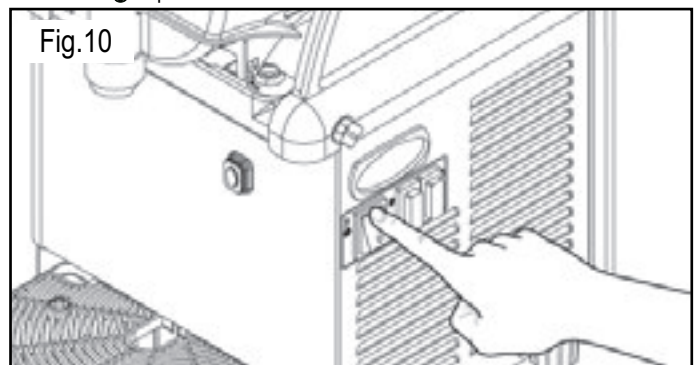

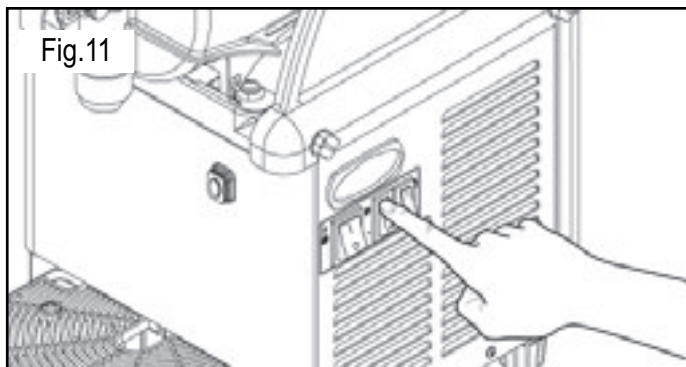

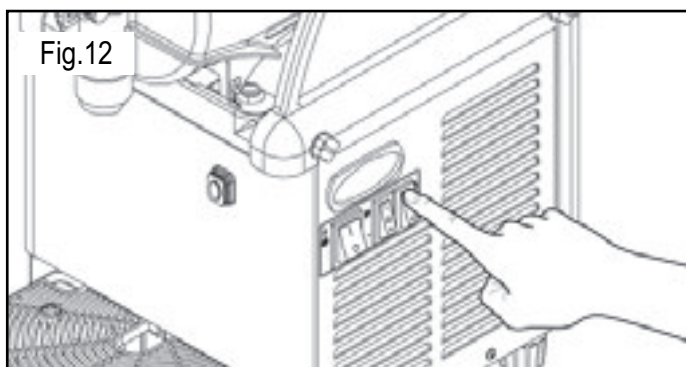


Fig.10


Interruttore  in pos. "I" : impianto frigo in funzione per la produzione di prodotti ghiacciati.

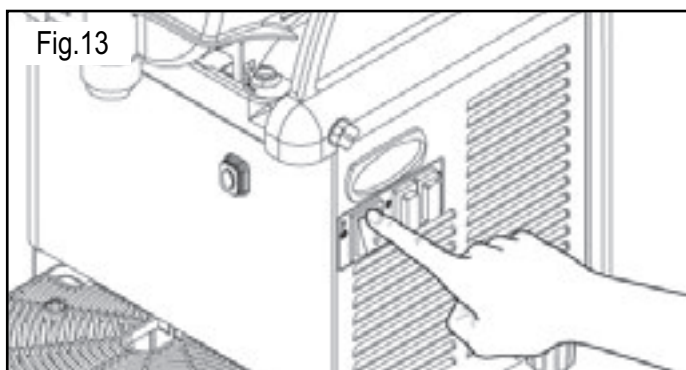


Interruttore  in pos. "I": miscelazione impostata per la produzione di prodotti ghiacciati al cucchiaino

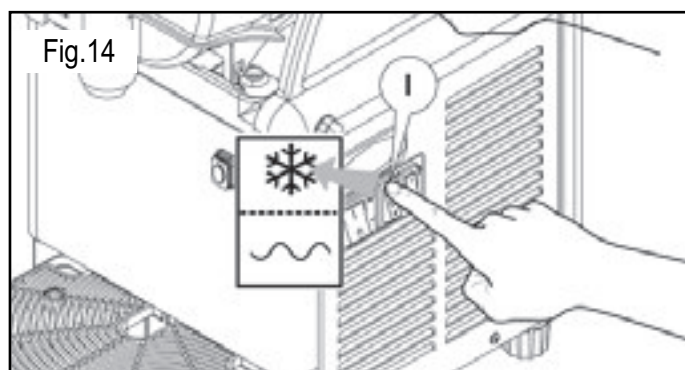



6.3. Avvio Granitore (prodotti ghiacciati da bere es. creme fredde, cremini, ecc.)

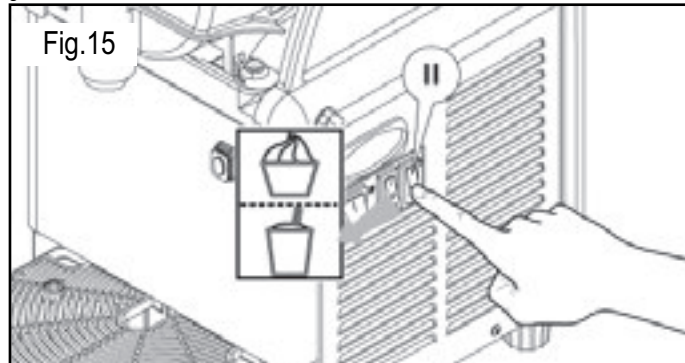
Interruttore  in posizione "I": macchina in tensione e miscelatore in funzione.




Deviatore  in pos. "I" impianto frigo in funzione per la produzione di prodotti ghiacciati.

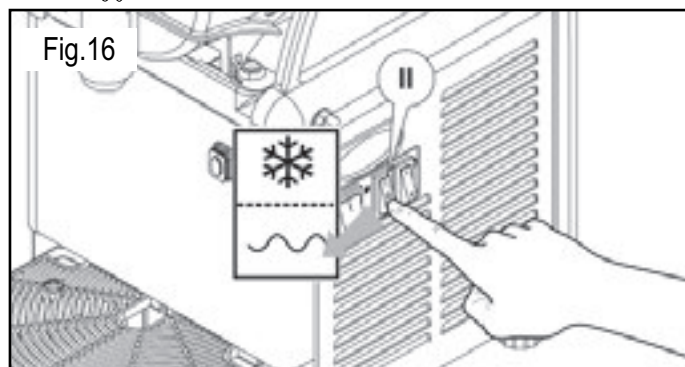



Interruttore  in pos. "II": miscelazione impostata per la produzione di prodotti ghiacciati da bere.

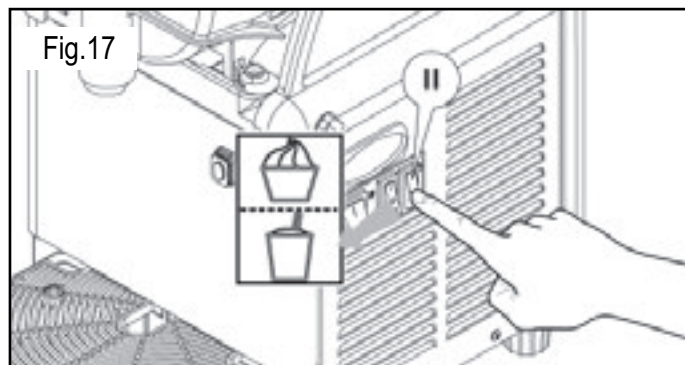


6.4. Avvio funzione scongelamento

Deviatore  in pos. "II" impianto frigo in funzione scongelamento.



Interruttore  in pos. "II": miscelazione impostata per la funzione scongelamento.





In funzione scongelamento la temperatura di esercizio è compresa tra i 3/4°C.

6.5. Regolazione consistenza prodotto

Posizionando il deviatore impianto frigo  in pos. "I" è possibile variare la consistenza del prodotto agendo sui tasti   presenti sul display.

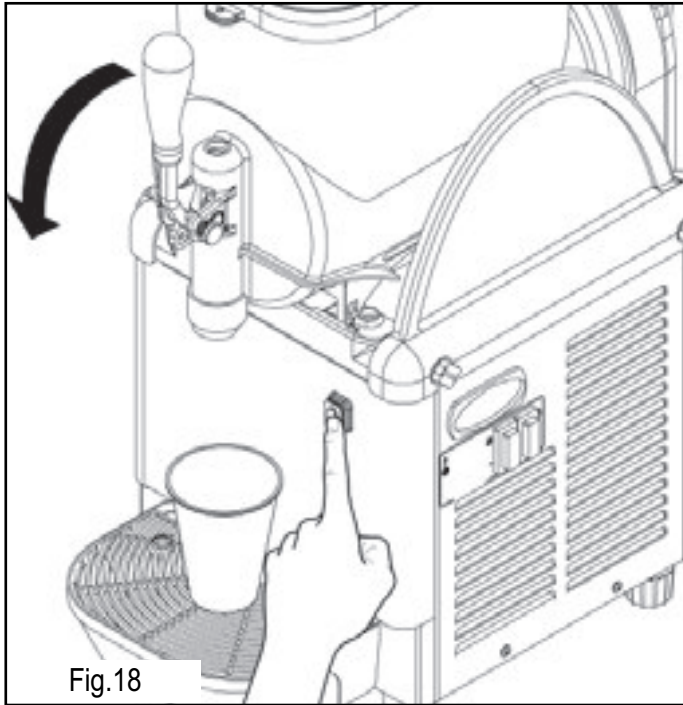
La regolazione può essere effettuata su step da 1 a 20:

 : maggiore consistenza

 : minore consistenza.

6.6. Erogazione prodotto

Per prelevare la bevanda agire sulla leva del rubinetto.



Per facilitare l'erogazione dei vari prodotti, prima di erogare, premere il pulsante di erogazione facilitata.



Controllare periodicamente la temperatura del prodotto in vasca con un termometro campione per verificare che il prodotto sia sempre al di sotto della temperatura di conservazione. Non togliere mai l'alimentazione alla macchina e non spegnere mai l'interruttore generale con il prodotto in vasca ancora da consumare.



Se la macchina non viene utilizzata con continuità, in caso di prodotti a base latte, occorre:

- Spruzzare soluzione sanizzante sull'area del rubinetto e sul rubinetto stesso (in alternativa di lavare con panno pulito e sanizzante);

oppure:

- Prelevare una piccola quantità di prodotto dal rubinetto prima di erogare la dose per il cliente.

6.7. Situazioni d'emergenza



ATTENZIONE: in ogni situazione d'emergenza, per fermare la macchina, premere con decisione l'interruttore generale sulla posizione -0-.

In caso di congelamento spegnere la macchina e rivolgersi al centro assistenza o a un tecnico specializzato.



In caso d'incendio si deve immediatamente sgombrare la zona per permettere l'intervento di personale addestrato e dotato di mezzi di protezione idonei. Utilizzare sempre estintori omologati, non utilizzare mai acqua o sostanze di incerta natura.

7. PROCEDURE DI PULIZIA E MANUTENZIONE



La pulizia e la manutenzione dei componenti esterni della macchina deve essere eseguita con l'interruttore generale sulla posizione -0- e con la spina disinserita dalla presa di corrente.



Prima d'eseguire qualsiasi operazione inerente la pulizia e la manutenzione della macchina, indossare le protezioni personali (guanti, occhiali, ecc..) che sono stabilite dalle normative di sicurezza vigenti nel paese d'utilizzo della macchina.

Nell'effettuare i lavori di Pulizia o Manutenzione, applicare quanto di seguito descritto:

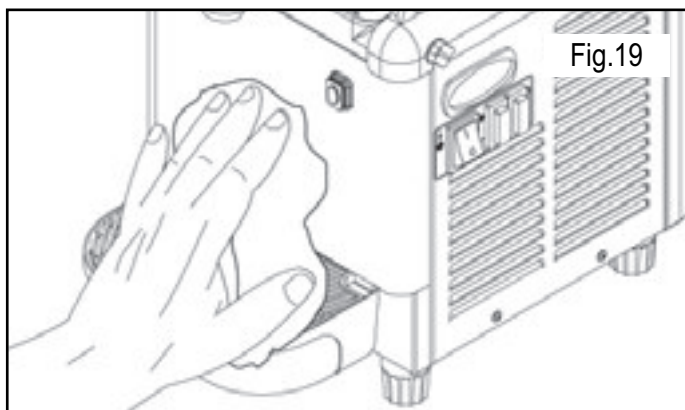
- indossare guanti antinfortunistici di protezione;
- non utilizzare solventi e materiali infiammabili;
- non utilizzare spugne abrasive e/o metalliche per la pulizia della macchina e dei suoi componenti;
- prestare attenzione a non disperdere nell'ambiente liquidi;
- non lavare i componenti del granitore nella lavastoviglie;
- non utilizzare un forno convenzionale e/o a microonde per asciugare parti del granitore;
- non immergere la macchina nell'acqua;
- non spruzzare sul granitore getti d'acqua diretti;
- per la pulizia utilizzare esclusivamente acqua tiepida e un sanificante idoneo conforme con il 21CFR1781010 (conforme alle normative vigenti nel paese d'utilizzo) e tale da non danneggiare i componenti della macchina;
- alla fine dei lavori, ripristinare e fissare correttamente tutte le protezioni e i ripari rimossi o aperti.

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.

La frequenza minima degli interventi di pulizia e sanitizzazione deve essere conforme alla normativa prevista dagli Stati federali o dall'Ente di controllo locale avente potere giurisdizionale.



La pulizia e la sanitizzazione della vasca deve essere eseguita almeno una volta al giorno e in ogni caso nel rispetto delle norme igieniche vigenti nel paese d'utilizzo. Queste operazioni devono essere eseguite più frequentemente nel caso in cui le caratteristiche del prodotto utilizzato lo richiedano; per maggiori dettagli consultare il fornitore del prodotto. Nel caso la macchina non venga usata con continuità durante la giornata, lavare con panno pulito e soluzione sanificante la zona del rubinetto e il condotto di uscita del prodotto, come indicato nella figura sottostante.



I materiali inossidabili, i materiali plastici, le gomme usate nella costruzione di dette parti e la loro particolare forma agevolano la pulizia, ma non impediscono la formazione di batteri e muffe in caso di pulizia insufficiente.




È vietato pulire o eseguire la manutenzione della macchina con l'interruttore generale sulla posizione -1- e con la spina inserita nella presa di corrente.

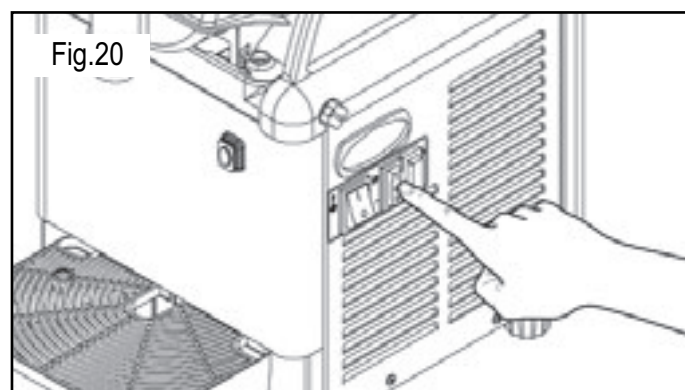
7.1. Svuotamento vasca

Prima di procedere con la pulizia della vasca è necessario svuotarla del prodotto che è stato precedentemente preparato.

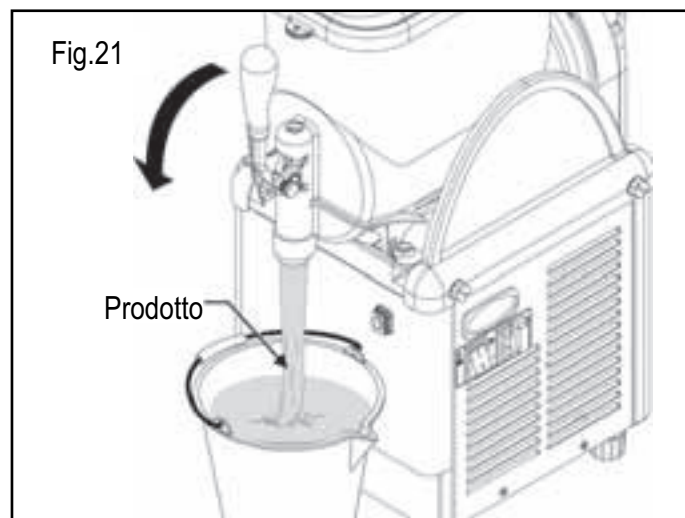
Nel caso si proceda alla pulizia antecedente il primo utilizzo, non occorre svuotare la vasca; consultare subito il paragrafo 7.2.

7.1.1. Svuotamento Granitore

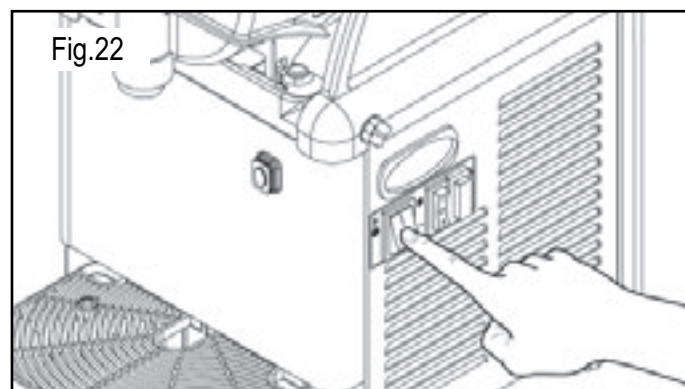
Con la macchina accesa, portare l'interruttore  in pos. "0" impianto frigo fermo.



Successivamente svuotare la vasca da tutto il prodotto che è presente all'interno.



Successivamente spegnere l'interruttore generale/miscelatore e togliere la spina dalla presa di corrente.

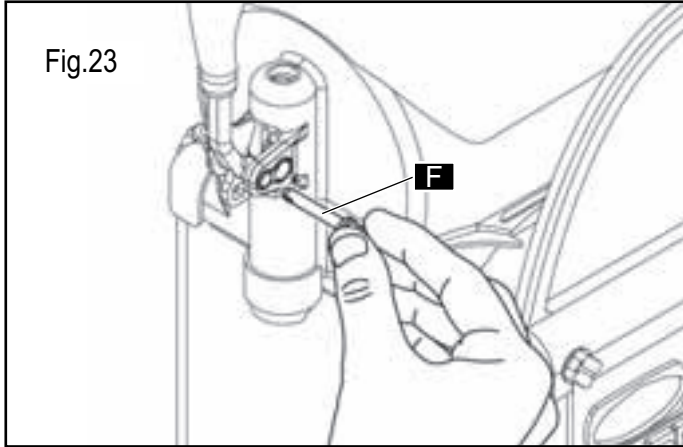


7.2. Smontaggio rubinetto

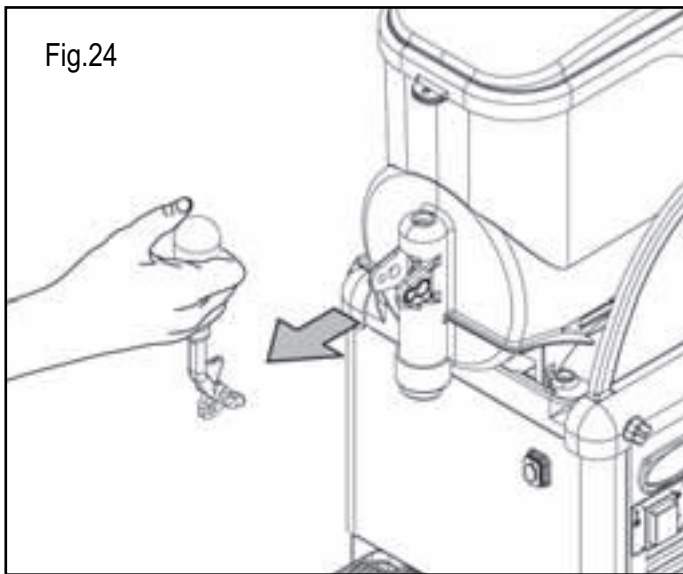
Prima d'iniziare a smontare la vasca si consiglia di procedere con lo smontaggio del rubinetto; successivamente il rubinetto dovrà essere rimontato solo dopo aver correttamente posizionato la vasca.

Per smontare il rubinetto procedere come segue:

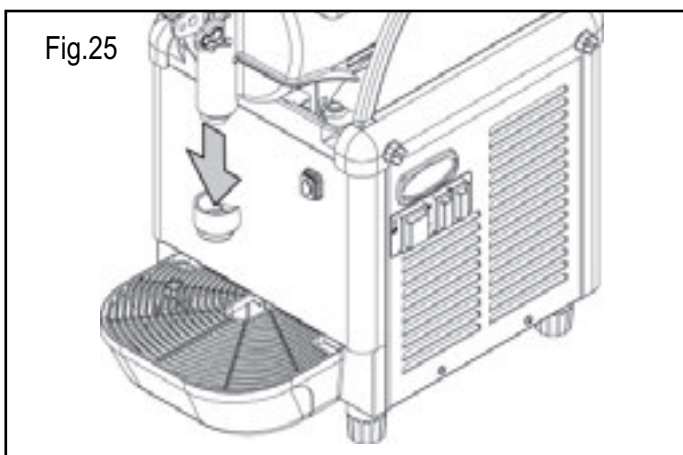
- 1 mantenendo fermo la leva del rubinetto, togliere il perno (F);



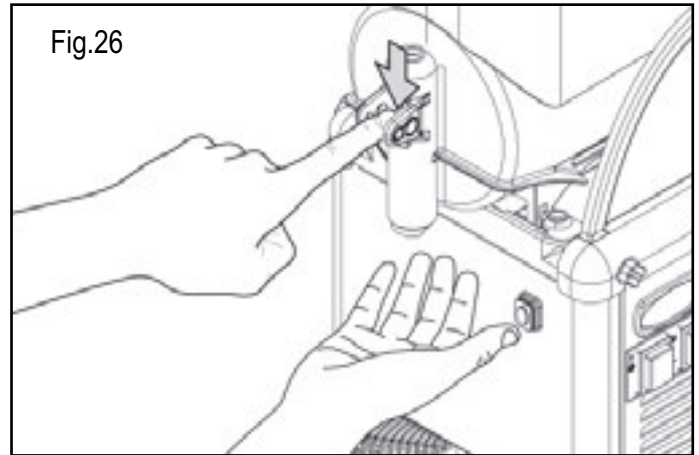
- 2 estrarre la leva;



- 3 Smontare la riduzione a stella.



- 4 estrarre la molla e il corpo rubinetto, spingendoli con un dito verso il basso.



I componenti possono essere depositati in una bacinella con acqua calda (circa 50°C); dopo dovranno essere trattati come descritto nel par.7.5.

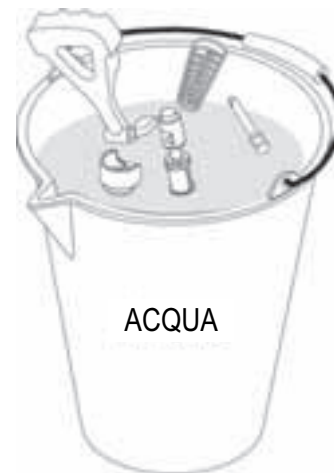


Fig.27



É vietato smontare il rubinetto se all'interno della vasca è presente il prodotto o un qualsiasi altro liquido.

7.3. Smontaggio vasca e coperchio

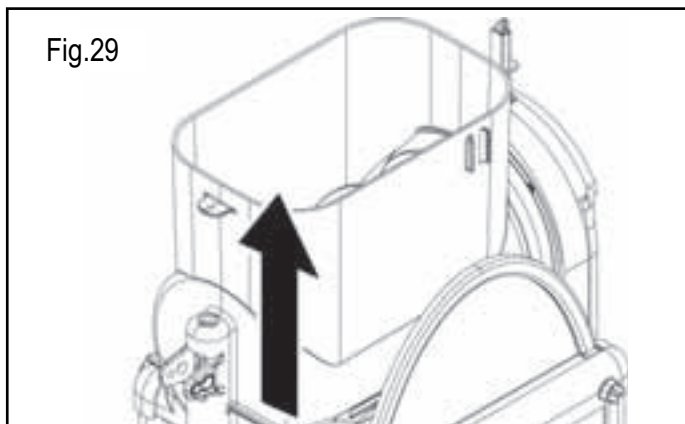
Lo smontaggio di ogni vasca presente nel granitore è fondamentale per la corretta pulizia e sanizzazione della macchina.

Per smontare correttamente una vasca procedere come segue:

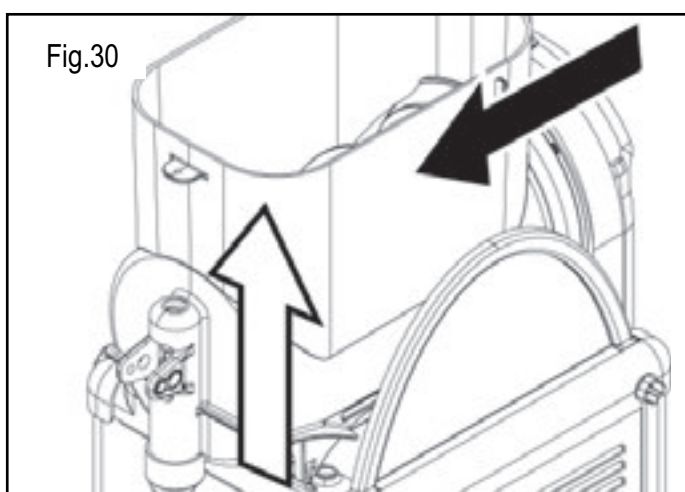
- 1 rimuovere il coperchio e il sottocoperchio.



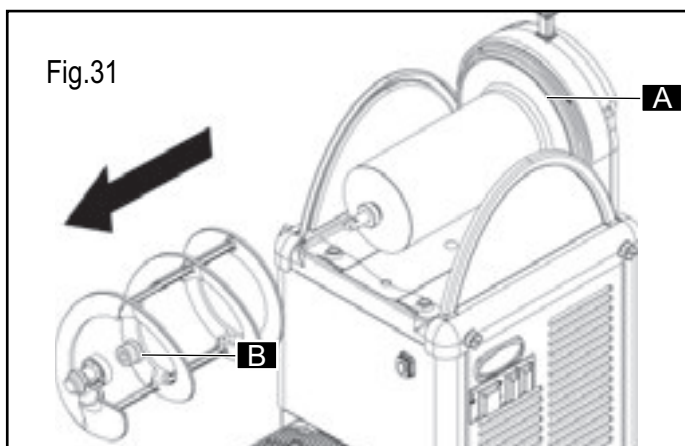
2 togliere la vasca sollevando la parte anteriore fino al suo sganciamento;



3 spingendo sulla parte posteriore, con l'aiuto di piccoli colpi, fare uscire la vasca dalla propria sede;



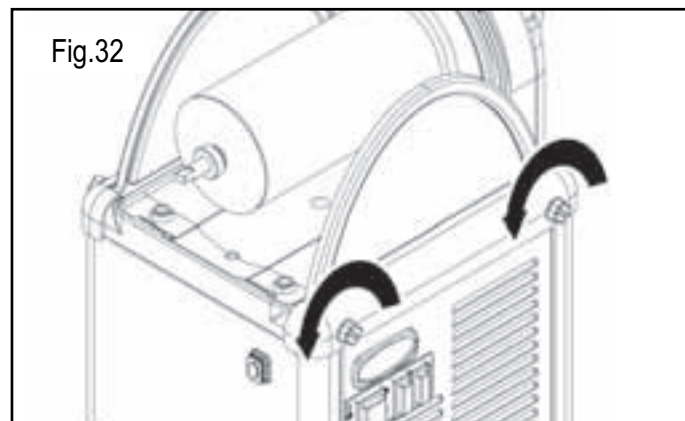
4 sfilare la coclea e togliere le guarnizioni (A) e (B).



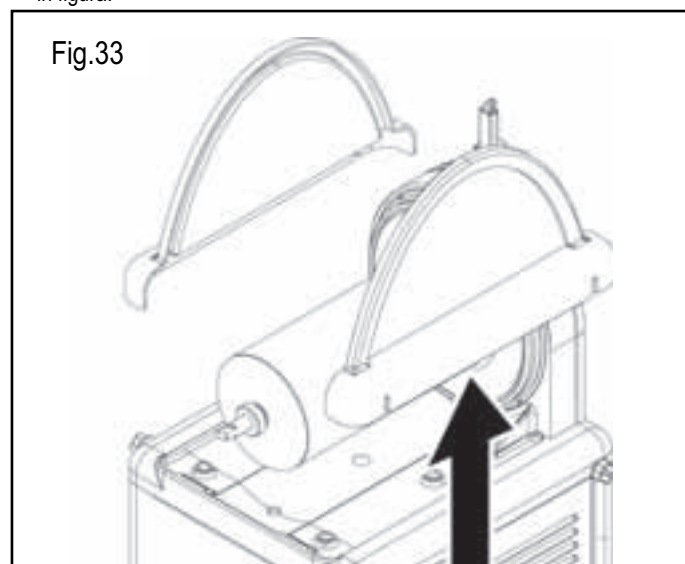
7.4. Smontaggio mezze lune laterali

Per effettuare lo smontaggio delle mezze lune laterali procedere come di seguito descritto:

1 allentare i 2 pomelli di ritenuta di ogni singola mezza luna.



2 rimuovere ogni singola mezza luna estraendola verso l'alto come mostrato in figura.



7.5. Lavaggio e sanitizzazione componenti

Tutti i componenti precedentemente smontati devono essere accuratamente lavati e sanitizzati .



Utilizzare il prodotto sanitizzante come descritto nelle istruzioni riportate sull'etichetta del prodotto stesso.

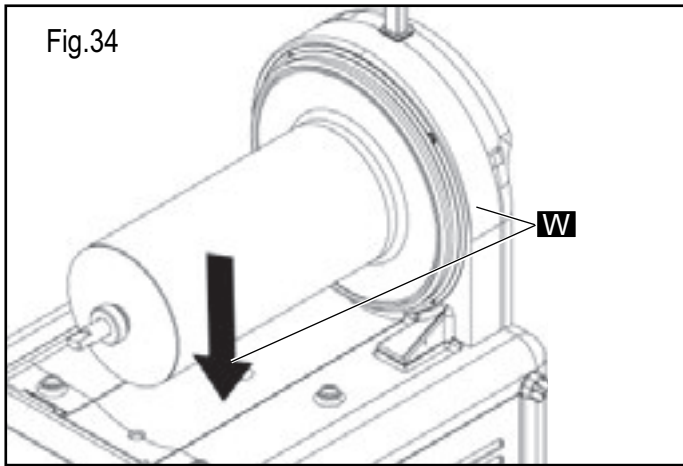
Per eseguire correttamente questa procedura procedere come segue:

- 1 riempire un lavandino con detergente ed acqua calda (50-60°C);
- 2 lavare i componenti smontati con la soluzione detergente;
- 3 risciacquare con acqua calda assicurandosi che non rimangano tracce di lubrificanti;
- 4 riempire un altro lavandino con una soluzione sanitizzante preparata in acqua;
- 5 immergere i componenti smontati nella soluzione sanitizzante (usare il prodotto sanitizzante seguendo le istruzioni riportate sulla confezione);
- 6 risciacquare con acqua pulita;
- 7 porre i componenti su un piano pulito e asciugarli.

Lavare l'evaporatore da tutti i residui di prodotto con un panno umido.

Lavare e sanitizzare il coperchio.

Lavare e sanitzare il supporto e il piano d'appoggio della vasca.

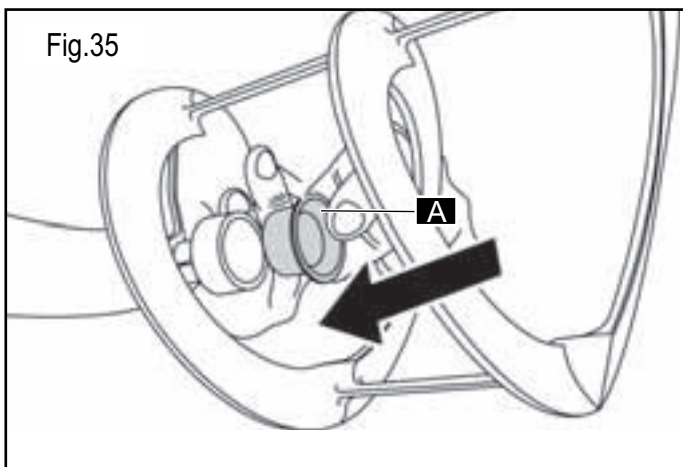


7.6. Assemblaggio componenti lavati

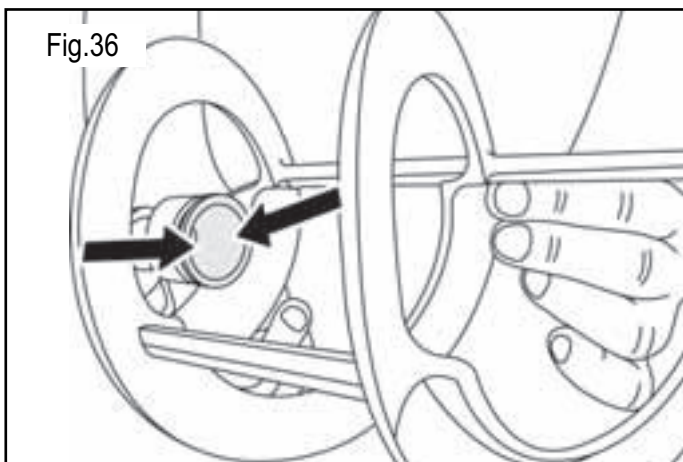
Tutti i componenti lavati e sanitzati devono essere riassamblati con cura.


Alcuni componenti devono essere opportunamente lubrificati per garantire il loro corretto funzionamento.

Installare la guarnizione (A) sulla coclea come mostrato in fig.35.

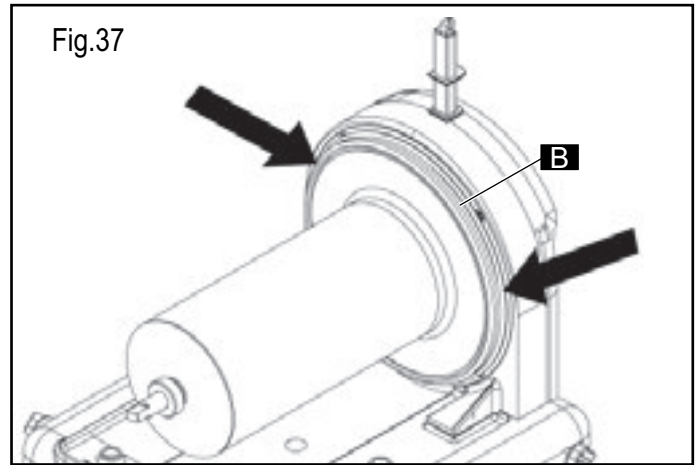


Lubrificare la guarnizione (A) nelle zone mostrate in fig.36 con la vaselina fornita in dotazione.



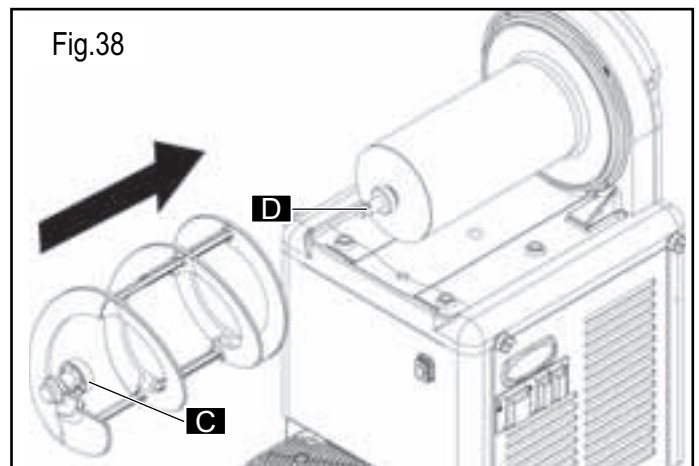
 **Nota importante:** verificare sempre l'integrità della guarnizione, nel caso sia usurata, sostituirla con una nuova. Si deve sostituire la guarnizione (A) almeno una volta all'anno.

Installare la guarnizione (B) lubrificandola con vaselina su tutta la superficie indicata dalle frecce.

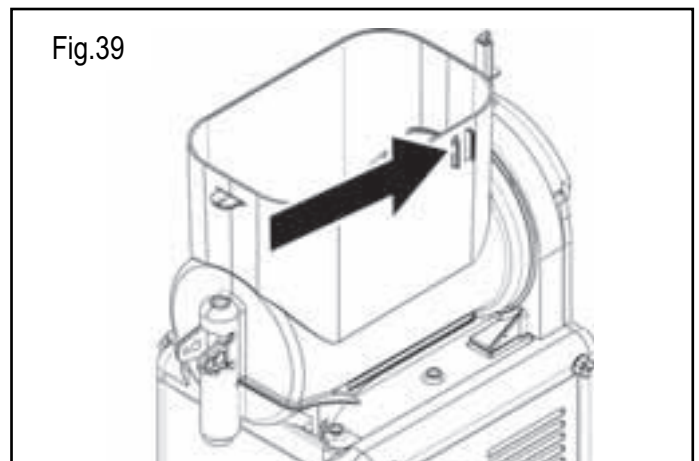


Introdurre la coclea facendo agganciare la testina (C) con l'albero (D).

 **Nota:** l'aggancio della coclea si ottiene ruotandola.



Posizionare la vasca nella sua sede; sollevare leggermente la testina (C) della coclea facendola congiungere con la sede (E) della vasca (Fig.38-39 e 40).



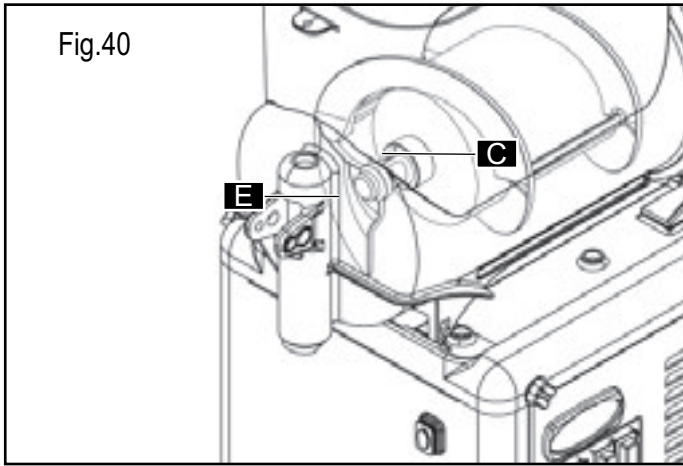


Fig.40

Premere la vasca in basso fino al suo aggancio con il piano come mostrato in figura.

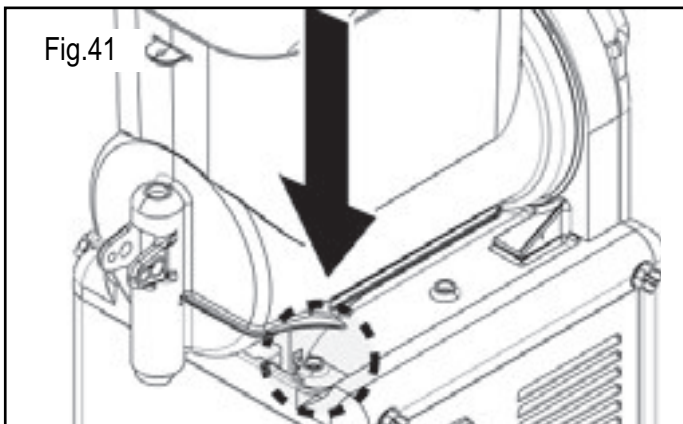
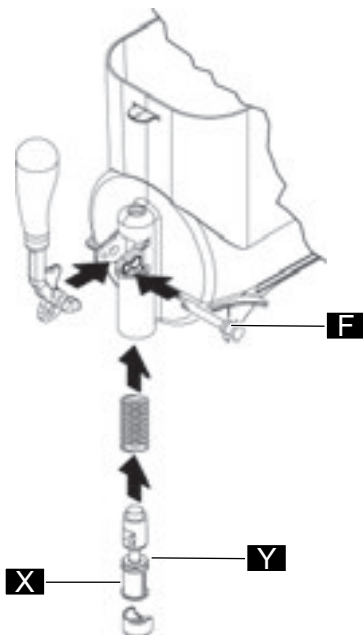


Fig.41

Per montare il rubinetto procedere come segue:

- 1 lubrificare in modo idoneo il tappo (X) con la vaselina fornita a corredo;
- 2 inserire la molla ed il corpo del rubinetto dalla parte inferiore del rubinetto;
- 3 mantenendo premuto il corpo del rubinetto verso l'alto, inserire la leva ed incastrarla nella sede;
- 4 mantenendo fermo la leva del rubinetto, inserire il perno (F);
- 5 riposizionare la riduzione a stella.

Fig.42



Nota: installare correttamente i componenti come mostrato in figura.

Nota: la mancata lubrificazione del tappo può provocare la fuoriuscita di prodotto dal rubinetto.

Per montare le mezzelune laterali procedere come segue:

- 1 Posizionare le mezzelune nella propria sede.

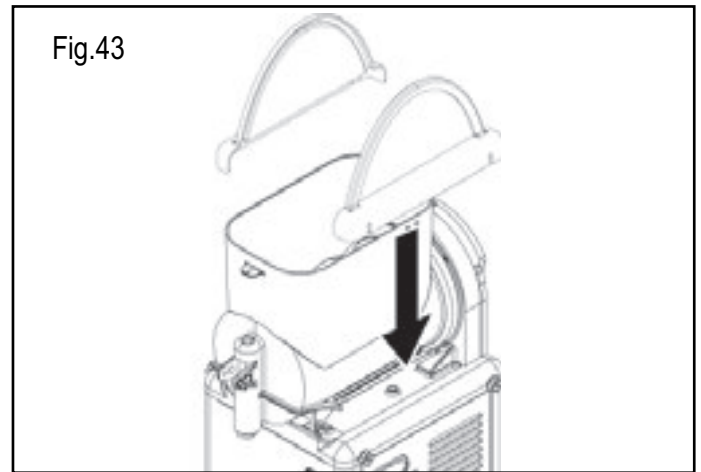


Fig.43

- 2 Avvitare i pomelli di ritenuta in modo da serrare ogni singola mezzaluna.

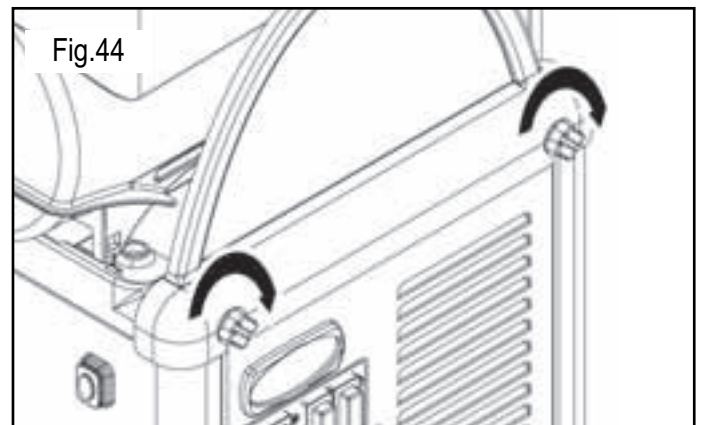


Fig.44

7.7. Sanitizzazione evaporatore

Prima di proseguire con l'avvio della macchina, si deve procedere alla sanitizzazione dell'evaporatore.

Operare come segue:

- 1 preparare la soluzione sanitizzante in un contenitore (seguire le istruzioni riportate sulla confezione del sanitizzante);
- 2 versare la soluzione sanitizzante nella vasca;
- 3 lasciare agire per il tempo necessario (vedi istruzioni sanitizzante);
- 4 svuotare la vasca dal sanitizzante tramite il rubinetto.

Successivamente si deve proseguire con un opportuno risciacquo della vasca e dell'evaporatore per eliminare i residui di sanitizzante.



Attenzione: il risciacquo della vasca dalla soluzione sanitizzante deve avvenire come riportato sulla confezione del sanitizzante ed in modo conforme alle norme igieniche in vigore nel paese d'utilizzo della macchina.

7.8. Pulizia vasca raccogli gocce

Giornalmente si deve procedere con lo svuotamento e la pulizia della vaschetta raccogli gocce.



Nota: le operazioni di pulizia devono essere eseguite su tutte le vaschette presenti nella macchina.

Tenendo stretto il tubo di scarico sollevare la vaschetta con la griglia ed estrarla dalla propria sede tirandola verso l'esterno.

Lavare la vaschetta e la griglia separatamente con acqua tiepida.

Asciugare tutti i componenti.

Riposizionare la griglia sopra la vaschetta.

Posizionare il tubo di scarico nell'apposita feritoia.

Inserire la vaschetta nella sua sede e premerla verso il basso per renderla solidale con la macchina.

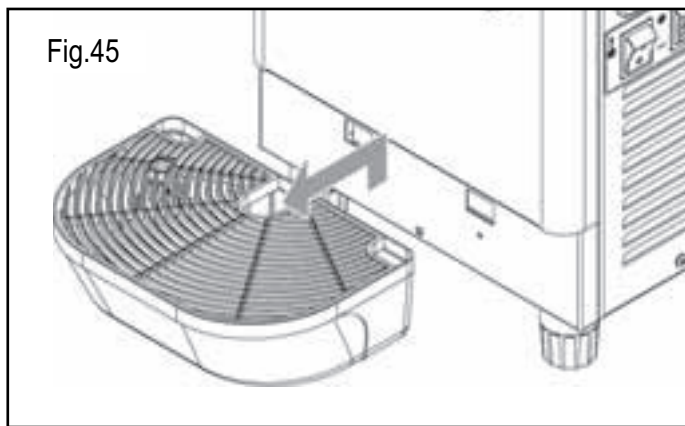


Fig.45

7.9. Pulizia condensatore



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.



Effettuare una pulizia periodica del condensatore che si trova all'interno della macchina.



Attenzione: prima di procedere con la pulizia del condensatore, spegnere la macchina e scollegare la spina dalla presa di corrente.



Attenzione: rimuovendo i carter si accedono ad alcune superfici taglienti della macchina.



Un condensatore sporco compromette il buon funzionamento della macchina.

Per accedere al condensatore rimuovere i carter di protezione.



L'utilizzo della macchina è vietato quando anche un solo pannello (frontale, posteriore o laterale) non sia adeguatamente montato. La pulizia del condensatore è vietata all'operatore.

7.9.1. Pulizia condensatore Granitore

I carter devono essere smontati utilizzando un cacciavite idoneo.

Rimuovere i pomelli di bloccaggio dello sportellino posteriore, togliere lo sportellino e procedere con la pulizia del condensatore tramite un pennello secco.

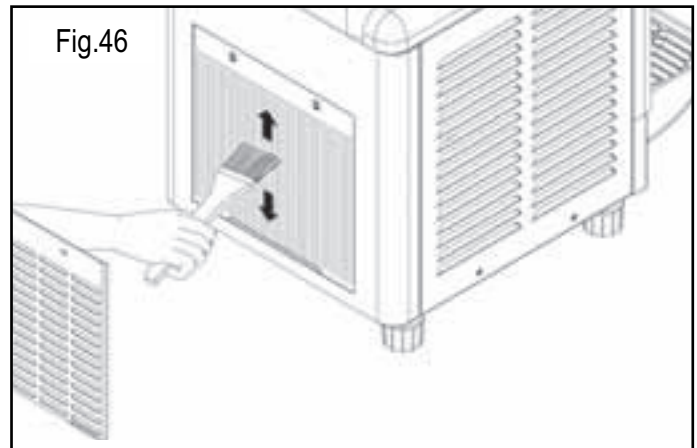


Fig.46

7.10. Manutenzione periodica



La macchina deve essere periodicamente, almeno una volta all'anno, verificata da un tecnico specializzato.

Questa verifica periodica serve a mantenere alto il livello di sicurezza di tutti i componenti installati e della macchina stessa.



Nel caso un componente sia usurato, deve essere sostituito con un ricambio originale nuovo.



L'utilizzo della macchina è vietato quando anche un solo componente sia difettoso o usurato. La manutenzione periodica è vietata all'operatore.


8. DEMOLIZIONE



Le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere smaltite secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE.

Tale apparecchiature NON possono essere smaltite secondo il normale flusso dei rifiuti solidi urbani, ma devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il recupero e il riciclaggio dei materiali con i quali sono costruiti.

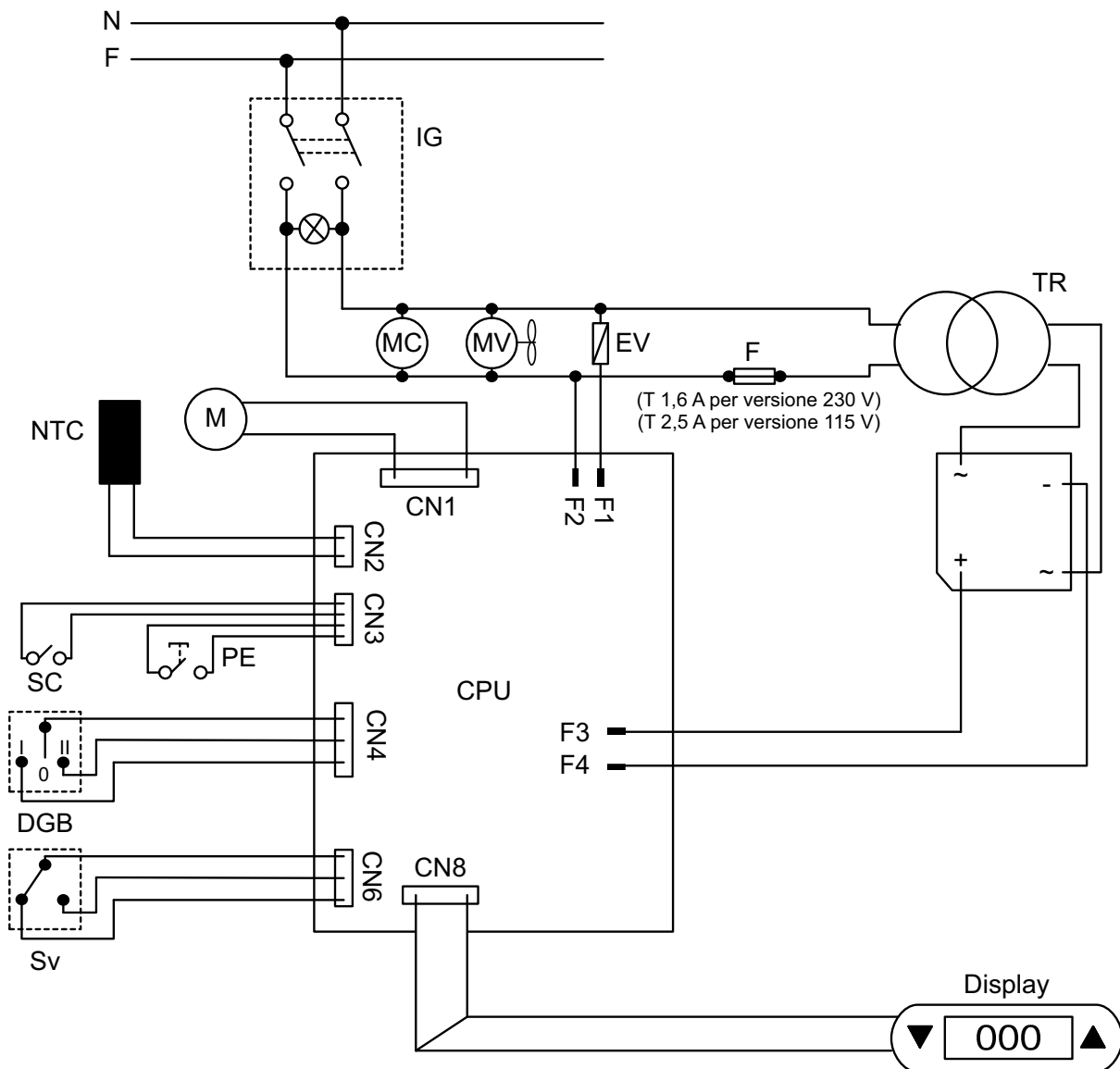


Il simbolo  del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Osservando correttamente tutte le disposizioni riguardo lo smaltimento dei vecchi prodotti, si contribuirà a salvaguardare l'ambiente.

9. PROBLEMI - CAUSE - RIMEDI

Problemi	Cause	Rimedi
La macchina non si accende.	Interruttore generale spento (in posizione "O"). (Cap.6)	Premere l'interruttore sulla posizione "I".
	Spina non inserita.	Inserire la spina in una presa conforme.
Il rubinetto perde (liquido esce da sotto).	Tappo rubinetto non lubrificato. (Fig.42)	Lubrificare tappo
	Tappo difettoso.	Sostituire tappo.
Perdita prodotto nella parte posteriore della vasca.	Vasca non correttamente montata. (Par.6.7)	Verificare il montaggio della vasca.
	Guarnizione vasca non lubrificata. (Fig.37)	Lubrificare la vasca in modo corretto.
	Guarnizione difettosa.	Sostituire guarnizione.
La coclea non gira.	Interruttore in posizione "O". (Cap.6)	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 ghiaccio.	Interruttore in posizione "O". (Cap.6)	Premere l'interruttore sulla posizione "I".
	Macchina vicina a fonti di calore.	Installare in un luogo adatto. (Cap.5)
	Macchina con insufficiente areazione.	
	Condensatore sporco. (Par.7.9.1)	Chiamare il tecnico specializzato per eseguire un'adeguata pulizia del condensatore.
Coclea rumorosa.	Errata regolazione della consistenza. (Par. 6.5)	Regolare correttamente la consistenza.
	Guarnizione anteriore montata in modo errato. (Fig.35)	Verificare il corretto montaggio della guarnizione.
Il rubinetto non eroga	Guarnizione non lubrificata. (Fig.36)	Lubrificare in modo corretto la guarnizione.
	Blocchi di ghiaccio all'interno della vasca.	Spegnere la macchina, lasciare sciogliere il prodotto e verificare che il prodotto sia diluito correttamente.
Il display visualizza A1 o A2	Sonda malfunzionante	Chiamare il tecnico specializzato.
Il display visualizza A3 e la macchina è ferma	Il prodotto presente in vasca risulta essere troppo ghiacciato	Spegnere la macchina. Attendere che il prodotto si scioglia un pò. Riaccendere la macchina e diminuire la regolazione della densità del prodotto.
Il display visualizza A4 e la macchina è ferma	Non è presente il coperchio sulla vasca	Risposizionare il coperchio sulla vasca. Se riposizionando il coperchio il problema persiste, chiamare il tecnico specializzato.
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.		

10. SCHEMA ELETTRICO GRANITORE



LEGENDA

Voce	Descrizione
I.G.	Interruttore generale
M.C.	Motore compressore
M.V.	Motore ventilatore
Ev.	Elettrovalvola gas
F.	Fusibile
Tr.	Trasformatore
M	Motore miscelatore
Ntc	Sonda temperatura
C.P.U.	Scheda elettronica
S.C.	Sensore coperchio
P.e.	Pulsante erogazione
D.G.B.	Deviatore ghiaccio / scongelamento
S.v.	Selettore velocità

GARANZIA

CONDIZIONI VALIDE SOLO IN ITALIA

Per avere diritto alla garanzia si raccomanda di seguire strettamente le istruzioni contenute nel manuale in dotazione circa il corretto e sicuro uso delle apparecchiature.

Il costruttore garantisce la qualità dei materiali e del sistema produttivo impiegati nella realizzazione delle proprie macchine, le quali vengono tutte sottoposte a idonei test di verifica. Per il periodo di un anno dalla data della consegna, il produttore si impegna a riparare o sostituire (ad opera di personale – anche un proprio rivenditore - da essa autorizzato), a suo insindacabile giudizio ed entro un congruo termine, quei componenti che saranno riconosciuti viziati all'origine dal nostro servizio post-vendita, per cattiva qualità dei materiali o per vizi di fabbricazione. Sono comprese nella garanzia le riparazioni o sostituzioni delle parti danneggiate in conseguenza dei vizi sopra descritti.

Gli interventi effettuati in garanzia non danno in nessun caso luogo a modifiche o prolungamenti della data di scadenza della garanzia stessa.

Qualora emergesse che le problematiche alla base della richiesta di intervento in garanzia non siano in realtà riconducibili a fatti imputabili al costruttore, nel caso in cui sia stato chiesto un intervento presso il domicilio dell'acquirente gli verrà in ogni caso addebitato un importo fisso, c.d. "diritto di chiamata" e, a fronte della conferma dell'acquirente di volere che venga effettuato l'intervento (seppure non alle condizioni di garanzia), verrà in ogni caso addebitato un importo fisso, c.d. "diritto di chiamata" e, a fronte della conferma di voler che venga effettuato l'intervento (seppure non alle condizioni di garanzia), verranno altresì addebitati gli importi relativi alla mano d'opera impiegata (ore lavoro, sia ordinarie sia straordinarie, trasferta, ore e spese di viaggio, vitto ed alloggio), dei componenti resisi necessari e tutte le eventuali spese di trasporto (con assunzione dei rischi inerenti al trasporto in capo all'acquirente).

Alcunché è dovuto all'acquirente in conseguenza del fermo forzato della macchina, né alcuna pretesa potrà egli vantare a qualsiasi titolo per danni, sia diretti sia indiretti, in conseguenza dell'insorgere di problematiche inerenti alla presente garanzia.

CASI NEI QUALI NON SI APPLICA LA GARANZIA

- 1 Danni causati dal trasporto, scarico e posa (N.B. la consegna viene sempre effettuata franco fabbrica).
- 2 Le parti soggette al normale logoramento.
- 3 Guasti, rotture, malfunzionamenti o danni in generale a persone e/o cose causati da imperizia, negligenza, non regolare manutenzione o uso non corretto (ovvero improprio o non conforme rispetto alle caratteristiche della macchina ed a quanto indicato nel manuale di installazione ed uso, ivi comprese eventuali manomissioni ed impiego di parti non originali) e comunque non riconducibili a difetti di fabbricazione.
- 4 Guasti, rotture, malfunzionamenti o danni in generale collegati ad un uso delle macchine in combinazione con altre macchine e/o accessori, salvo diversamente previsto.
- 5 A fronte di interventi e/o riparazioni di componenti, sebbene vizzate all'origine, effettuate da personale non autorizzato dal produttore
- 6 Interventi richiesti per verifiche di comodo.
- 7 Qualsiasi evento conseguente a condizioni di lavoro in ambienti o climi al di fuori delle normali condizioni d'uso indicate nel manuale di installazione ed uso.
- 8 Guasti, rotture, malfunzionamenti o danni in generale causati da carenze degli impianti elettrici ed idrici del locale in cui la macchina è installata o difformi rispetto a quanto indicato nel manuale di installazione ed uso.
- 9 La garanzia non si applica nel caso in cui sia stata asportata o manomessa la targa dati tecnici e matricola apposta sulla macchina o dall'esame della targa non sia comunque possibile pervenire ad una certa identificazione della macchina medesima.
- 10 L'intervento in garanzia è subordinato alla regolare e puntuale osservanza delle concordate condizioni di pagamento.

SUMARIO

1. INFORMAC. DE CARÁCTER GENERAL	3
1.1. Fabricante	3
1.2. Personal encargado	3
1.3. Estructura del manual	3
1.3.1. Objetivo y contenido.....	3
1.3.2. Destinatarios	3
1.3.3. Conservación	3
1.3.4. Símbolos utilizados	3
2. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	4
2.1. Uso previsto de la máquina.....	4
2.2. Principales componentes	4
2.3. Datos técnicos.....	5
2.4. Panel de mandos	5
3. SEGURIDAD	7
3.1. Normas generales de seguridad	7
3.2. Funciones de parada	8
3.3. Placas	8
4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO	8
4.1. Embalaje	8
4.2. Transporte y desplazamiento	8
4.3. Almacenamiento	8
5. INSTALACIÓN	9
5.1. Lista de accesorios de serie.....	9
5.2. Montaje y emplazamiento	9
5.3. Tratamiento del embalaje.....	9
5.4. Enlace eléctrico.....	9
6. FUNCIONAMIENTO	10
6.1. Preparación del producto	10
6.2. Arranque Granizadora 1 (granizado)	10
6.3. Arranque Granizadora 1 (graniz./bebida helada).....	11
6.4. Puesta en marcha Granizadora 1 (Termostato electrónico).....	11
6.5. Arranque Granizadora 2/3 (granizado)	11
6.6. Arranque Granizadora 2/3 (graniz./bebida helada)...	12
6.7. Puesta en marcha Granizadora 2/3 (Termostato electrónico).....	13
6.8. Regulación de la consistencia del granizado	14
6.9. Suministro granizado	14
6.10. Situaciones de emergencia.....	14
6.11. Tapa luminosa	14
6.12. Visualizador temperatura producto en cuba	15
7. PROCEDIM. DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	15
7.1. Vaciado de las cubas	16
7.1.1. Vaciado Granizadora 1 (granizado).	16
7.1.2. Vaciado Graniz. 1 (granizado/bebida helada).....	16
7.1.3. Vaciado Granizadora 2/3 (granizado).	17
7.1.4. Vaciado Graniz. 2/3 (granizado/bebida helada).	17
7.2. Desmontaje del grifo	18
7.3. Desmontaje de la cuba y de la tapa.....	18
7.4. Lavado e higienización de los componentes	19
7.5. Ensamblaje de los componentes lavados.....	20
7.6. Higienización del evaporador.....	21
7.7. Limpieza de la cubeta receptora de goteo	21
7.8. Tapa luminosa	22
7.8.1. Sustitución de la bombilla	22
7.9. Sustitución batería visualizador de temperatura	22
7.10. Limpieza del condensador	23
7.10.1. Limpieza del condensador graniz. de 1 cuba.....	23
7.10.2. Limpieza del condensador graniz. de 2/3 cubas.....	24
7.11. Mantenimiento periódico	24
8. DESGUACE	24
9. PROBLEMAS, CAUSAS Y REMEDIOS	25
10. ESQUEMA ELECTRICO GRANIZADORA	26

1. INFORMAC. DE CARÁCTER GENERAL

1.1. Fabricante

Las indicaciones relativas al fabricante se encuentran en la placa de datos que aparece reproducida en la primera y/o última página del manual.

1.2. Personal encargado

A la máquina pueden tener acceso dos encargados que realizan tareas específicas y son los que a continuación se indican.

Operador

Persona con adecuados conocimientos técnicos en cuanto a la preparación de los productos que la máquina utiliza para el suministro de granizados 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 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 granizadora 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 granizadoras;
- sabe cómo comportarse en caso de emergencia, dónde encontrar los medios individuales de protección y cómo usarlos correctamente.



Está prohibido permitir el uso de la máquina a personas que no reúnan los requisitos antes indicados.

1.3. Estructura del manual

El cliente debe leer con máxima atención todas las informaciones e instrucciones que aparecen en este manual.

1.3.1. Objetivo y contenido

Este manual tiene por objeto proporcionar al cliente todas las informaciones necesarias para efectuar la instalación y el mantenimiento de la granizadora, así como para utilizarla.



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

En caso de dudas sobre la correcta interpretación de las instrucciones rogamos contactarse con el fabricante para obtener las necesarias aclaraciones.



Está prohibido ejecutar cualquier operación sin haber leído y comprendido cabalmente el contenido del presente manual.

1.3.2. Destinatarios

Este manual está destinado a operadores y técnicos especializados.

Los operadores no deben ejecutar operaciones que están reservadas a los técnicos especializados.

El fabricante declinará toda responsabilidad por daños que deriven de la inobservancia de la precedente prohibición. El manual de instrucciones es parte integrante de la máquina adquirida y debe acompañarla siempre, incluso en caso de entrega de la misma a sucesivos propietarios.

1.3.3. Conservación

El manual de instrucciones debe ser conservado en inmediata proximidad de la máquina.

Para poder garantizar permanentemente la integridad y posibilidad de consulta del presente manual, se recomienda respetar las siguientes indicaciones:

- emplear el manual evitando dañarlo en todo o en parte;
- por ningún motivo quitar, arrancar ni reescribir partes del manual;
- conservar el manual en lugares protegidos contra humedad y calor a fin de impedir su deterioro y garantizar la legibilidad permanente del mismo en todas sus partes.



En caso de que este manual se extravíe o se dañe, se deberá solicitar de inmediato otra copia al fabricante o al distribuidor autorizado del país en que la máquina es empleada.

1.3.4. Símbolos utilizados

PELIGRO GENÉRICO



Indica un peligro que conlleva riesgo incluso mortal para el usuario. En este caso se debe proceder prestando máxima atención y respetando todas las instrucciones en cuanto a seguridad de intervención.

PELIGRO DE SUFRIR CHOQUE ELÉCTRICO



Indica al personal respectivo que, si no es ejecutada respetando la normativa de seguridad, la operación descrita conlleva riesgo de sufrir choque eléctrico.

ADVERTENCIA



Se refiere a una advertencia o nota sobre funciones esenciales o informaciones útiles. Se debe prestar máxima atención a los bloques de texto indicados mediante este símbolo.

PROHIBICIÓN



La presencia de esta señal indica las operaciones cuya ejecución debe evitarse absolutamente ya que conllevan peligro para el usuario y demás personas que operan en las proximidades de la máquina.

PROHIBICIÓN DE APAGAR LOS INCENDIOS CON AGUA



La presencia de esta señal indica la prohibición de apagar los incendios con agua o con cualquier sustancia que la contenga.

PROTECCIÓN PERSONAL



La presencia del símbolo expuesto al costado de la descripción comporta para el operador la obligación de uso de dispositivos de protección personal, ya que existe riesgo implícito de accidente.

TÉCNICO ESPECIALIZADO



Identifica las intervenciones que pueden ser ejecutadas sólo por personal técnico especializado.

ÓRGANOS MÓVILES



Identifica el peligro derivado de los órganos móviles presentes en la máquina. Apagar la máquina antes de efectuar cualquier operación.

2. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

2.1. Uso previsto de la máquina

La máquina de uso profesional que están utilizando, es idónea para la fabricación de cremas helado, cremas frías y parecidos. En el caso de que se utilice con productos a base de leche y/o cuando las leyes lo prevean según los productos utilizados, tiene que contar con la opción "visualizador de temperatura" del producto en la cuba. Además, hay que respetar imperativamente las normas vigentes para los productos utilizados.

2.2. Principales componentes

Los principales componentes de la máquina, que varían según el modelo adquirido, son:

- A Tapa cuba
- B Cuba
- C Panel de mandos
- D Pies
- E Cuba receptora de goteo
- F Rejilla
- G Tecla de erogación facilitada
- H Suministrador producto
- I Palanca de suministro producto

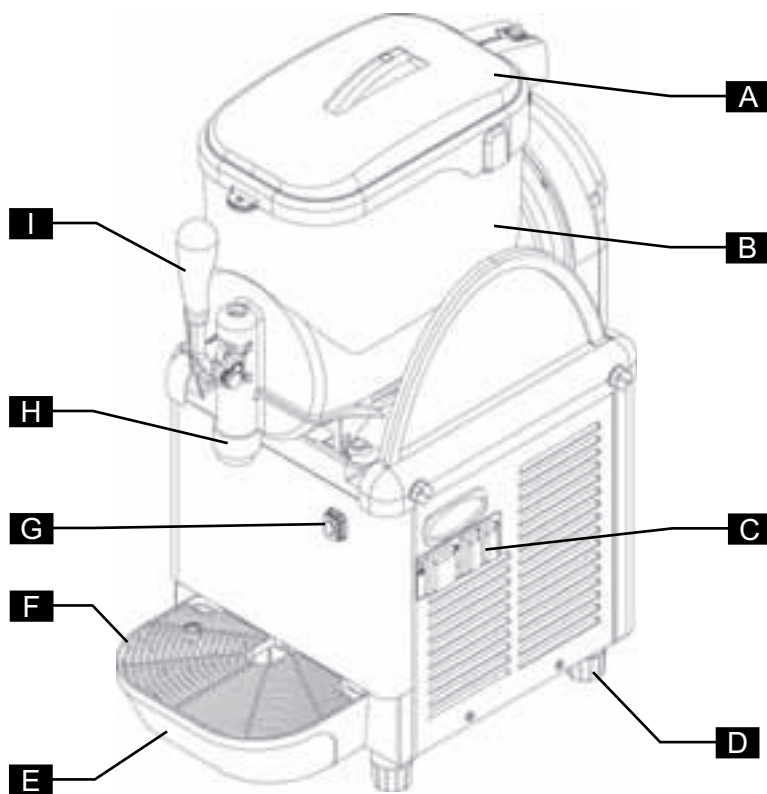


Fig.1

2.3. Datos técnicos

A continuación se indican los datos y las características técnicas.

Modelo		Granizadora
Dimensiones L x P x H (mm).	Con tapa estándar	260 x 400 x 630 (680)*
Peso (kg). (cuba vacía)		22
Potencia máxima consumida (W).	Véase placa de datos técnicos situada en el costado de la máquina	
Tensión de funcionamiento (V).		
Temperatura de funcionamiento		Min. 24°C Max. 32°C
Número de cubas		1
Capacidad de cada cuba agua (l)		2,5 (Producto líquido)
Presión sonora		<< 70 dB _A
Clase.		N

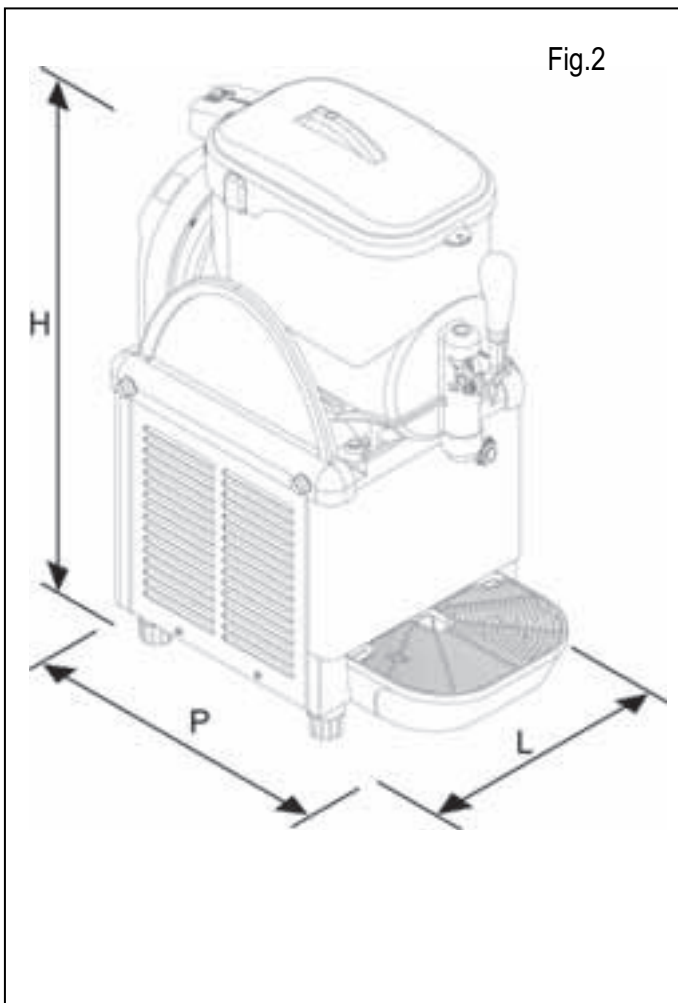
*Sólo para versión 60Hz



Nota. El fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones a la máquina sin obligación de aviso previo.

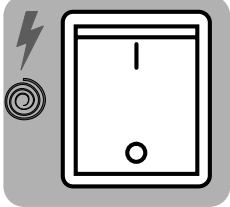
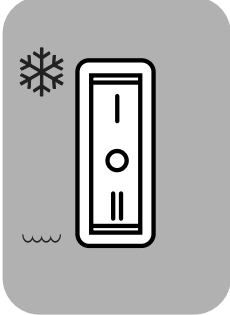
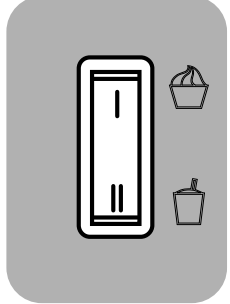





¡Atención! Cualquier modificación y/o instalación de accesorios adicionales deberá ser explícitamente aprobada y realizada por el fabricante.



2.4. Descripción funciones panel mandos

Los mandos de la máquina se encuentran en el respectivo panel situado en su parte lateral.

MANDO	MODELO	FUNCIÓN
	<p>TODAS LAS VERSIONES</p>	<p>Interruptor General: su función es la de gobernar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - el encendido de la máquina y del motorreductor que acciona el sinfín de mezcla del producto en la cuba. - la desactivación de todas las funciones presentes en la máquina.
	<p>TODAS LAS VERSIONES</p>	<p>Interruptor desviador instalación frigorífica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - en posición "0" el sistema refrigerante se encuentra desactivado; - en la opción "I" la instalación frigorífica está activada para la fabricación de productos helados; - en la posición "II" la instalación frigorífica está activada para la función de descongelación.
	<p>TODAS LAS VERSIONES</p>	<p>Interruptor desviador instalación frigorífica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - en la posición "I" el mezclado está ajustado para la fabricación de productos helados para cuchara (cremas de helado y parecidos); - en la posición "II" el mezclado está ajustado para la fabricación de productos helados para beber (cremas frías y parecidos).
	<p>TODAS LAS VERSIONES</p>	<p>Pantalla:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muestra en la pantalla las informaciones acerca del funcionamiento de la máquina. - Mediante las teclas   se puede regular la consistencia del producto.

3. SEGURIDAD



3.1. Normas generales de seguridad

- Léase atenta y enteramente el manual de instrucciones.
- 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;
 - ser 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 aquéllas ilustradas en el Cap. 5;
 - 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 aquéllas 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.
- Antes de limpiar la máquina controlar que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente. 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.



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.

Es de considerar como uso impropio:

- cualquier uso diferente del previsto y/o con aplicación de técnicas diferentes de aquéllas 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.

3.2. Funciones de parada

Las funciones de parada de la máquina se obtienen mediante el interruptor general.

3.3. Placas

NINGUNA DE LAS PLACAS PRESENTES EN LA MÁQUINA PUEDE SER RETIRADA, CUBIERTA O DAÑADA, ESPECIALMENTE AQUÉLLAS QUE SE REFIEREN A LA SEGURIDAD.

4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO



Todas las operaciones ilustradas en el capítulo 4 son de exclusiva competencia de los técnicos especializados en elevación y desplazamiento de máquinas embaladas y desembaladas. En función de las características y del peso del aparato a desplazar, dichos técnicos deberán organizar las diferentes secuencias operativas y el empleo de medios adecuados de elevación y transporte, operando en todo momento con rigurosa aplicación de las normas vigentes en esta materia.



4.1. Embalaje

La máquina se envía lista para el uso, embalada en una caja de cartón. La caja de cartón está compuesta por una base y una cubierta, fijadas mediante dos cintas de nylon.

DIMENSIONES Y PESO DE LA MÁQUINA EMBALADA

	Anchura (L) mm	Profundidad (P) mm	Altura (H) mm	Peso kg
Granizadora	320	420	745	24

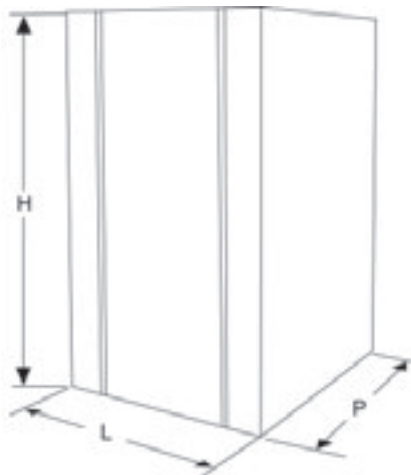


Fig. 3



Nota. Las dimensiones y el peso de la máquina embalada se indican de manera aproximada.

4.2. Transporte y desplazamiento



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.

El desplazamiento manual de la máquina debe ser efectuado al menos por dos personas.

La máquina debe ser desplazada en posición vertical y sólo después de haber vaciado todas las cubas de los productos que las mismas contienen.

Elevar la máquina embalada y transportarla procediendo con cautela; evitense trayectos accidentados, prestando atención a las dimensiones y posibles piezas sobresalientes.



Atención. Está prohibido practicar cortes adicionales en el embalaje.

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.

4.3. Almacenamiento



Antes de almacenar la máquina o al reactivarla después de un período de almacenamiento, será indispensable efectuar una cuidadosa limpieza e higienización de la máquina misma.

Atención. Al efectuar el almacenamiento no sobreponer más de dos granizadoras.

En caso de prolongada inactividad, la máquina debe ser almacenada adoptando las precauciones que correspondan considerando el lugar y el período previsto de almacenamiento, esto es:

- almacenar la máquina en lugar cerrado;
- proteger la máquina contra golpes y presiones;
- proteger la máquina contra humedad y oscilaciones térmicas elevadas;
- evitar que la máquina entre en contacto con sustancias corrosivas.



Fig.4

5. INSTALACIÓN



Todas las operaciones ilustradas en el capítulo 5 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.

La máquina debe ser instalada en el interior de un edificio iluminado, aireado y provisto de pavimento sólido, nivelado (inclinación inferior a 2°) y estable.



La máquina es del tipo con vigilancia, por lo que deberá ser instalada en un lugar en que pueda ser observada por personal capacitado.



Atención: está prohibido instalar la máquina en sitios donde pueda ser alcanzada, tocada y/o accionada por personas diferentes de las especificadas en el apartado 1.2.

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

5.1. Lista de accesorios de serie

- Vaselina: para lubricar todas las piezas indicadas en el presente manual después de efectuar las operaciones de lavado e higienización.

5.2. Montaje y emplazamiento

El operador debe efectuar las siguientes verificaciones:

- que el local haya sido preparado para instalar la máquina;
- que la superficie de emplazamiento sea sólida, plana y estable;
- que el local reúna los requisitos previstos en cuanto a iluminación, aireación e higiene y que la toma de corriente sea de fácil acceso.



Deben dejarse libres espacios adecuados de acceso a la máquina a fin de que el operador pueda intervenir en ella sin dificultades y pueda también abandonar rápidamente el área de trabajo en caso de necesidad.

En figura 5 se indican las distancias mínimas necesarias para efectuar la instalación.

A continuación se indican los espacios requeridos para los accesos:

- a la botonera situada en la parte lateral derecha;
- a las unidades que puedan requerir intervención en caso de malfuncionamiento de la máquina.

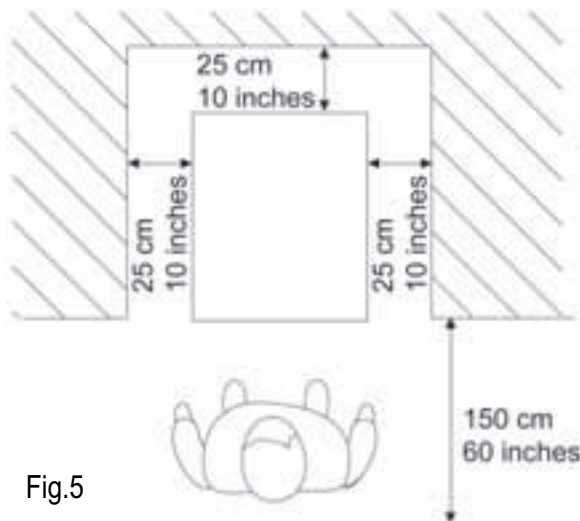


Fig.5



Nota. En la parte superior debe dejarse un espacio libre de 25 cm (10 pulgadas).

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 que mantienen cerrado el embalaje;
2. elevar la cubierta de cartón;
3. a continuación emplazar la máquina en el lugar previsto para ello.



Antes de poner en funcionamiento la máquina por primera vez se deberá efectuar una cuidadosa limpieza de los componentes de la misma además de la higienización de las piezas que entran en contacto con el granizado; para mayores detalles sirvase consultar el respectivo apartado.

5.3. Tratamiento del embalaje

Una vez abierto el embalaje, se recomienda subdividir según su tipo los materiales que lo componen y tratarlos según lo dispuesto por las normas vigentes en el país de destino.

Aconsejamos conservar el embalaje ya que podría ser útil para efectuar sucesivos desplazamientos o transportes de la máquina.

5.4. Enlace eléctrico



Esta operación debe ser ejecutada sólo por personal técnico especializado.

Antes de introducir el enchufe en la toma de corriente se deberá controlar que el interruptor general se encuentre en posición "0".

El enlace eléctrico de la máquina deberá ser realizado a cargo y bajo la responsabilidad del cliente.

La máquina debe ser conectada a la línea eléctrica mediante el enchufe ya presente en el cable eléctrico, considerando:

- las leyes y normas técnicas vigentes en el momento de efectuarse la instalación;
- los datos indicados en la placa de datos técnicos que está fijada en el costado de la máquina.



Atención. El punto de conexión de la toma de corriente debe ser 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.

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



Queda prohibido:

- el uso de alargadores de cualquier tipo;
- sustituir el enchufe original;
- el uso de adaptadores.

6. FUNCIONAMIENTO

Antes de efectuar la primera puesta en funcionamiento el técnico especializado deberá verificar que la máquina esté correctamente instalada.

6.1 Preparación del producto



Atención. El producto puede ser vertido en la cuba sólo con máquina detenida y enchufe desconectado de la toma de corriente.

NO USAR NUNCA SÓLO AGUA



Fig.6

Diluir y mezclar en un recipiente el CONCENTRADO/PREPARADO según las indicaciones del fabricante. LA MEZCLA OBTENIDA HA DE TENER UN CONTENIDO MÍNIMO DE AZÚCAR DE 13° BRUX - Una menor concentración puede dañar los tornillos sinfin mezcladores y/o los mismos motorreductores.

NO INTRODUCIR LÍQUIDOS CALIENTES
(con temperaturas superiores a 25 °C)

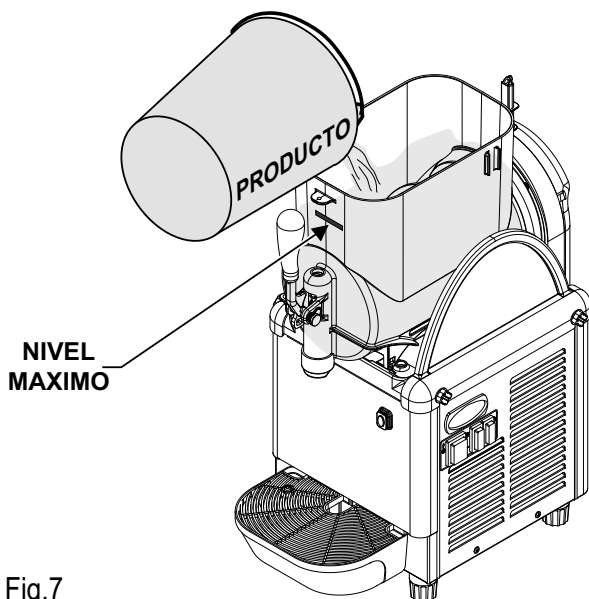


Fig.7



Verter el producto en la cuba prestando atención a fin de no superar el nivel máximo indicado.

Después de haber echado el producto en la cuba, cerrar ésta última con subtapadera y con la tapa.

Fig.8

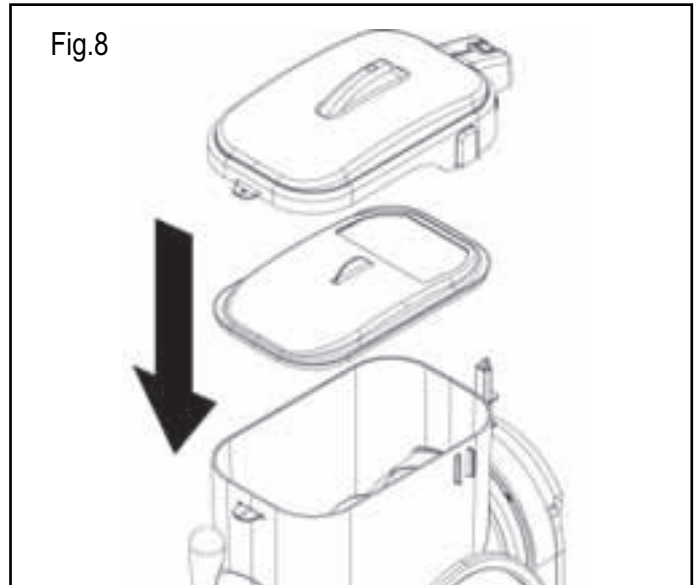
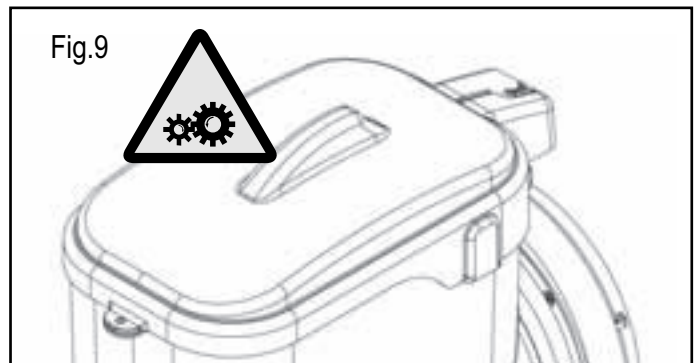


Fig.9



Atención. No poner en funcionamiento la máquina sin que la tapa esté cerrada. Antes de quitar la tapa, apagar la máquina y desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente.



Atención. Dentro de la cuba se encuentran órganos móviles que pueden causar lesiones; apagar la máquina y desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente antes de intervenir dentro la cuba.



La máquina cuenta con un dispositivo que sin la tapa correctamente colocada en la cuba, la máquina no entra en funcionamiento.

6.2. Puesta en marcha Granizadora (Productos helados de cuchara, ej. cremas helado y parecidas)


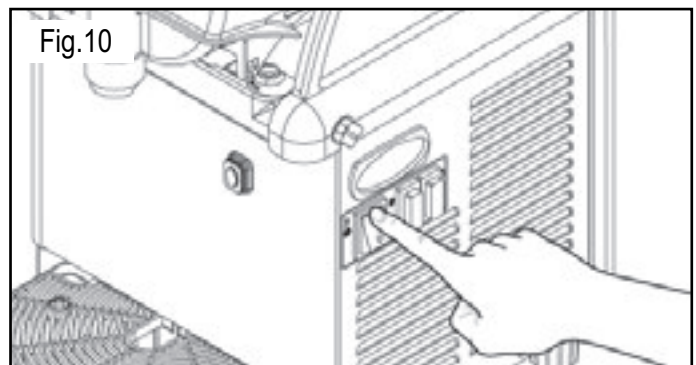

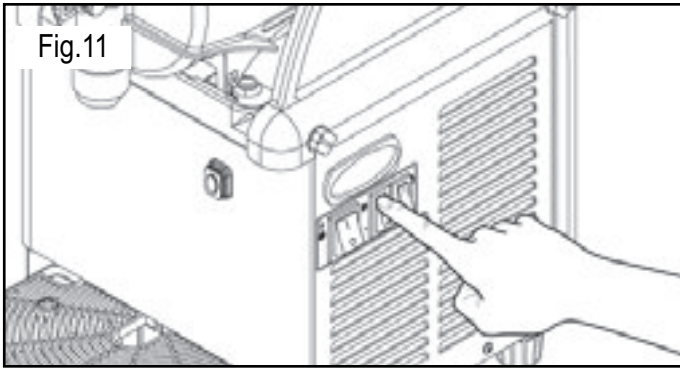

Interruptor  en posición "I": máquina en tensión y mezclador en funcionamiento.

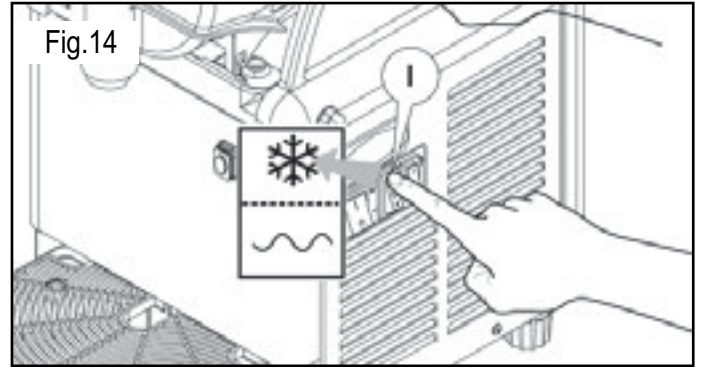
Fig.10




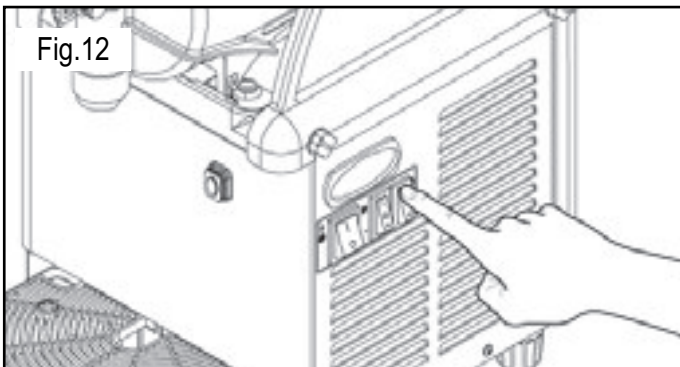
Interruptor  en pos. "I": instalación frigorífica en funcionamiento para la fabricación de productos helados.




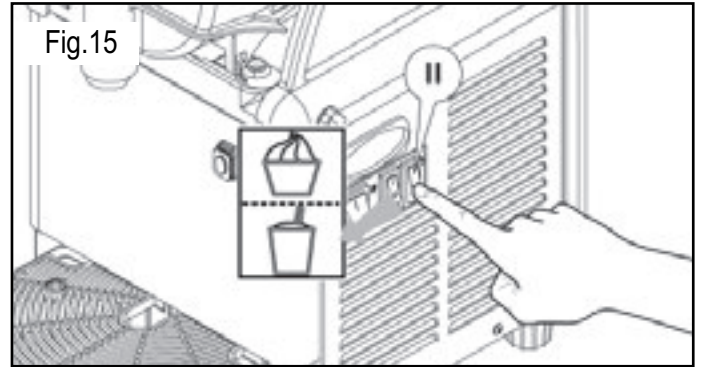
Desviador : en pos. "I" instalación frigorífica en funcionamiento para la fabricación de productos helados.



Interruptor  en pos. "I": mezclado ajustado para la fabricación de productos helados para gustar con cuchara




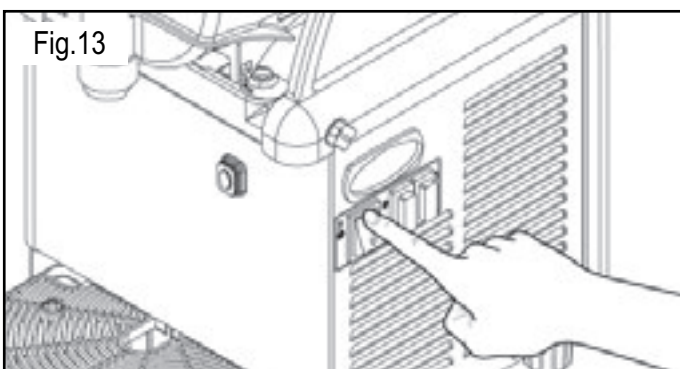
Interruptor  en pos. "II": mezclado ajustado para la fabricación de productos helados para beber.




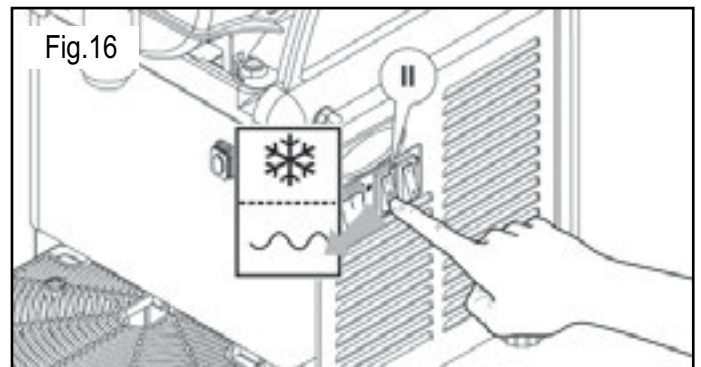
6.3. Puesta en marcha Granizadora (productos helados para beber, ej. cremas frías, polos de crema, etc.)


6.4. Puesta en marcha función descongelado

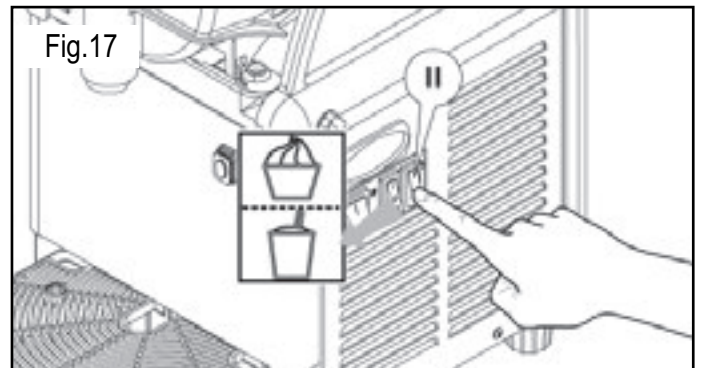
Interruptor  en posición "I": máquina en tensión y mezclador en funcionamiento.



Desviador : en pos. "II" instalación frigorífica en función descongelación.






Interruptor  en pos. "II": mezclado ajustado para la función descongelación.





En la función descongelación la temperatura de funcionamiento esta entre los 3/4°C.

6.5. Regulación de la consistencia del producto

Colocando el desviador instalación frigorífica  en pos. "I" se puede variar la consistencia del producto usando las teclas   de la pantalla.

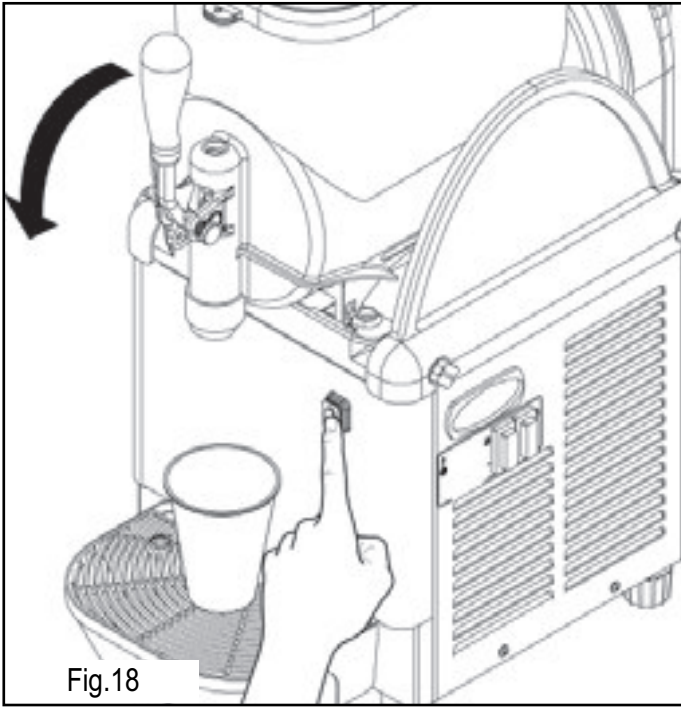
La regulación se puede efectuar en step de 1 a 20:

 : mayor consistencia

 : menor consistencia.

6.6. Erogación producto

Para tomar la bebida operar con la palanca del grifo.



Para facilitar la erogación de los diferentes productos, antes de erogar, apretar el botón de erogación facilitada.



Controlar periódicamente la temperatura del producto en la cuba con un termómetro de gas para verificar que el producto esté siempre por debajo de la temperatura de conservación. No quitar nunca la alimentación a la máquina y no apagar nunca el interruptor general con el producto en la cuba todavía por consumir.



Si la máquina no se utiliza con continuidad, en caso de productos a base de leche, hay que:

- Rociar con disolución saneadora en la zona del grifo y en el mismo grifo (como alternativa de lavar con paño limpio y saneador);

o bien:

- Tomar una pequeña cantidad de producto del grifo antes de erogar la dosis para el cliente.

6.10. Situaciones de emergencia



ATENCIÓN. En caso de emergencia, para detener la máquina se debe presionar con energía el interruptor general disponiéndolo en posición -0-.

En caso de congelación, apagar la máquina y contactarse con el centro de asistencia o con un técnico especializado.



En caso de incendio se debe abandonar inmediatamente la zona para permitir la intervención de personal capacitado y equipado con medios de protección adecuados. Utilizar siempre extintores homologados. No emplear nunca agua ni otras sustancias no fiables.

7. PROCEDIM. DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



La limpieza y el mantenimiento de los componentes externos de la máquina debe efectuarse disponiendo previamente el interruptor general en posición -0- y desconectando el enchufe respecto de la toma de corriente.



Antes de efectuar cualquier operación relativa a la limpieza y mantenimiento de la máquina, ponerse las protecciones personales (guantes, gafas, etc..) fijadas por las normativas de seguridad en vigor en el país donde se emplea la máquina.

Al efectuar los trabajos de Limpieza o Mantenimiento, aplicar lo que se describe a continuación:

- ponerse guantes de protección para la prevención de accidentes;
- no utilizar solventes ni materiales inflamables;
- no utilizar esponjas abrasivas y/o metálicas para limpiar la máquina y sus componentes;
- prestar atención a fin de no dispersar líquidos en el ambiente;
- no lavar los componentes de la granizadora en lavavajillas;
- no utilizar un horno convencional ni microondas para secar piezas de la granizadora;
- no sumergir la máquina en agua;
- no aplicar a la granizadora chorros de agua de modo directo;
- lavar utilizando exclusivamente agua tibia y un higienizante adecuado conforme con el 21CFR1781010 (conforme con lo dispuesto por las normativas vigentes en el país de uso) que no provoque daños en los componentes de la máquina;
- al concluir estas tareas reinstalar y fijar correctamente todas las protecciones y cubiertas que han sido retiradas o abiertas.

La limpieza y la higienización son operaciones que deben efectuarse habitualmente con cuidado máximo a fin de garantizar la calidad de la producción y aplicar las necesarias normas higiénicas. La frecuencia mínima de las operaciones de limpieza y sanitización debe ser conforme a la norma indicada por los Estados federales o el Ente de control local con poder jurisdiccional.



La limpieza e higienización de la cuba se tiene que efectuar al menos una vez al día y en cualquier caso respetando las normas higiénicas vigentes en el país de empleo. Estas operaciones se tienen que realizar más a menudo en el caso en que las características del producto utilizado lo requieran; para más detalles consultar al suministrador del producto. En el caso en que la máquina no se use con una cierta continuidad durante el día, lavar con un paño limpio y solución higienizante la zona del grifo y el conducto de salida del producto, como se indica en la figura de abajo.

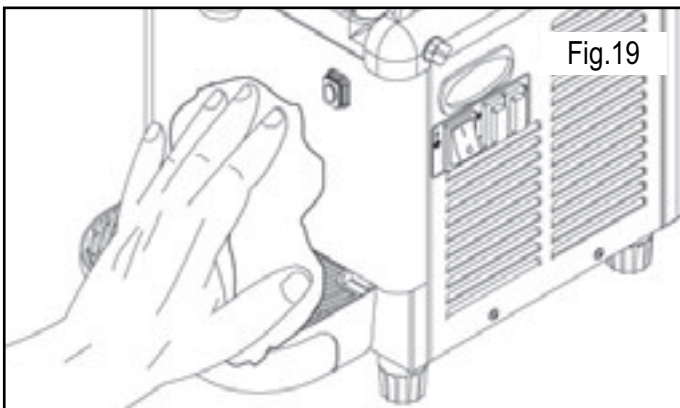


Fig.19



El uso de materiales inoxidables, plásticos y de gomas para la fabricación de dichos componentes, así como su forma particular, facilitan la ejecución de la limpieza pero no impiden la formación de bacterias y moho en caso de limpieza insuficiente.




Está prohibido limpiar o efectuar mantenimiento de la granizadora con el interruptor general en posición -1- y con el enchufe conectado en la toma de corriente.

7.1. Vaciado cuba

Antes de limpiar la cuba hay que vaciarla completamente del producto que se ha preparado precedentemente.

Para efectuar la limpieza precedente al primer uso no es necesario vaciar la cuba; consúltese al respecto el apartado 7.2.

7.1.1. Vaciado Granizadora

Con la máquina encendida, disponer el interruptor  en pos. "0", sistema refrigerante detenido.

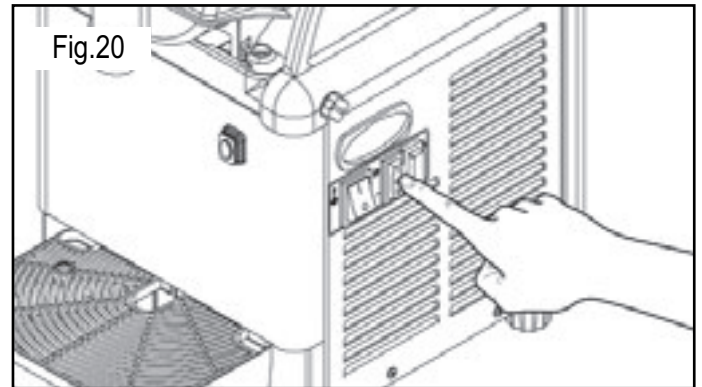


Fig.20

A continuación vaciar la cuba, retirando enteramente el producto que contiene.

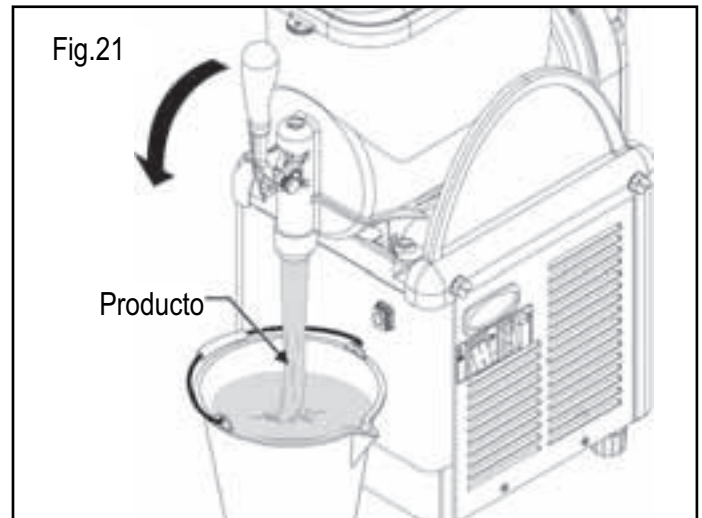


Fig.21

Producto

Por último, disponer en Off el interruptor general/mezclador y desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente.

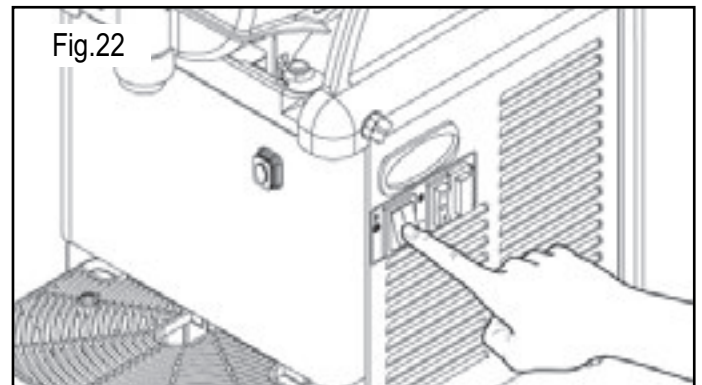


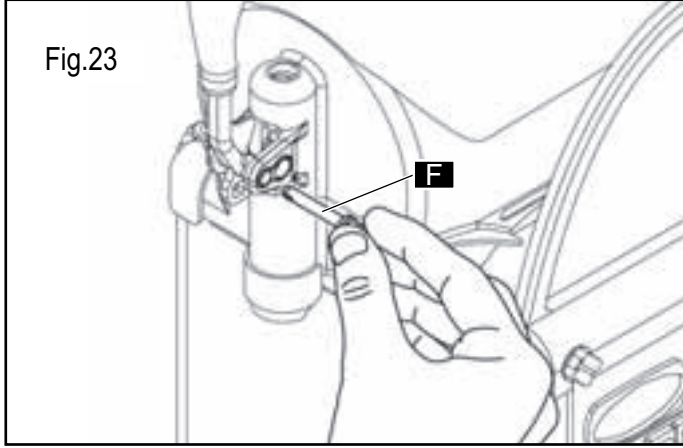
Fig.22

7.2. Desmontaje del grifo

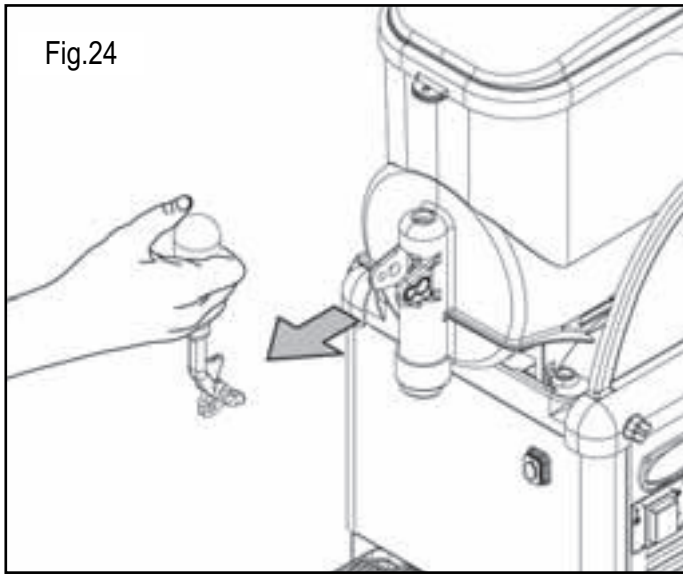
Antes de desmontar la cuba es conveniente desmontar el grifo; sucesivamente, el grifo deberá ser reinstalado sólo una vez que la cuba ha sido correctamente reinstalada.

Para desmontar el grifo proceder de la siguiente forma:

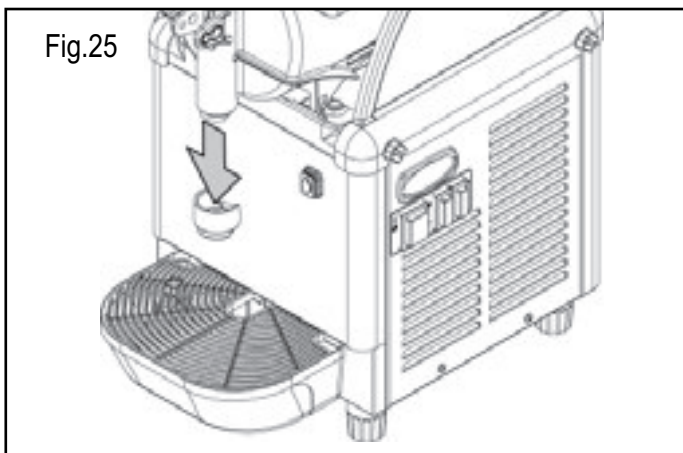
1 manteniendo inmóvil la palanca del grifo, quitar el perno (F);



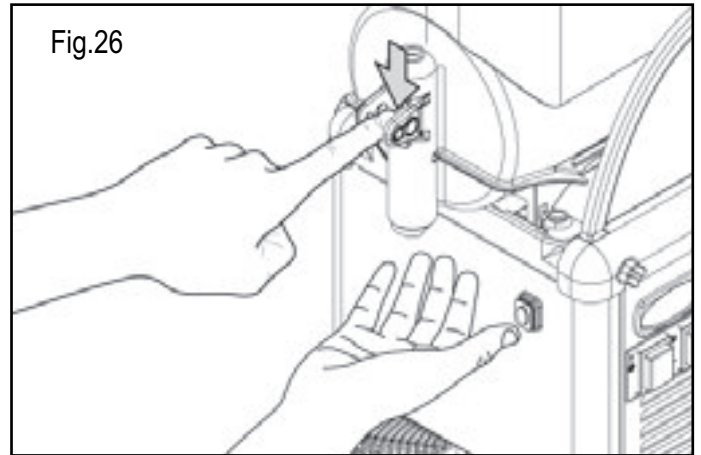
2 quitar la palanca;



3 Desmontar la reducción a estrella.



4 extraer el resorte y el cuerpo del grifo empujándolos con un dedo hacia abajo.



Los componentes pueden ser depositados en una cubeta con agua caliente (aprox. 50 °C); sucesivamente deberán ser tratados de la manera ilustrada en el apartado 7.5.



Está prohibido desmontar el grifo con presencia de producto o de cualquier otro líquido en la cuba.

7.3. Desmontaje de la cuba y de la tapa

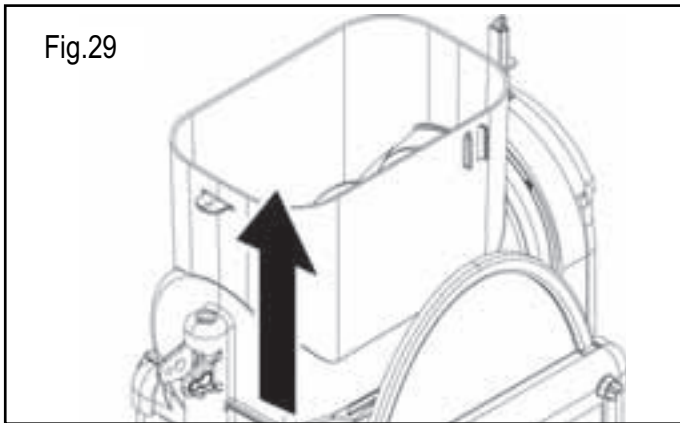
El desmontaje de cada cuba presente en la granizadora es fundamental para poder efectuar una correcta limpieza e higienización de la máquina.

Para desmontar correctamente una cuba se debe proceder de la siguiente forma:

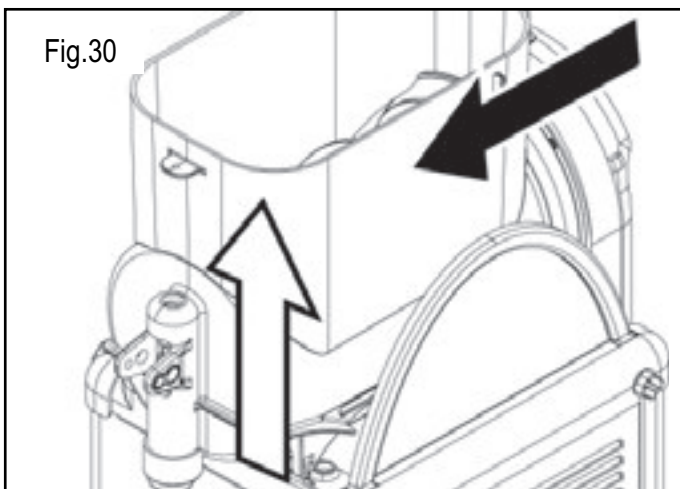
1 Quitar la tapa y la subtapa.



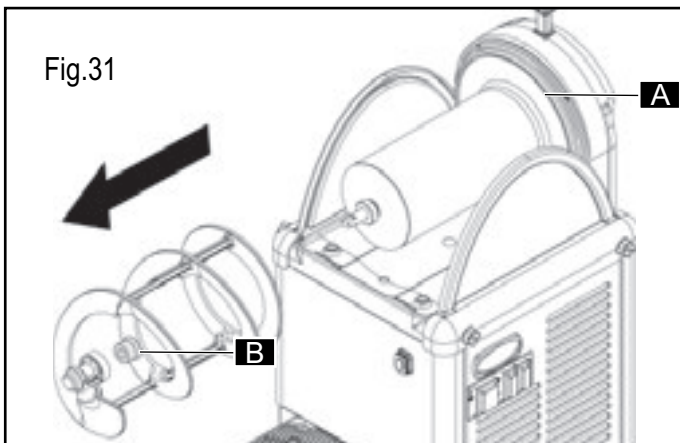
2 desmontar la cuba elevando su parte delantera hasta desengancharla;



3 empujando la parte trasera (aplicar pequeños golpes) hacer salir la cuba desde su alojamiento;



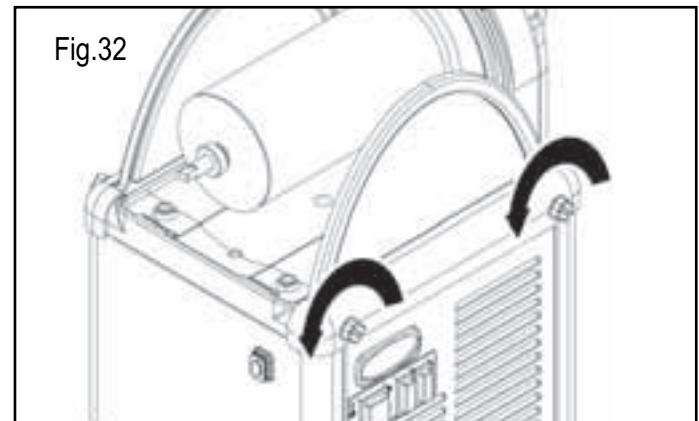
4 extraer el sinfín y quitar las guarniciones (A) y (B).



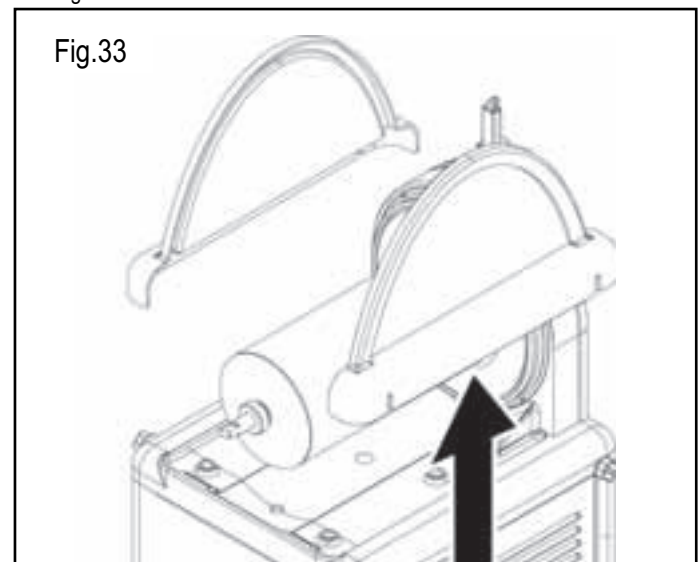
7.4. Desmontaje medias lunas laterales

Para efectuar el desmontaje de las medias lunas laterales hacer lo siguiente:

1 aflojar los 2 pomos de retención de cada una de las medias lunas.



2 quitar cada una de las lunas extrayéndola hacia arriba como se muestra en la figura.



7.5. Lavado e higienización de los componentes

Todos los componentes precedentemente desmontados deben ser cuidadosamente lavados e higienizados.



Utilizar el producto higienizante aplicando las instrucciones expuestas en la etiqueta del producto mismo.

Para aplicar correctamente este procedimiento, se deberán realizar las siguientes operaciones:

- 1 llenar un fregadero con detergente y agua caliente (50/60 °C);
- 2 lavar los componentes desmontados en esta solución detergente;
- 3 enjuagar con agua caliente controlando que no queden trazas de lubricante;
- 4 llenar otro fregadero con una solución higienizante preparada en agua;
- 5 sumergir los componentes desmontados en la solución higienizante (usar el producto higienizante respetando las instrucciones de su envase);
- 6 enjuagar con agua limpia;
- 7 colocar los componentes sobre una superficie limpia y hacerlos secar.

Utilizar un paño húmedo para eliminar del evaporador todo residuo de producto.

Lavar e higienizar la tapa.

Lavar e higienizar el soporte y el plano de apoyo de la cuba.

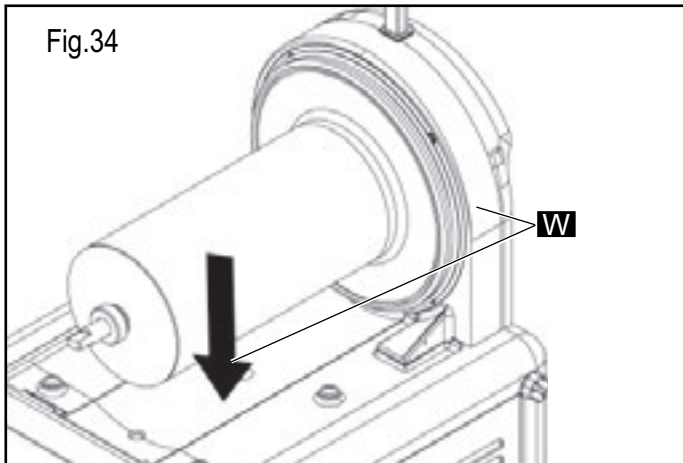


Fig.34

7.6. Ensamblaje de los componentes lavados

Los componentes lavados e higienizados deben ser reensamblados con gran atención.

Algunos componentes deben ser adecuadamente lubricados para garantizar su correcto funcionamiento.

Instalar la guarnición (A) en el sinfín procediendo de la manera ilustrada en la figura fig. 35.

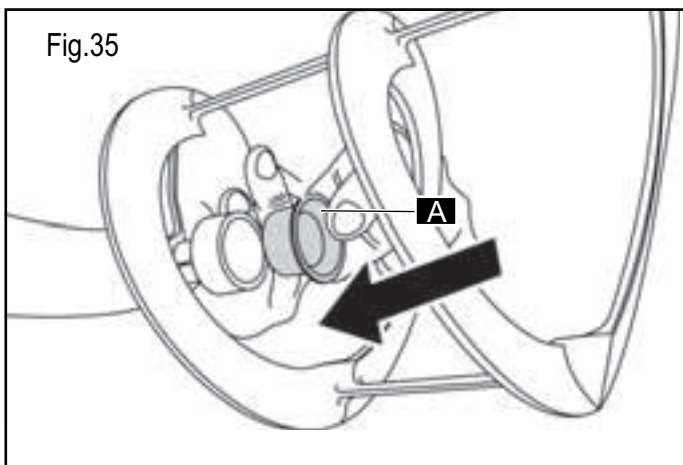


Fig.35

Lubricar la guarnición (A) en las zonas indicadas en la figura 36, utilizando la vaselina suministrada adjunta.

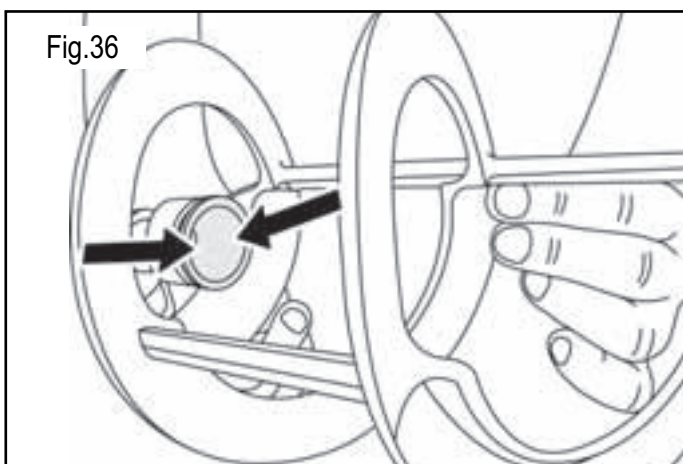



Fig.36

 **Nota importante:** controlar siempre la integridad de la guarnición y sustituirla con otra nueva si se encuentra deteriorada. La guarnición (A) debe ser sustituida por lo menos una vez por año.

Instalar la guarnición (B) lubricándola con vaselina en toda la superficie indicada mediante las flechas.

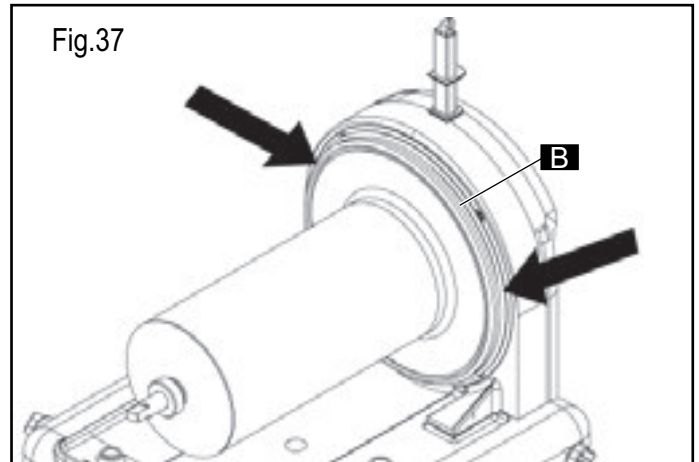



Fig.37

Introducir el sinfín haciendo enganchar el cabezal (C) en el eje (D).

 **Nota.** El enganche del sinfín se obtiene haciéndolo girar.

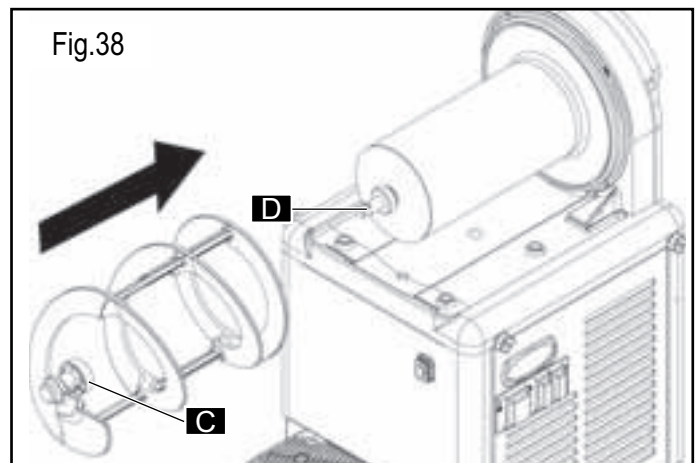


Fig.38

Colocar la cuba en su lugar; elevar ligeramente la cabeza (C) del tornillo sinfín haciéndolo empalmar con el alojamiento (E) de la cuba (Fig.38-39 y 40).

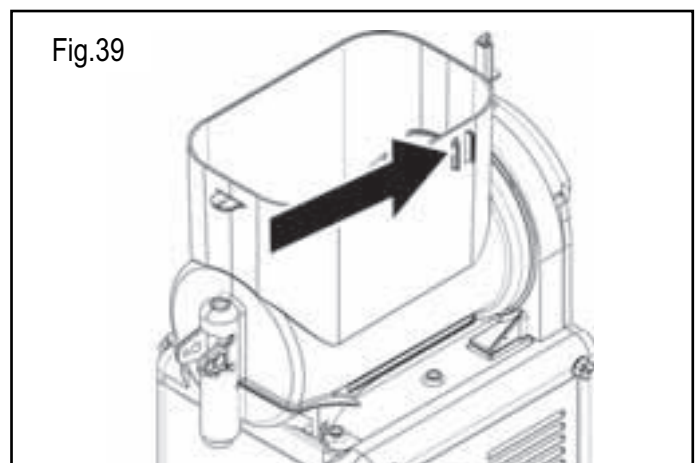


Fig.39

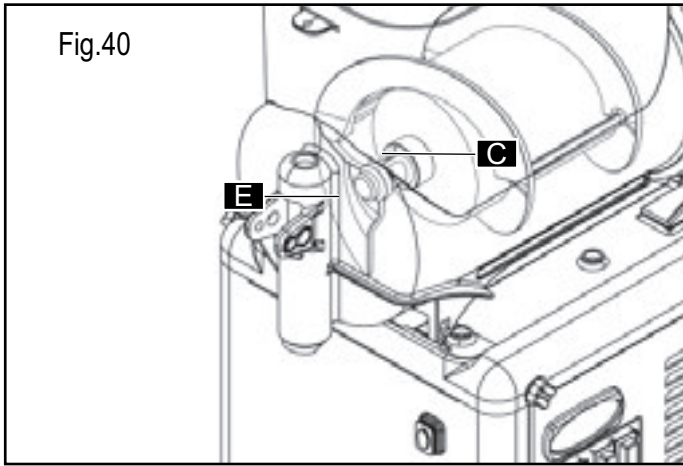


Fig.40

Presionar la cuba hacia abajo hasta obtener su enganche con la superficie, tal como se ilustra en la figura.

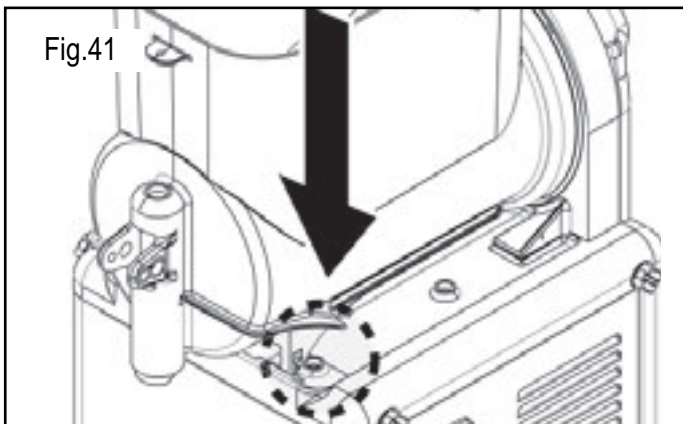
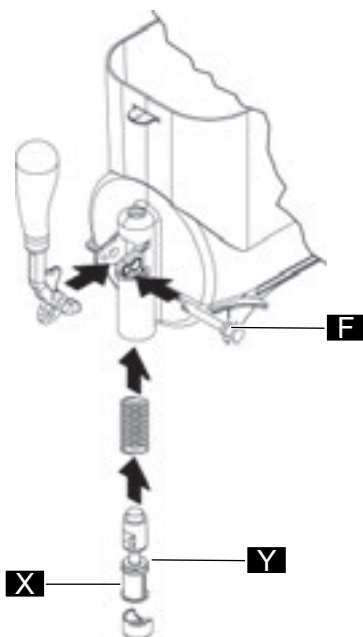


Fig.41

Para montar el grifo, proceder de la siguiente forma:

- 1 lubricar de manera idónea el tapón (X) con la vaselina suministrada;
- 2 introducir el resorte y el cuerpo del grifo por la parte inferior del grifo;
- 3 manteniendo presionado el cuerpo del grifo hacia arriba, introducir la palanca y engancharla en su alojamiento;
- 4 manteniendo inmóvil la palanca del grifo, introducir el perno (F).
- 5 volver a colocar la reducción de estrella.

Fig.42



Nota. Instalar correctamente los componentes, tal como se ilustra en la figura.
Nota: la falta de lubricación del tapón puede provocar el escape de producto por el grifo.

Para montar las medias lunas laterales hacer lo siguiente:

- 1 Colocar las medias lunas en su lugar.

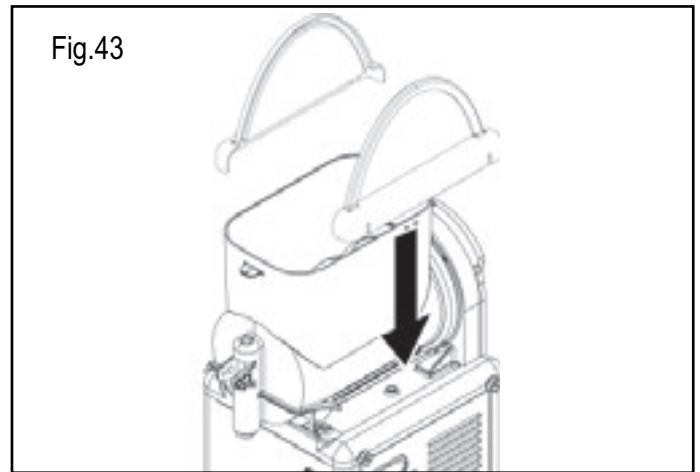


Fig.43

- 2 Enroscar los pomos de contención de manera que aprieten cada una de las medias lunas.

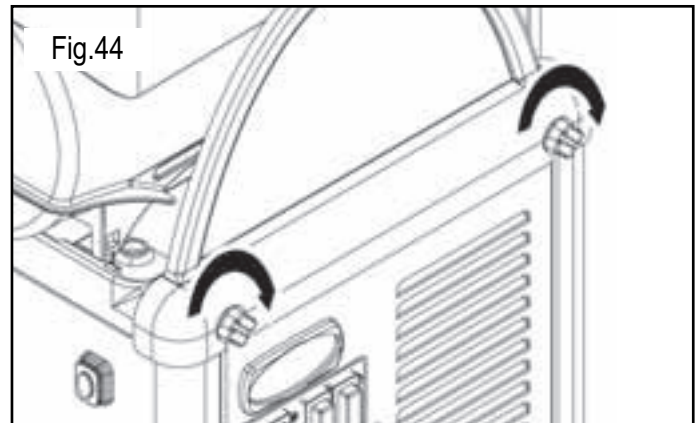


Fig.44

7.7. Higienización del evaporador

Antes de poner en funcionamiento la máquina se deberá higienizar el evaporador.

Proceder de la siguiente forma:

- 1 preparar la solución higienizante en un recipiente (aplicar las instrucciones que aparecen en el envase del producto higienizante);
- 2 verter la solución higienizante en la cuba;
- 3 dejar actuar durante el tiempo necesario (véanse instrucciones del higienizante);
- 4 vaciar la cuba del higienizante a través del grifo.

A continuación enjuagar la cuba y el evaporador para eliminar todo posible residuo de higienizante.



Atención. El enjuague de la cuba destinado a eliminar la solución higienizante debe efectuarse de la manera indicada en el envase del higienizante mismo y respetando las normas higiénicas vigentes en el país de uso de la máquina.

7.8. Limpieza de la cubeta receptora de goteo

El vaciado y limpieza de la cubeta receptora de goteo deberá efectuarse diariamente.



Nota. Las operaciones de limpieza deben efectuarse en todas las cubetas presentes en la máquina.

Sujetando firmemente el tubo de descarga elevar la cubeta con la rejilla y extraerla desde su alojamiento tirando hacia afuera.

Lavar la cubeta y la rejilla por separado en agua tibia.

Secar los componentes lavados.

Reinstalar la rejilla sobre la cubeta.

Montar el tubo de descarga en la respectiva abertura.

Instalar la cubeta en su alojamiento y empujarla hacia abajo para fijarla a la máquina.

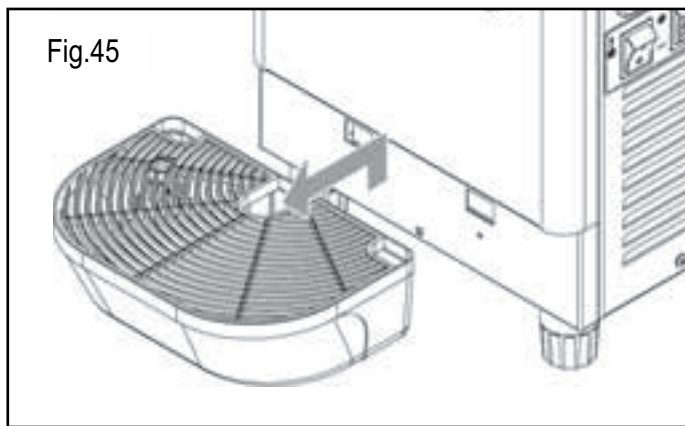


Fig.45

7.9. Limpieza del condensador



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.



Efectuar una limpieza periódica del condensador instalado en el interior de la máquina.



Atención. Antes de limpiar el condensador se deberá apagar la máquina y desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente.



Atención. Quitando los cárteres se obtiene acceso a algunas superficies cortantes de la máquina



Un condensador sucio puede comprometer el funcionamiento de la máquina.

Para obtener acceso al condensador se deben retirar los cárteres de protección.



Está prohibido usar la máquina incluso con un solo panel (frontal, trasero o lateral) no correctamente montado. La limpieza del condensador no debe ser efectuada por el operador.

7.9.1. Limpieza condensador Granizadora

Utilizar un destornillador idóneo para desmontar los cárteres de protección.

Sacar los pomos de bloqueo de la puerta trasera, quitar la puerta y limpiar el condensador con la ayuda de un pincel seco.

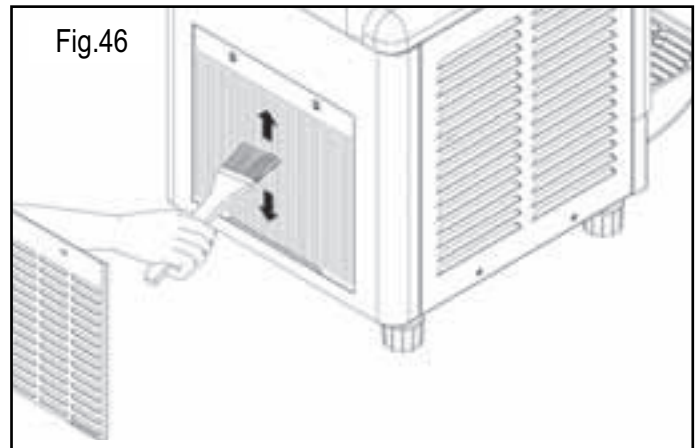


Fig.46

7.10. Mantenimiento periódico



El aparato tiene que ser controlado periódicamente, por lo menos una vez al año, por un técnico especializado.

Este control periódico sirve para mantener un nivel elevado de seguridad de todos los componentes instalados y del aparato en cuestión.



Si se desgasta una parte del aparato hay que cambiarla con un nuevo repuesto original.



Está prohibido utilizar el aparato incluso cuando un solo componente sea defectuoso o esté gastado. Está prohibido el mantenimiento periódico por parte del operador.

8. DESGUACE




Los aparatos eléctricos y electrónicos deben ser eliminados de conformidad con la Directiva Europea 2002/96/CE.



Estos aparatos NO pueden ser eliminados según el flujo normal de residuos sólidos urbanos, sino deben ser recogidos separadamente para optimizar la recuperación y el reciclado de los materiales que los componen.

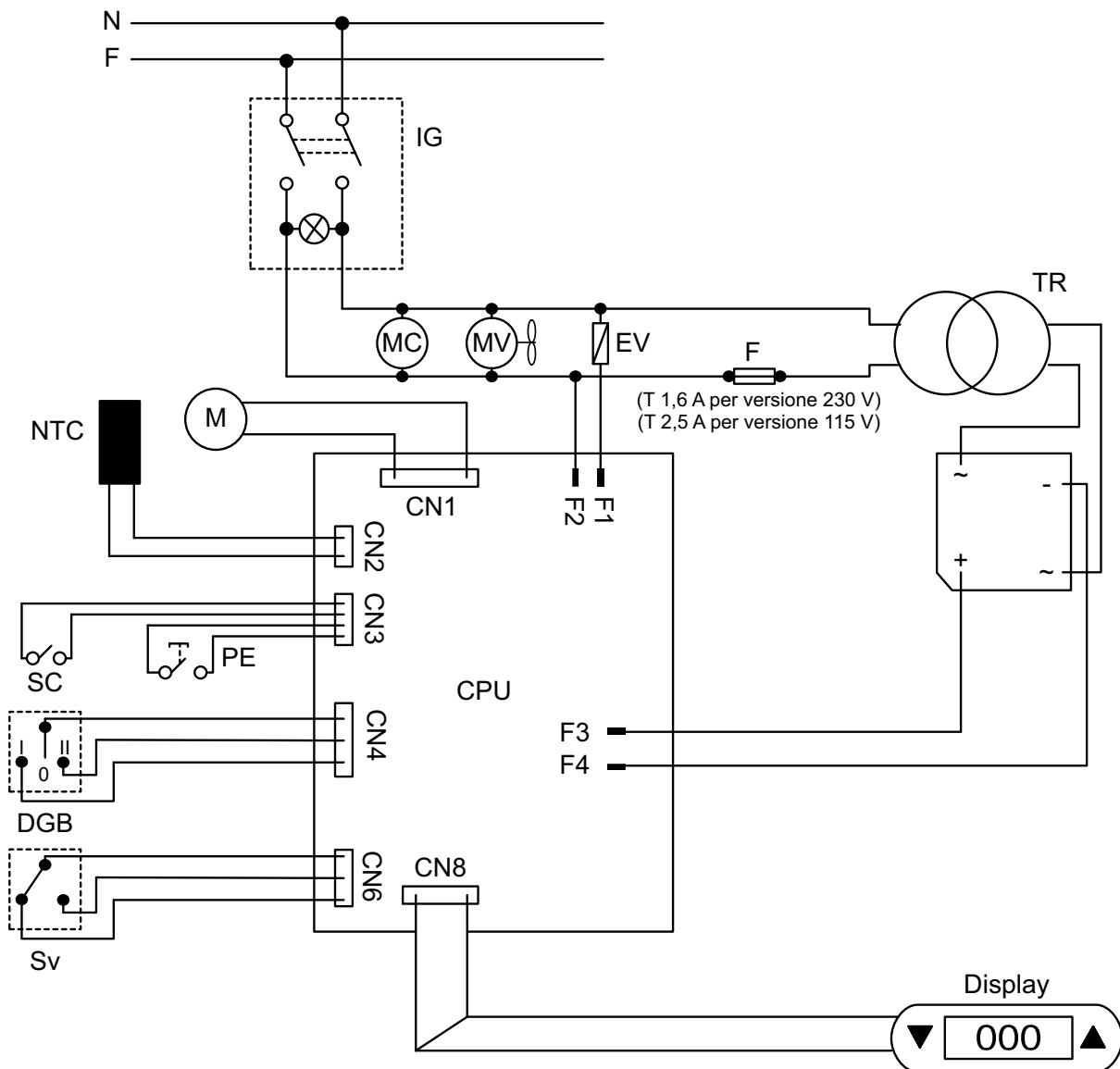


El símbolo  del recogedor de basura tachado se encuentra sobre todos los productos para recordar las obligaciones de recogida selectiva. Observando correctamente todas las disposiciones que se refieren a la eliminación de los productos viejos, se contribuirá a la protección del medioambiente.

9. PROBLEMI - CAUSE - RIMEDI

Problemas	Causas	Remedios
La máquina no se enciende.	Interruptor general en Off (en posición "O") (Cap. 6)	Disponer el interruptor en posición "I".
	Enchufe no conectado.	Conectar el enchufe a una toma adecuada.
Grifo con pérdida (sale líquido por debajo).	Tapón del grifo no lubricado (Fig. 42).	Lubricar tapón
	Tapón dañado.	Sustituir el tapón.
Pérdida de producto en la parte trasera de la cuba.	Cuba no correctamente montada (Apart. 6.7).	Controlar el montaje de la cuba.
	Guarnición de la cuba no lubricada (Fig. 37).	Lubricar la cuba de modo correcto.
	Guarnición dañada.	Sustituir la guarnición.
El sinfín no gira.	Interruptor en posición "O" (Cap. 6).	Disponer el interruptor en posición "I".
	Hay bloques de hielo dentro del recipiente.	Apague el aparato, deje que se descongele el producto y compruebe que el producto esté diluido correctamente.
La máquina no produce granizado.	Interruptores en posición "O" (Cap. 6).	Disponer los interruptores en posición "I".
	Máquina en proximidad de fuentes de calor.	Cambiar posición de la máquina (Cap. 5).
	Máquina con ventilación insuficiente.	
	Condensador sucio (Apart. 7.9.1).	Llamar al técnico especializado para que efectúe la limpieza del condensador.
Sinfín ruidoso.	Regulación errónea de la consistencia (Apart. 6.5).	Regular correctamente la consistencia.
	Guarnición delantera montada de modo erróneo (Fig. 35).	Montar correctamente la guarnición.
No sale producto por el grifo	Guarnición no lubricada (Fig. 36).	Lubricar correctamente la guarnición.
	Hay bloques de hielo dentro del recipiente.	Apague el aparato, deje que se descongele el producto y compruebe que el producto esté diluido correctamente.
La pantalla muestra A1 o A2	Sonda que funciona mal	Llamar al técnico especializado.
La pantalla muestra A3 y la máquina está detenida	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 regulación de la densidad del producto.
La pantalla muestra A4 y la máquina está detenida	No está la tapa en la cuba	Volver a colocar la tapa en la cuba. Si colocando la tapa el problema persiste, llamar al técnico especializado.
En caso de malfuncionamiento de la máquina no especificado en esta tabla o de remedio inapropiado para resolver un determinado problema, sírvase contactar con un técnico especializado.		

10. ESQUEMA ELECTRICO GRANIZADORA



LEYENDA

Den.	Descripción
I.G.	Interruptor general
M.C.	Motor compresor
M.V.	Motor ventilador
Ev.	Electroválvula gas
F.	Fusible
Tr.	Transformador
M	Motor mezcladora
Ntc	Sonda temperatura
C.P.U.	Tarjeta Electrónica
S.C.	Sensor tapa
P.e.	Pulsador erogación
D.G.B.	Desviador hielo / descongelación
S.v.	Selector velocidad

INDEX

1. GENERAL INFORMATION	3	6.5. Starting a Granita machine 2/3 (granita only)	11
1.1. Manufacturer.....	3	6.6. Starting a Granita machine 2/3 (granita/cooler)	12
1.2. Authorized persons	3	6.7. Starting a Granita machine 2/3 (electronic thermostat)	13
1.3. Layout of the manual.....	3	6.8. Adjusting granita consistency.....	14
1.3.1. Purpose and contents.....	3	6.9. Dispensing granita	14
1.3.2. Who must read the manual.....	3	6.10. Emergency situations.....	14
1.3.3. How to keep the manual	3	6.11. Lighted lid.....	14
1.3.4. Symbols used.....	3	6.12. Display for product temperature in the tank	15
2. MACHINE DESCRIPTION	4	7. CLEANING AND MAINTENANCE	
2.1. Use of the machine	4	PROCEDURES	15
2.2. Main components.....	4	7.1. Emptying the bowls	16
2.3. Technical Data.....	5	7.1.1. Emptying Granita machine 1 (granita only).....	16
2.4. Control panel.....	5	7.1.2. Emptying Granita machine 1 (granita/cooler).....	16
3. SAFETY	7	7.1.3. Emptying Granita machine 2/3 (granita only).....	17
3.1. General safety rules	7	7.1.4. Emptying Granita machine 2/3 (granita/cooler).....	17
3.2. Stop functions	8	7.2. Disassembling the dispensing tap.....	18
3.3. Plates	8	7.3. Removing the bowl and the lid	18
4. HANDLING AND STORAGE	8	7.4. Washing and sanitizing the components.....	19
4.1. Packaging	8	7.5. Reassembling the washed components	20
4.2. Conveyance and handling.....	8	7.6. Sanitizing the evaporator	21
4.3. Storage.....	8	7.7. Cleaning the drip tray.....	21
5. INSTALLATION	9	7.8. Lighted lid.....	22
5.1. List of accessories provided.....	9	7.8.1. Replacing the bulb	22
5.2. Installation-Positioning	9	7.9. Replacing the temperature display battery.....	22
5.3. Disposal of packing materials	9	7.10. Cleaning the condenser	23
5.4. Electrical connection	9	7.10.1. Cleaning the cond. of a 1-bowl Granita machine	23
6. OPERATION	10	7.10.2. Cleaning the cond. of a 2/3-bowl Granita machine.....	24
6.1. Preparing the product.....	10	7.11. Periodic maintenance.....	24
6.2. Starting up Granita machine 1 (granita only)	10	8. SCRAPPING	24
6.3. Starting a Granita machine 1 (granita/cooler)	11	9. TROUBLESHOOTING	25
6.4. Starting a Granita machine 1 (electronic thermostat)	11	10. GRANITA M. WIRING DIAGRAM	26

1. GENERAL INFORMATION

1.1. Manufacturer

The manufacturer's details are shown on the identification plate, illustrated on first and/or last page of the manual.

1.2. Authorized persons

Two types of persons may access the machine for different purposes.

User

A person who has adequate technical training to prepare the products the machine uses to dispense granita, in observance of current standards of hygiene. After reading this manual, he will be capable of:

- carrying out normal product loading and/or replacement operations;
- properly dispensing the product;
- cleaning and sanitizing the machine.

Specialized technician

A person who has examined this manual and has specific training in the installation, use and servicing of the granita machine:

- he must be able to carry out repairs in the event of serious faults and be well acquainted with this manual and all the information regarding safety;
- he must be able to understand the contents of the manual and correctly interpret drawings and diagrams;
- he must be familiar with the most important sanitary, accident prevention, technological and safety standards;
- he must have specific experience in servicing granita machines;
- he must know how to behave in case of emergency, where to find individual safety equipment and how to use it properly.



Persons who do not meet the above requirements must not be allowed to use the machine.

1.3. Layout of the manual

The Purchaser must very carefully read the information contained in this manual.

1.3.1. Purpose and contents

The purpose of this manual is to provide the Purchaser with all the necessary information regarding the installation, maintenance and use of the granita machine.



Before carrying out any operation on the machine, users and specialized technicians must carefully read the instructions herein.

Should you have any doubts as to the correct interpretation of these instructions, contact the manufacturer to request the necessary explanations.



You should not carry out any type of operation until you have read and thoroughly understood the contents of this manual.

1.3.2. Who must read the manual

This manual is aimed at users and specialized technicians.

Users must not attempt to carry out any operations restricted to qualified technicians.

The manufacturer will not be liable for any damage or injury caused as a result of failure to comply with this rule.

The instruction manual is an integral part of the product purchased and must therefore be handed over to any subsequent owners.

1.3.3. How to keep the manual

This instruction manual must be kept in the immediate vicinity of the machine. Due precautions should be taken to ensure that the manual is maintained intact and legible over time:

- Use the manual in such a way as to avoid damaging any of its contents.
- Do not for any reason remove, tear or rewrite parts of the manual.
- Keep the manual in a place that is protected against humidity and heat in order to preserve the quality of the print and the legibility of all its parts.



If the present instruction manual is damaged or lost, another copy should be immediately requested from the manufacturer or authorized distributor in the user's country.

1.3.4. Symbols used

GENERAL DANGER WARNING



It indicates a danger which may also place the User at mortal risk. In such cases utmost care is required and every precaution must be taken in order to operate safely.

DANGER OF ELECTROCUTION



It warns the personnel concerned that the operation described may result in an electric shock unless all the necessary safety precautions are taken.

IMPORTANT



It indicates a cautionary note, a note about key functions or useful information. Very close attention should be paid to the portions of text marked with this symbol.

PROHIBITED



This symbol is used to indicate operations that must absolutely be avoided since they create hazards for the User and any other individuals present in the vicinity.

DO NOT EXTINGUISH FIRES WITH WATER



The presence of this symbol warns against attempting to extinguish fires with water or any substance containing water.

PERSONAL PROTECTION



When this symbol appears alongside a description it means that personal safety equipment must be used, as there is an implicit risk of accidents.

SPECIALIZED TECHNICIAN



It identifies operations that may be performed only by qualified technical personnel.

MOVING MACHINE PARTS



It identifies the danger due to moving parts existing in the machine. Turn off the machine before carrying out any operation.

2. MACHINE DESCRIPTION

2.1. Use of the machine

The professional machine that you are using is suitable for the production of vanilla ice cream, cold vanilla products and similar products. If used with dairy-based products and/or when envisaged by law in accordance to the type of product used, it must be equipped with the optional extra of a "temperature gauge" for the product in the bowl. It is also obligatory to comply with the current regulations and standards concerning the products used.

2.2. Main components

The main components making up the machine will vary according to the machine purchased. They comprise:

- A Bowl lid
- B Bowl
- C Control panel
- D Feet
- E Drip tray
- F Grid
- G Facilitated dispensing key
- H Product dispenser
- I Product dispensing lever

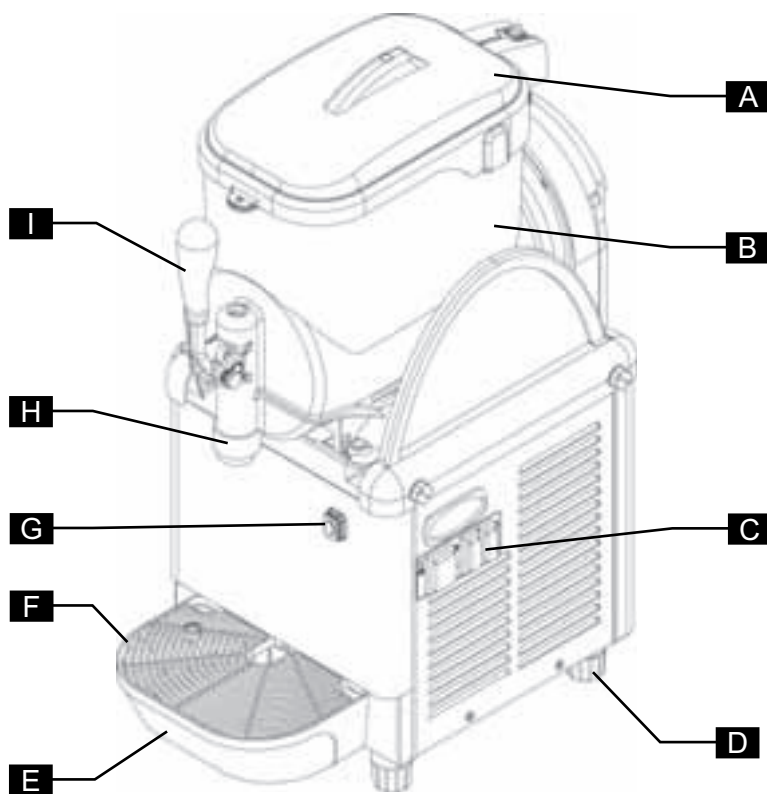


Fig.1

2.3. Technical Data

The technical data and features are listed below.

Model		Granita machine
Dimensions L x P x H (mm).	With standard lid	260 x 400 x 630 (680)*
Peso (kg). (bowl empty)		22
Maximum Electrical Input (W).		See rating plate on side of machine
Operating voltage (V).		
Operating temperature.		Min. 24°C Max. 32°C
Number of bowls.		1
Capacity of each bowl (l.).		2.5 (Liquid product)
Sound pressure level.		<< 70 dB _A
Class.		N

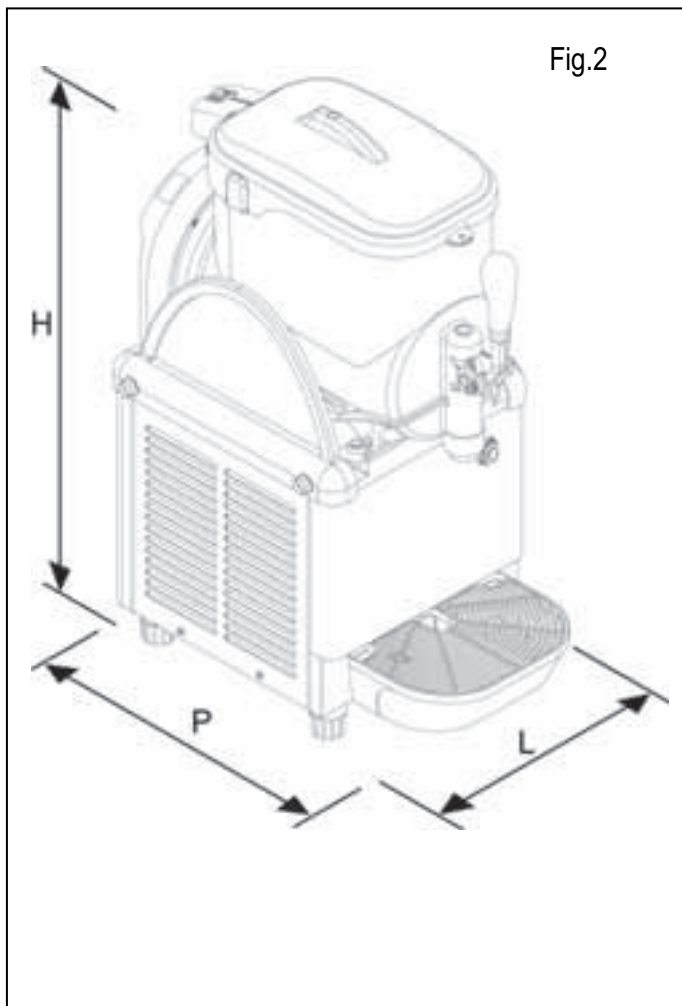
*Only for the 60Hz version



Note: The manufacturer reserves the right to make changes to the machine without notice.

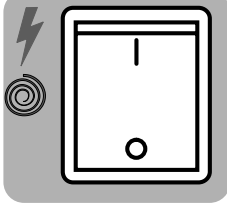
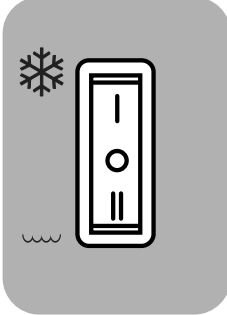
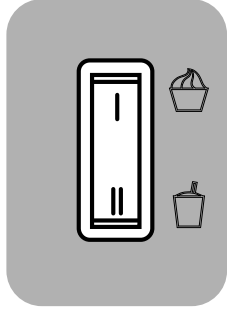





Important! Any changes and/or additions of accessories must be explicitly approved and implemented by the Manufacturer.



2.4. Description of control panel functions

The machine controls are located on the side control panel.

CONTROL	MODEL	FUNCTION
	ALL VERSIONS	<p>Main switch: it is used to:</p> <ul style="list-style-type: none"> - turn on the machine and the gearmotor that driver the product mixing auger in the bowl. - turn off all machine functions.
	ALL VERSIONS	<p>Refrigeration system selector switch:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in position "0" the refrigeration system is off; - With the switch in the "I" position, the refrigeration system is activated for the production of chilled products. - With the switch in the "II" position, the refrigeration system is activated for defrosting.
	ALL VERSIONS	<p>Refrigeration system selector switch:</p> <ul style="list-style-type: none"> - With the switch in the "I" position, mixing is set for the production of spoon-served chilled products (vanilla ice cream and similar products). - With the switch in the "II" position, mixing is set for the production of chilled drink products (vanilla ice drinks and similar products).
	ALL VERSIONS	<p>Display:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The display visualises the information regarding the functions of the machine. - Using the   keys, the consistency of the product can be regulated.

3. SAFETY



3.1. General safety rules

- Carefully read the whole instruction manual.
- The connection to the electricity mains must comply with the current safety standards in the user's country.
- The machine must be connected to an electric outlet that is:
 - compatible with the plug provided with the machine;
 - of dimensions conforming to the data shown on the rating plate on the side of the machine.
 - properly grounded;
 - connected to a system provided with a differential switch and circuit breaker.
- The power cord must not be:
 - allowed to come into contact with any kind of liquid: danger of electric shocks and/or fire;
 - crushed and/or brought into contact with sharp surfaces;
 - used to move the machine;
 - used if it shows any damage;
 - handled with damp or wet hands;
 - wound into a coil when the machine is on.
 - tampered with.
- DO NOT:
 - install the machine in a manner other than that described in Chap. 5.
 - Install the machine in a place where it may be exposed to sprays of water.
 - use the machine near inflammable and/or explosive substances.
 - leave plastic bags, polystyrene, nails etc. within children's reach, since they are potential sources of danger.
 - allow children to play or stay near the machine.
 - use spare parts other than those recommended by the manufacturer.
 - make any technical changes to the machine.
 - immerse the machine in any kind of liquid.
 - spray water on the machine to wash it.
 - use the machine other than as directed in this manual.
 - use the machine when not in full possession of your mental and physical faculties: under the influence of drugs, alcohol, etc.
 - install the machine on top of other equipment.
 - use the machine in an explosive or aggressive atmosphere or in the presence of a high concentration of dust or oily substances suspended in the air;
 - use the machine in a place where there is a risk of fire;
 - use the machine to dispense substances that are not compatible with the machine's specifications;
- Before cleaning the machine, make sure that it is unplugged; do not clean the machine with gasoline and/or solvents of any kind.
- Repair work may be performed only by a Service Center authorized by the Manufacturer and/or specialized, trained personnel.
- Do not obstruct the grill vents on the side of the machine.
- Do not site the machine near heating equipment (stoves or radiators).
- In case of fire, use carbon dioxide (CO₂) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.



In the event of improper use, all warranty rights will be forfeited and the manufacturer will accept no liability for injury or damage to persons and/or property.

The following are to be considered improper use:

- any use other than the intended use and/or with methods other than those described herein;
- any operation on the machine that is in contrast with the directions provided herein;
- use of the machine after any components have been tampered with and/or safety devices have been changed;

- use of the machine after it has undergone repair with components not authorized by the manufacturer;
- outdoor installation of the machine.

3.2. Stop functions

The machine is shut down by turning off the main switch.

3.3. Plates

NONE OF THE PLATES OR LABELS APPLIED ON THE MACHINE MUST BE REMOVED, COVERED OR DAMAGED, ESPECIALLY THOSE RELATING TO SAFETY.

4. HANDLING AND STORAGE



All the operations described in chapter 4 may be carried out exclusively by technicians who are also specialized in the lifting and handling of packed or unpacked machines. They must organize all the operational sequences and use suitable equipment, according to the characteristics and weight of the object to be handled and in strict compliance with the applicable regulations currently in force.



4.1. Packaging

The machine is shipped ready for use in a cardboard box. The cardboard box comprises a base and a cover, which are secured together with two nylon straps.

DIMENSIONS AND WEIGHT OF PACKING CONTAINER

	Width (L) mm	Depth (P) mm	Height (H) mm	Weight kg
Granita machine	320	420	745	24

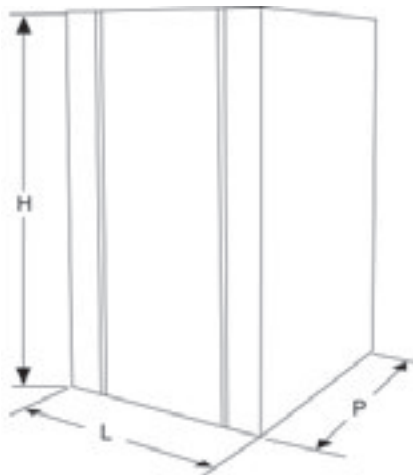


Fig. 3



Note: the dimensions and weight of the packing container are approximate.

4.2. Conveyance and handling



Make sure that no one is stationed within range of lifting and handling operations. In difficult conditions, specialized personnel should be appointed to oversee the movements of the machine.

Manual handling of the machine requires at least two people.

The machine must be moved into an upright position, only after every bowl has been emptied of product.

Lift the box and carefully convey it, avoiding routes with obstacles. Pay attention to the overall dimensions and any parts sticking out.



Warning: do not make any additional cuts on the packing container.

The WARRANTY does not cover damage caused to the machine during its conveyance and handling.

The Purchaser will bear the cost of repairing or replacing damaged parts.

4.3. Storage



Before the machine is placed in storage and whenever the machine is started up again after a period of storage, it must be thoroughly cleaned and sanitized.

Warning: do not store more than two machines stacked on top of one another.

If the machine is to remain unused for a long period of time, due precautions must be taken with respect to the place and duration of storage:

- store the machine in a closed place;
- protect the machine from shocks and stresses;
- protect the machine from humidity and large temperature fluctuations;
- prevent the machine from coming into contact with corrosive substances.



Fig.4

5. INSTALLATION



All of the operations described in chapter 5 may be carried out exclusively by specialized technicians, who must organize all the operational sequences and use suitable equipment, in strict compliance with the applicable regulations currently in force.

The machine must be installed indoors in a well-lit and well-ventilated room with a firm, solid, level floor (slope less than 2°).



The machine is of the attended type, and must be installed in places where it can be monitored by trained personnel.



Warning: it is forbidden to install the machine in a place where it may be reached, touched and/or operated by persons other than those specified in section 1.2.

The machine may only operate in places with an ambient temperature ranging between 20°C and 32°C.

5.1. List of accessories provided

- Vaseline: to lubricate all of the parts indicated in this manual after washing and sanitization operations.

5.2. Installation-Positioning

The installer must check that:

- the site has been duly prepared for machine installation;
- the surface the machine will be installed on is firm, flat and solid;
- the room is adequately lit, ventilated and hygienic and an electric outlet is within easy reach.



Adequate clearance must be left around the machine to enable personnel to work without any constraints and also to leave the work area immediately in case of need.

Figure 5 shows the minimum clearances for installation.

The figure indicates the spaces required for accessing:

- the control panel on the right side;
- machine parts so that they may be serviced in the event of a fault.

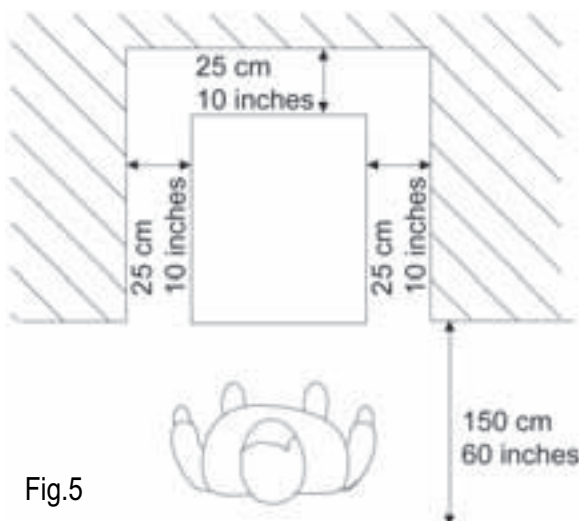


Fig.5



Note: clearance of 25 cm (10 inches) must be left at the top.

After positioning the packing container in the vicinity of the installation site, proceed as follows:

1. cut the straps securing the box;
2. lift the cardboard box;
3. then lift the machine and position it on the prepared site.



Before the machine is used for the first time, its components must undergo thorough cleaning and the parts that will come into contact with the granita must be sanitized; for further details see the relevant section herein.

5.3. Disposal of packing materials

After opening the box, make sure to separate the packing materials according to type and dispose of them in accordance with the current regulations in the user's country.

We recommend keeping the box for future conveyance or transport.

5.4. Electrical connection



This job may be performed only by specialized technical personnel.

Before plugging in the machine, make sure that the main switch is on "0".

The Purchaser is responsible for making the electrical connection.

The machine must be connected to the electricity mains by means of the plug fitted on the power cord. Be sure to comply with:

- the technical regulations and standards in force at the time of installation;
- the data shown on the rating plate on the side of the machine.



Warning: the electric outlet must be situated in a place easily within reach of the user, so that no effort is required in order to disconnect the machine from the power supply when necessary.

If the power cord is damaged, you must have it replaced either by the manufacturer or a specialized technician.

It is forbidden:



- to use extension cords of any type;
- to replace the original plug;
- to use adaptors.

6. OPERATION

Before the machine may be started up for the first time, specialized technical personnel must check that it functions properly.

6.1 Preparing the product



Warning: Product may be poured into the bowl only when the machine is off and unplugged.

NEVER USE ONLY WATER



Fig.6

Dilute and mix the CONCENTRATE/PREPARE in a container according to the instructions of the manufacturer. THE MIXTURE OBTAINED MUST HAVE A MINIMUM SUGAR CONTENT OF 13°Bx – a lesser concentration could damage the Archimedean mixer screws and/or the same geared motors.

NEVER INTRODUCE HOT LIQUIDS
(with temperatures exceeding 25°C)

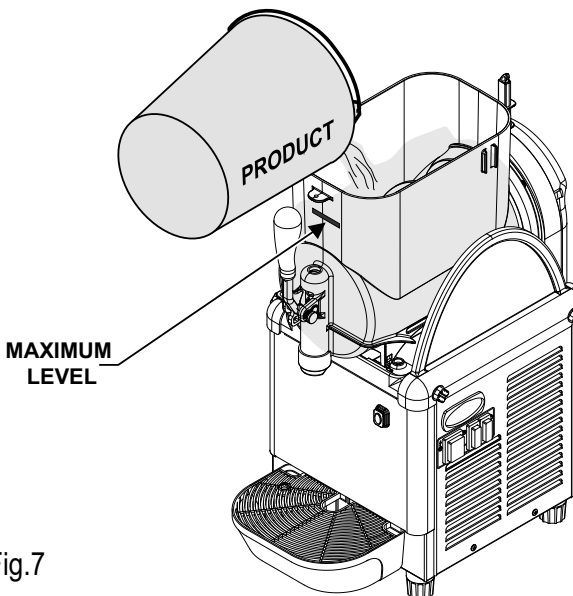


Fig.7



Pour the product into the bowl, taking care not to overfill beyond the max level indicated.

After pouring the product into the tank, close the under-lid and the lid.

Fig.8

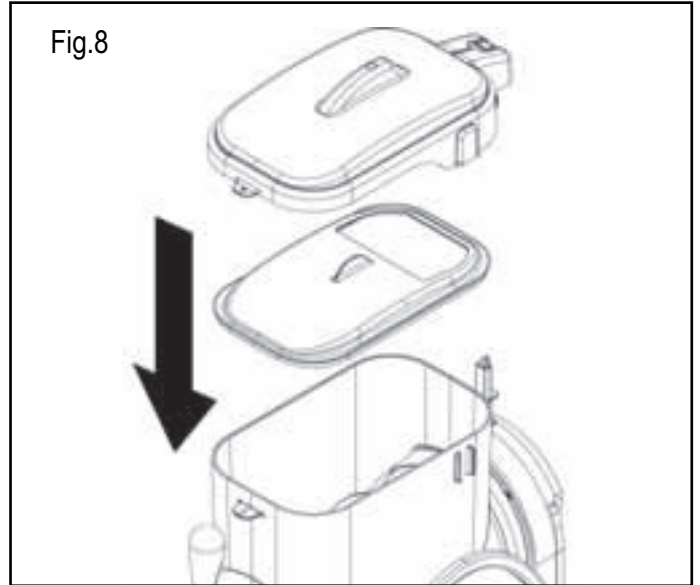
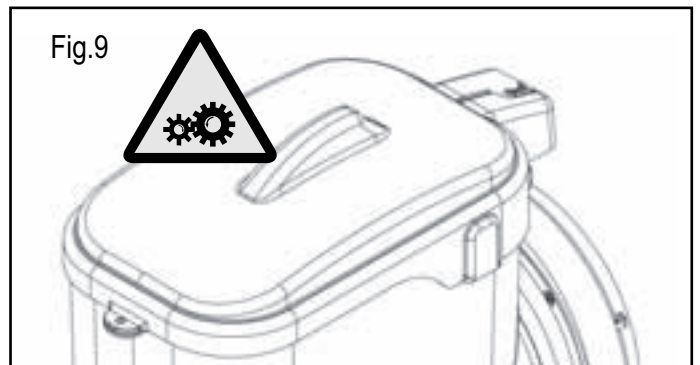


Fig.9



Warning: never switch on the machine if the lid is missing. Before removing the lid, switch off the machine and unplug it.



Warning: There are some moving parts inside the bowl, which may cause injuries; turn off and unplug the machine before carrying out any operation inside the bowl.



The machine is equipped with a safety device that stops the machine from functioning unless the lid is correctly positioned on the tank.

6.2. Switching on the Granita machine (spoon-served chilled products; e.g., vanilla ice cream and similar products).


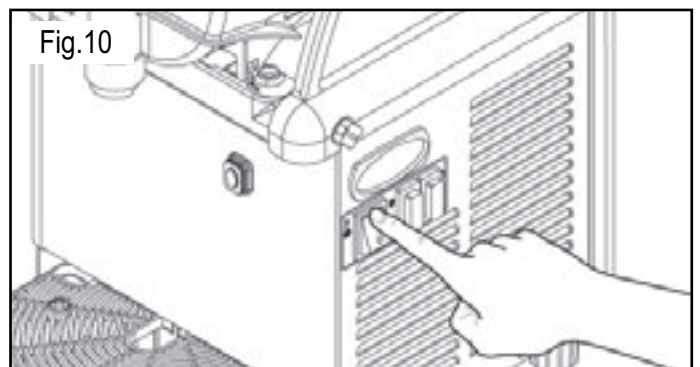
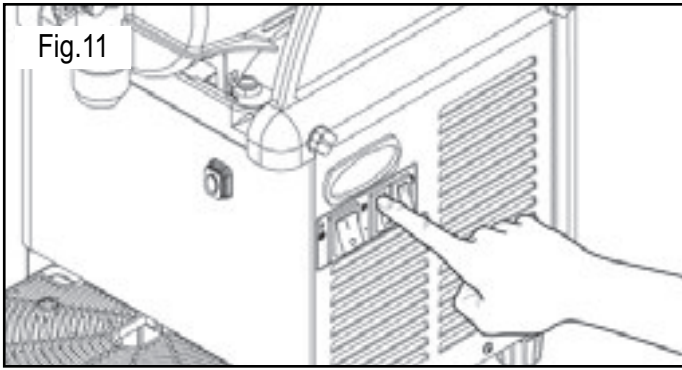
Switch  in position "I": machine powered and mixer on.

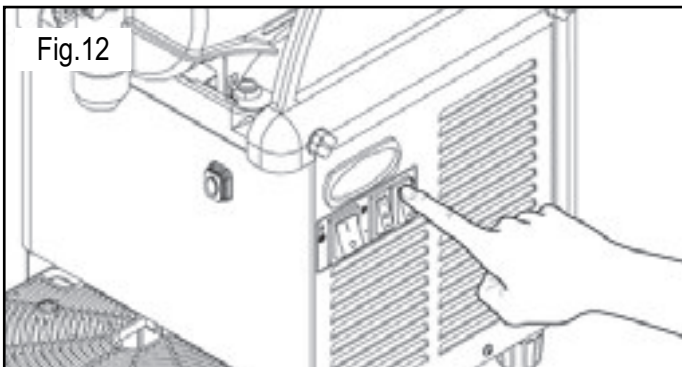
Fig.10



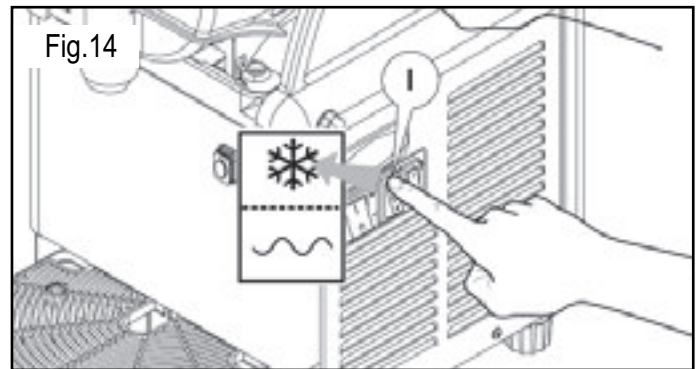
With the ❄️ switch in the "I" position, the refrigeration system is activated for the production of chilled products.



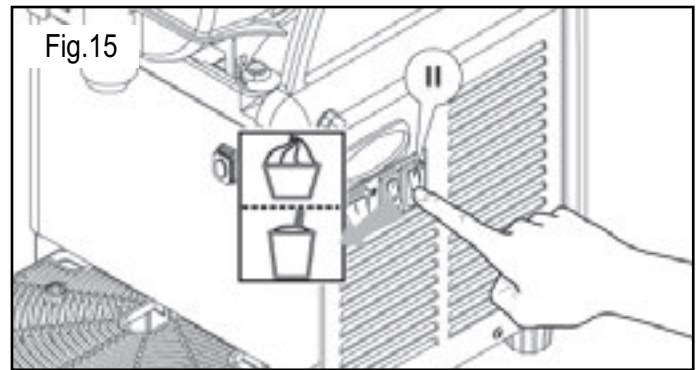
With the 🍹 switch in the "I" position, mixing is set for the production of spoon-served chilled products.



With the ❄️ switch in the "I" position, the refrigeration system is activated for the production of chilled products.

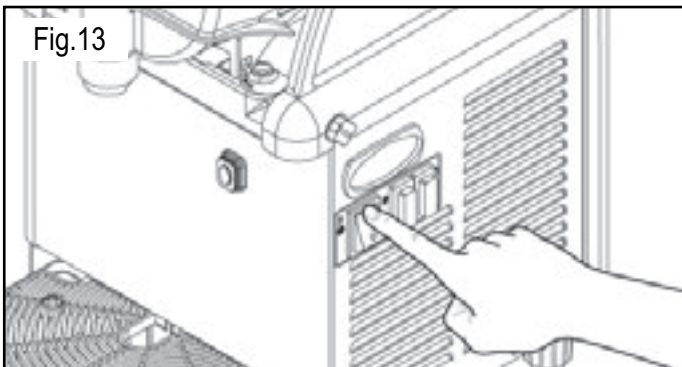


With the 🍹 switch in the "I" position, mixing is set for the production of chilled drink products.



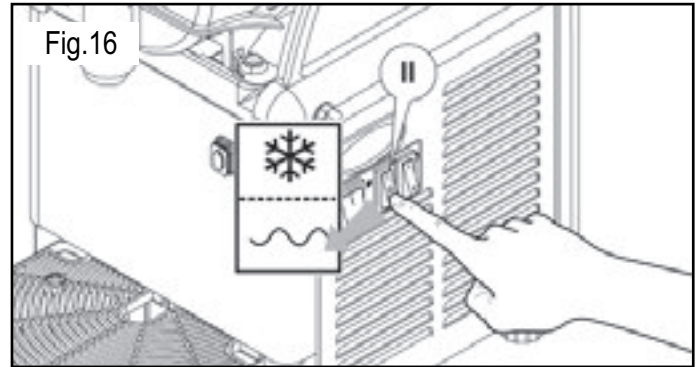
6.3. Switching on the Granita machine (chilled drink products; e.g., cold vanilla, cremini, etc.)

Switch ⚡ in position "I": machine powered and mixer on.

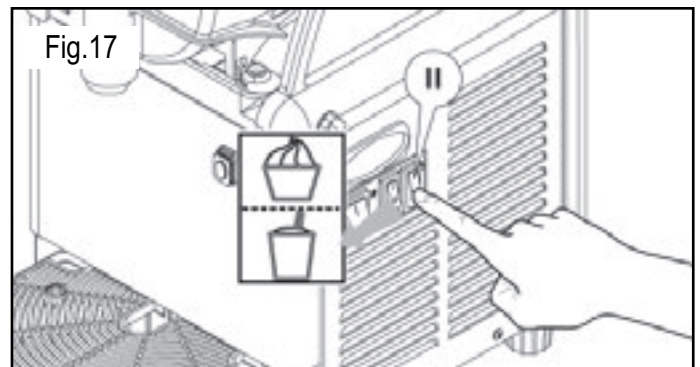


6.4. Switching on the defrost function

With the ❄️ switch in the "II" position, the refrigeration system is functioning in defrost.






With the 🍹 switch in the "II" position, mixing is set for the defrost function.





On the basis of defrosting, the operating temperature is 3°C/4°C.

6.5. Regulation of the product consistency

Positioning the refrigeration system selector switch in the  position: in position "1" the consistency of the product can be modified using the   keys on the display.

The regulation can be carried out at step from 1 to 20:

 : greater consistency

 : lesser consistency

6.6. Dispensing the product

To dispense the beverage, use the tap lever.

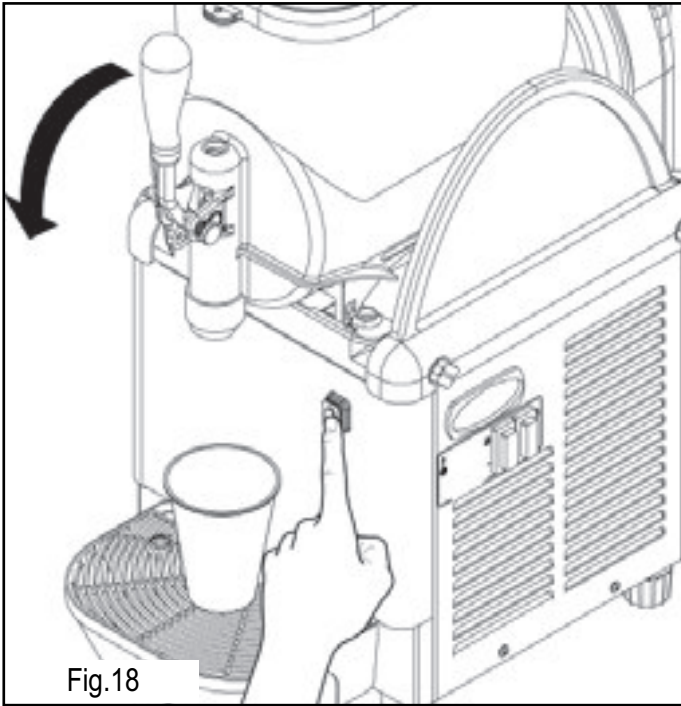


Fig.18

Before dispensing, press the easy dispensing key to facilitate the dispensing of various products.



Regularly check the temperature of the product in the bowl, using a standard thermometer, to make sure that the product is always below the storage temperature. Never disconnect the machine from the power supply or switch off the main switch when there is any product still to be consumed inside the bowl.



If the machine is not used continuously, when used with milk-based products, it is necessary to:

- spray sanitizer solution around the spigot area and on the spigot itself (alternatively, wash with a clean cloth and sanitizer);

or

- dispense a small amount of the product from the spigot before dispensing the serving for the customer.

6.7. Emergency situations



WARNING: in every emergency situation, to shut down the machine, firmly press the main switch into position -0-.

In case of freezing, switch off the machine and contact a service center or specialized technician.



If a fire breaks out, the area must be immediately cleared to make way for trained personnel provided with suitable safety equipment. Always use approved extinguishers, never use water or substances of dubious nature.

7. CLEANING AND MAINTENANCE PROCEDURES



Before undertaking any cleaning and maintenance of external machine components, make sure that the main switch is positioned on -0- and that the machine is unplugged.



Before performing any cleaning and maintenance operation on the machine, wear the personal protections (gloves, glasses, etc.), which are recommended by the safety standards in force in the country where the machine is used.

When performing the Cleaning and Maintenance operations, follow these instructions:

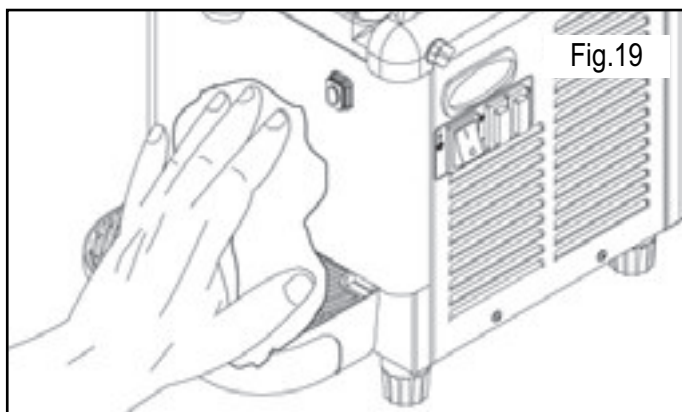
- wear protection accident-proof gloves;
- do not use solvents or inflammable materials;
- do not use abrasive and/or metal sponges to clean the machine and its components;
- take care to avoid dispersing liquids in the surrounding area;
- do not wash granita machine components in a dishwasher;
- do not dry parts of the granita machine in a conventional and/or microwave oven;
- do not immerse the machine in water;
- do not expose the granita machine to direct sprays of water;
- for cleaning use only lukewarm water and a suitable sanitizing agent complying with 21CFR1781010 (in accordance with current regulations in the user's country) that will not risk damaging machine components;
- on completing work, make sure that all protective covers and guards that have been removed or opened are set back in place and properly secured.

Cleaning and sanitization are operations that must be performed with utmost care and on a regular basis to guarantee the quality of the beverages dispensed and compliance with mandatory hygiene standards.

The minimum cleaning and sanitizing frequencies shall be in compliance with the regulation specified by federal, states or local regulatory agency having jurisdiction.



The bowl must be cleaned and sanitized at least once a day and in any case, in compliance with the current hygiene regulations in the country of use. These operations need to be performed more frequently if demanded by the characteristics of the product used; for more details, contact the product supplier. If the machine is not used continuously throughout the day, wipe the dispensing tap area and the product outlet pipe with a clean cloth and sanitizing fluid, as illustrated in the figure below.



The stainless materials, plastic and rubber used to manufacture said parts, as well as their particular shape, make them easy to clean but do not prevent the build-up of germs and mold in the event of inadequate cleaning.




It is forbidden to clean or service the machine when it is plugged in and the main switch is positioned on -1- .

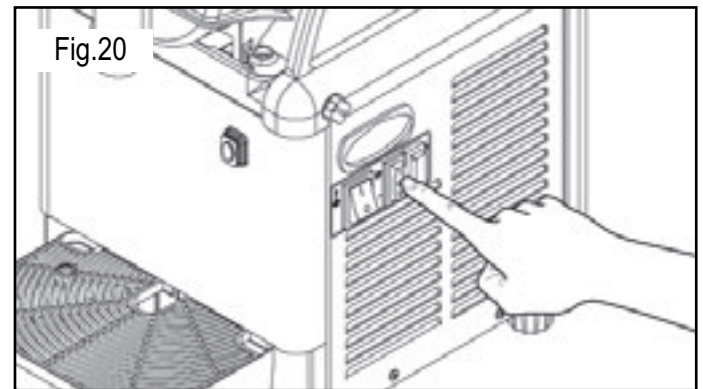
7.1. Emptying the tank

Before proceeding with cleaning the tank, empty the tank of the product that was previously prepared.

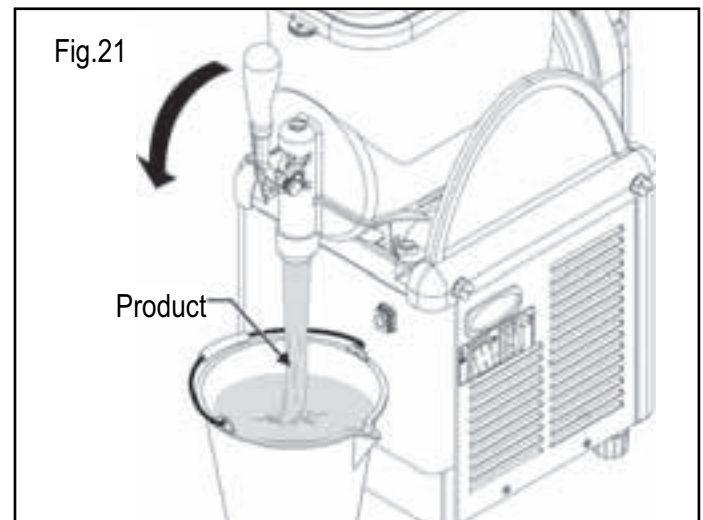
If the bowl is to be cleaned prior to the first use of the machine, it need not be emptied. In such a case refer directly to section 7.2.

7.1.1. Emptying Granita machine

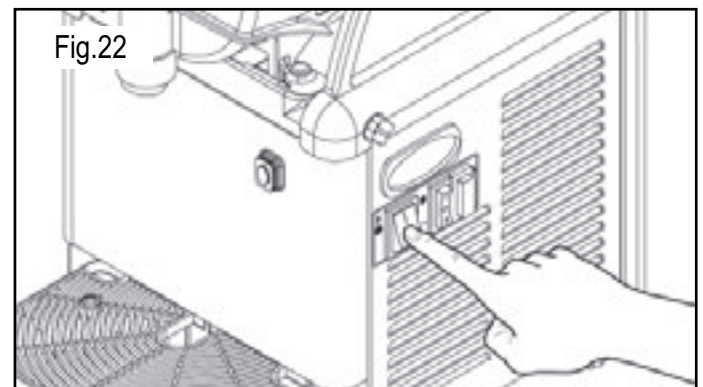
While the machine is on, press the switch  into pos. "0" to shut down the refrigeration system.



Then completely empty the bowl of its contents.



After that, put off the main/mixer switch and unplug the machine.

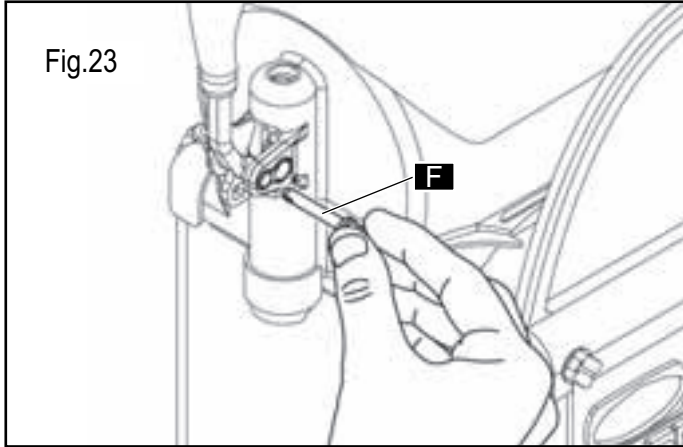


7.2. Disassembling the dispensing tap

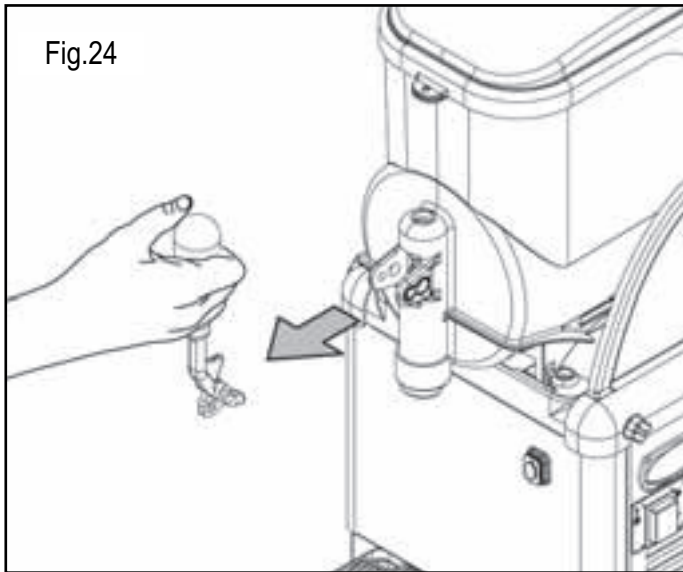
Before removing the bowl it is recommended to disassemble the tap; after cleaning the tap must not be reappplied until the bowl has been correctly positioned in its seat.

Follow these instructions to disassemble the tap:

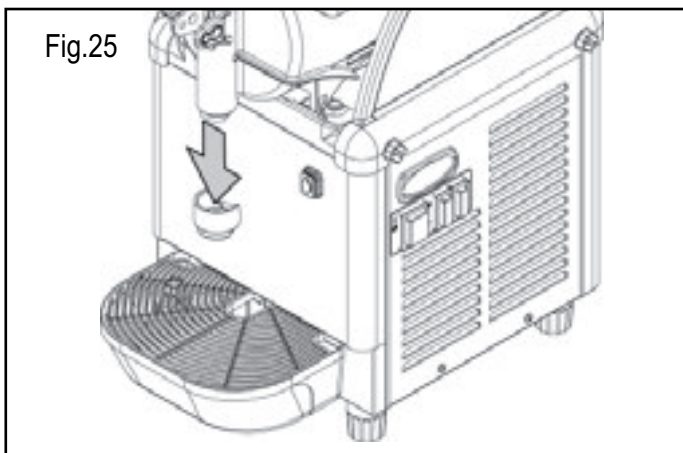
- 1 remove pin (F) without moving the tap lever;



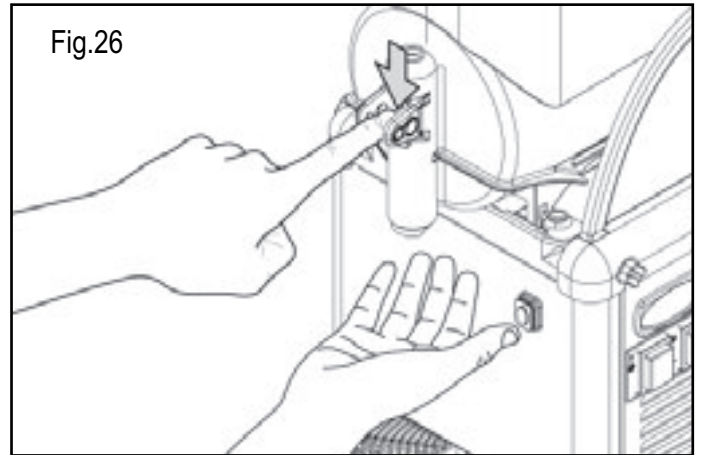
- 2 take out the lever;



- 3 Disassemble the star geared motor.



- 4 remove the spring and top body by pushing downward with a finger.



These components may be placed in a basin containing hot water (approx. 50°C); they must later be treated as described in section 7.5.



Never disassemble the tap if the product or any other liquid is present inside the bowl.

7.3. Removing the bowl and the lid

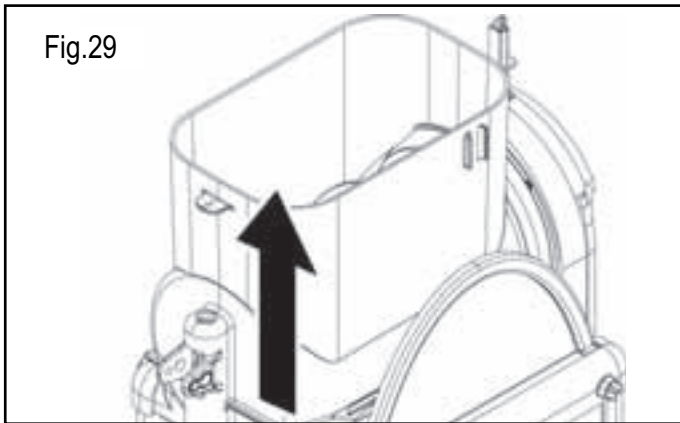
Removal of every granita bowl is fundamental to ensure correct machine cleaning and sanitization.

To remove a bowl correctly proceed as follows:

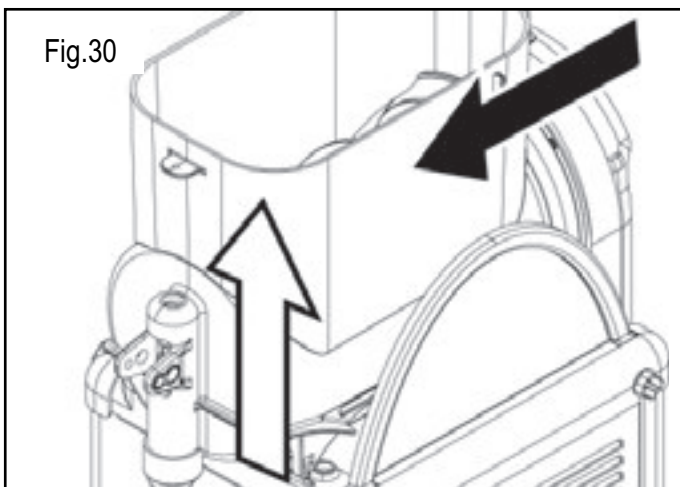
- 1 Remove the cover and the under-cover.



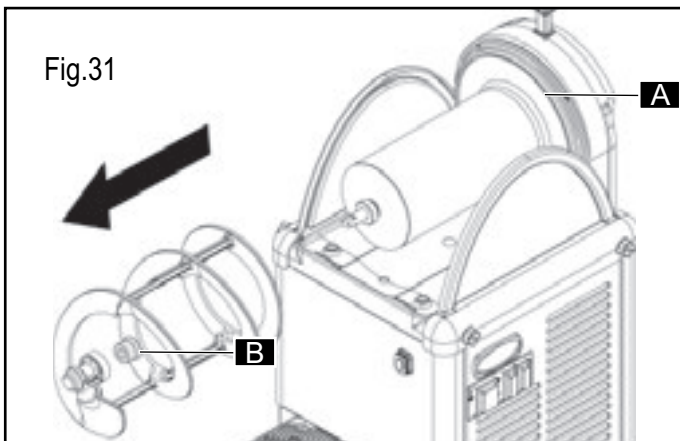
2 raise the front part of the bowl to release it;



3 remove the bowl from its seat by pushing and tapping lightly on the rear part;



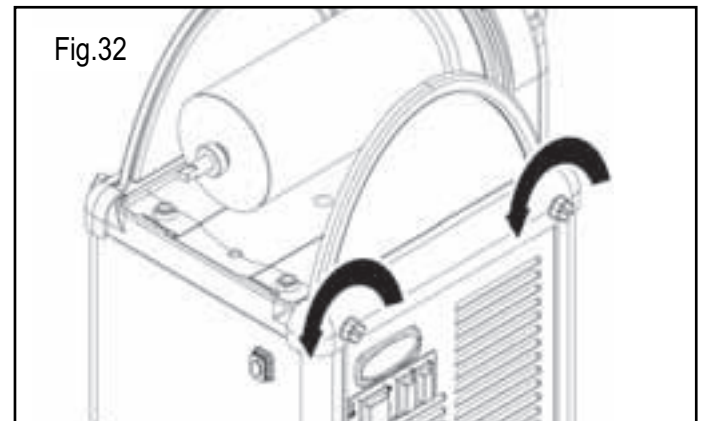
4 take out the auger and remove the seals (A and B).



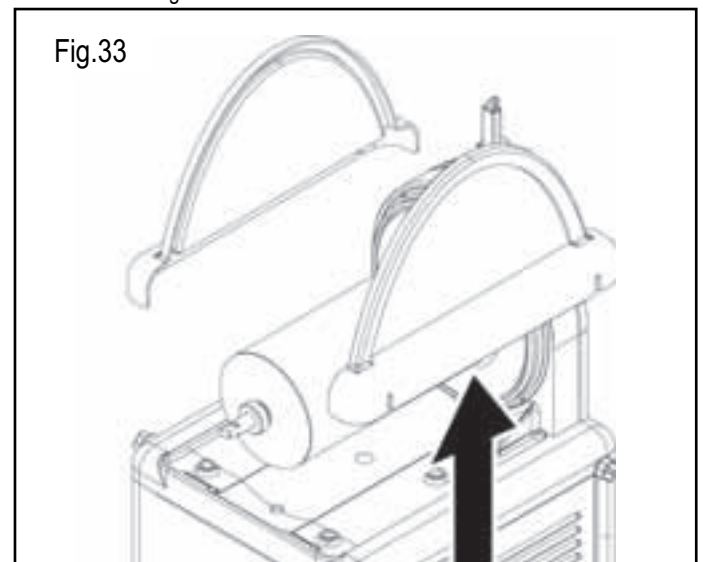
7.4. Removing the semicircular side panels

To carry out the removal of the semicircular side panels, proceed as follows:

1 Slacken the 2 retaining knobs of each semicircular side panel.



2 Remove the semicircular side panels by extracting them upwards as demonstrated in the figure.



7.5. Washing and sanitizing the components

All of the previously disassembled and removed components must be thoroughly washed and sanitized.



Use the sanitizing product as directed on the product label.

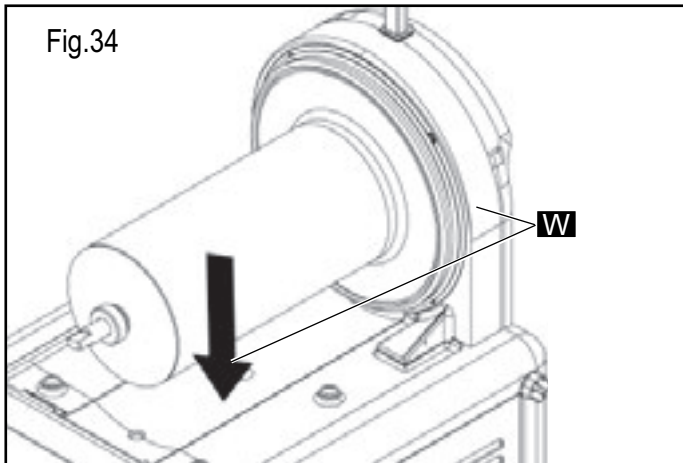
To carry out this procedure correctly proceed as follows:

- 1 fill a sink with detergent and hot water (50-60°C);
- 2 wash the disassembled components with the detergent solution;
- 3 rinse with hot water, making sure no traces of lubricants remain;
- 4 fill another sink with a sanitizing solution prepared in water ;
- 5 soak the disassembled components in the sanitizing solution (use the sanitizing product as directed on the package label);
- 6 rinse with clean water;
- 7 place the components on a clean surface and dry them.

Using a damp cloth, clean all product residues from the evaporator.

Wash and sanitize the lid.

Wash and sanitize the bowl support and resting surface.

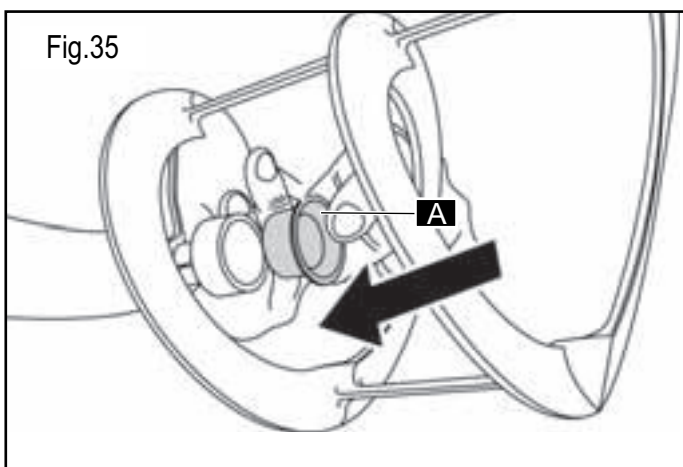


7.6. Reassembling the washed components.

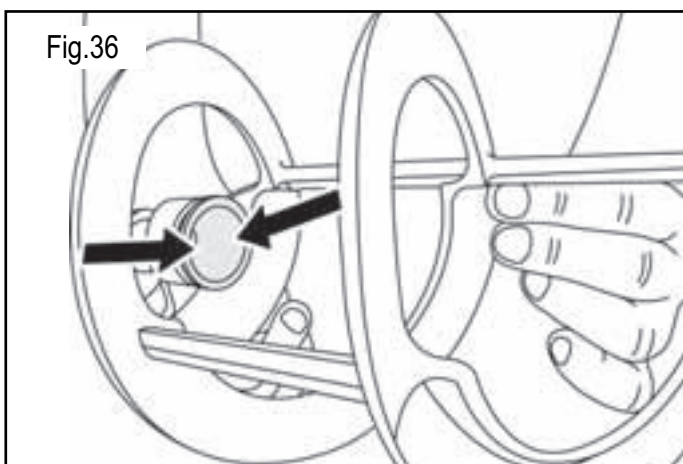
All of the washed and sanitized components must be carefully reassembled.


Some components must be adequately lubricated in order to ensure that they work efficiently.

Apply the seal (A) on the auger as shown in figure 35.

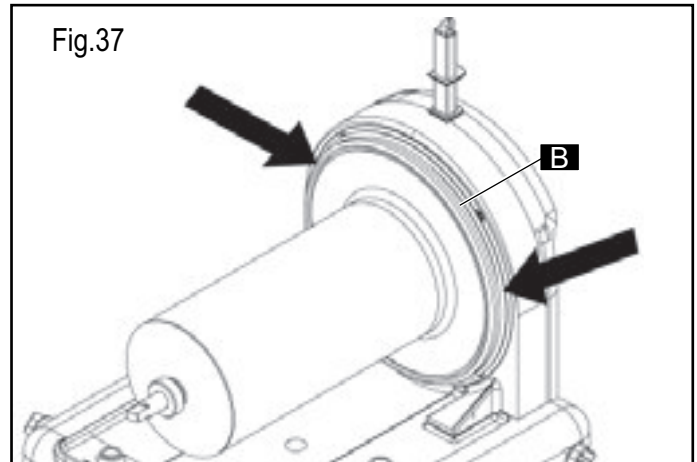


Using the vaseline provided, lubricate the seal (A) in the areas shown in figure 36.




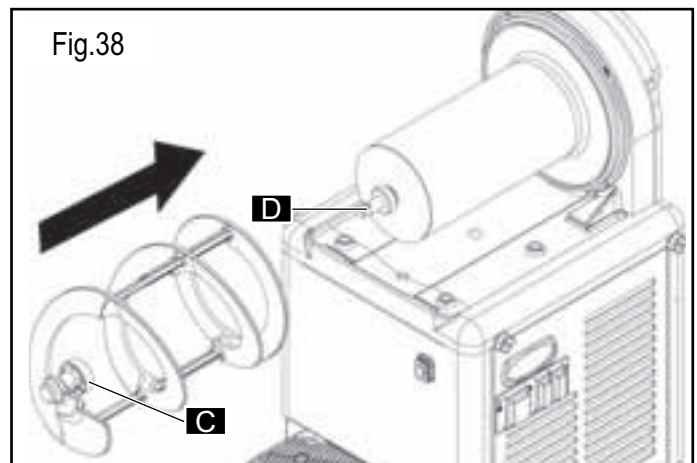
 **Important Note:** always check the seal integrity; should it be worn, replace it with a new one.
Replace the seal (A) once a year at least.

Apply seal (B), lubricating the entire surface indicated by the arrows with vaseline.

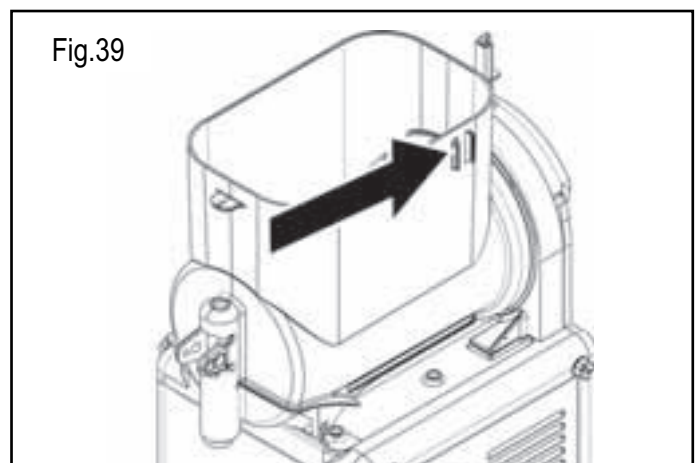


Introduce the auger, engaging head (C) with shaft (D).

 **Note:** Rotate the auger to engage it.



Position the tank in its seat, slightly lift the head (C) of the archimedean screw, allowing it to connect with the seat (E) of the tank (Figs.38, 39 and 40).



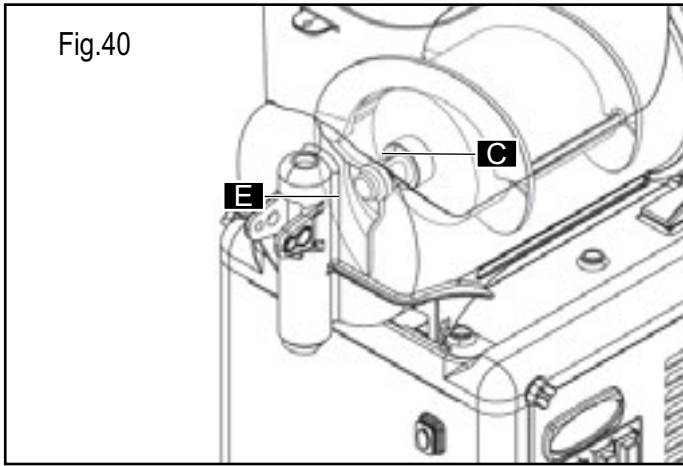


Fig.40

Press the bowl downward until it engages the surface as shown in the figure.

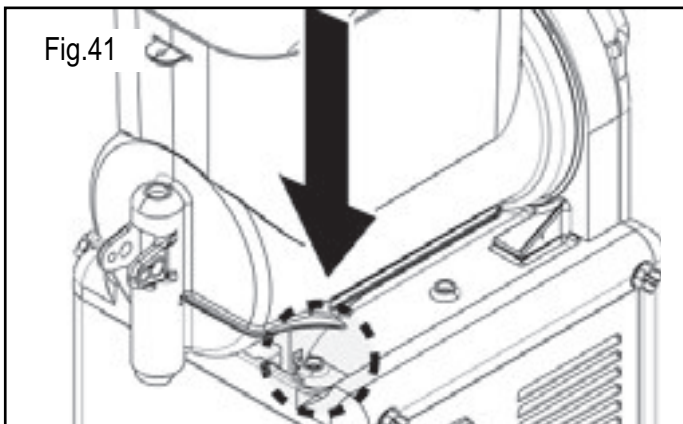


Fig.41

Follow these instructions to refit the tap:

- 1 suitably lubricate the cap (X) with the supplied Vaseline.
- 2 introduce the tap spring and body from the lower part of the tap;
- 3 introduce the lever and fix it in its seat while keeping the tap body pressed upwards;
- 4 introduce the pin (F) without moving the tap lever.
- 5 reposition the Star gearmotor.

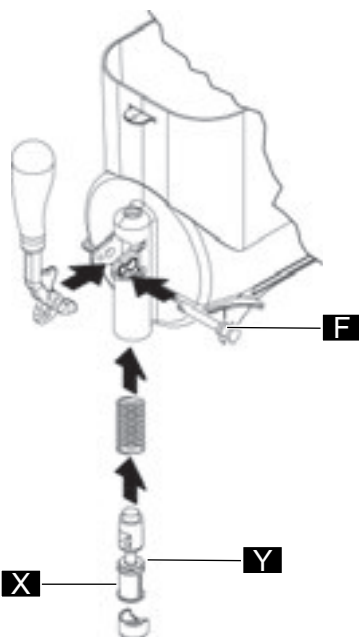


Fig.42



Note: Correctly install the components as shown in the figure.
Note: The lack of lubrication of the cap could cause a leakage of the product from the tap.

To assemble the semicircular side panels, proceed as follows:

- 1 Position the semicircular side panels in their seats.

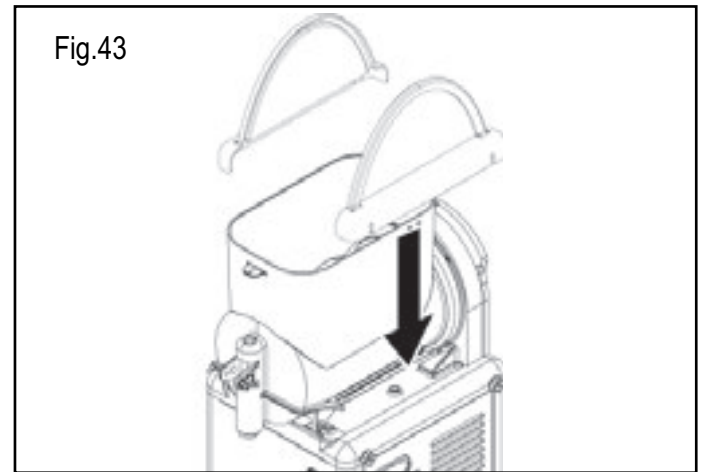


Fig.43

- 2 Tighten the retaining knobs of the semicircular side panels.

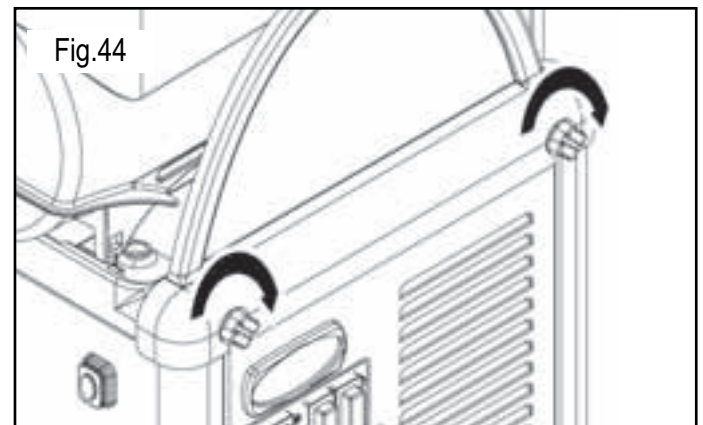


Fig.44

7.7. Sanitizing the evaporator

Before starting up the machine, you must sanitize the evaporator.

Proceed as follows:

- 1 prepare the sanitizing solution in a suitable container (following the directions provided on the package of the sanitizing product);
- 2 pour the sanitizing solution into the bowl;
- 3 allow time for the sanitizing solution to act (see directions on product package);
- 4 empty the tank of sanitizing solution by opening the tap.

Then thoroughly rinse the bowl and evaporator to eliminate residues of sanitizing solution.



Warning: the bowl must be rinsed of sanitizing solution as directed on the package of the sanitizing product and in accordance with the hygiene regulations currently in force in the user's country.

7.8. Cleaning the drip tray

The drip tray should be emptied and cleaned daily.



Note: all of the drip trays present in the machine should be cleaned.

Holding the drainage hose firmly, lift the tray with the grid on top of it and pull it out.

Wash the tray and grid separately with lukewarm water.

Dry all of the components.

Reposition the grid on top of the tray.

Position the drainage hose in the opening provided.

Fit the tray back in place and press down to secure it to the machine.

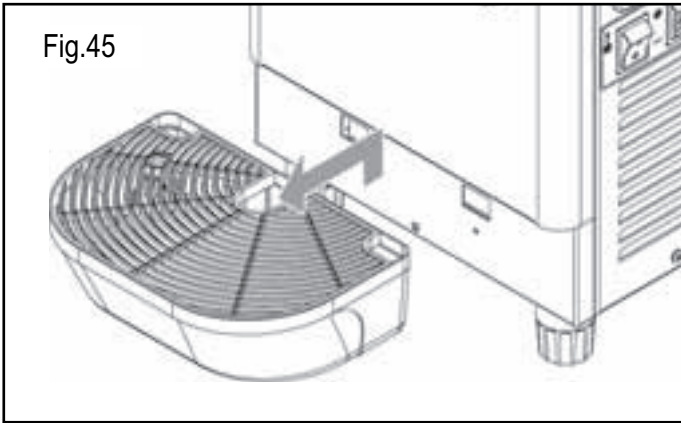


Fig.45

7.9. Cleaning the 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.



Periodically clean the condenser situated inside the machine.



Warning: before proceeding to clean the condenser, switch off and unplug the machine.



Warning: When safety guards are removed, you have access to some sharp surfaces of the machine.



A dirty condenser will impair the performance of the machine.

To access the condenser remove the safety guards.



It is forbidden to use the machine when even only one panel (front, rear or side) is not set properly in place. It is prohibited for the operator to clean the condenser.

7.9.1. Cleaning the condenser of the Granita machine

The guards must be removed using a suitable screwdriver.

Remove the locking knobs from the rear door; remove the door and clean the condenser using a dry brush.

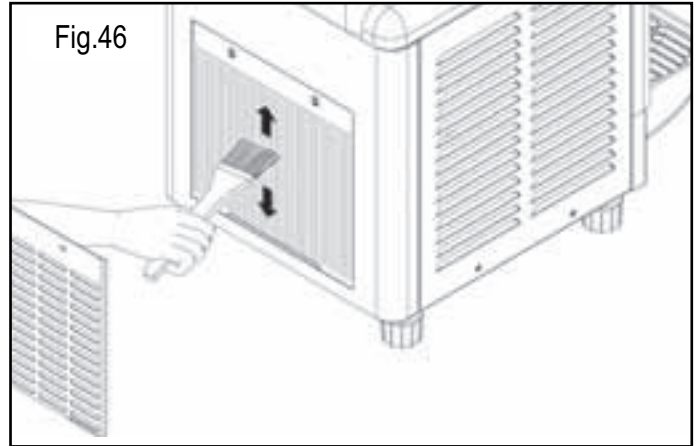


Fig.46

7.10. Periodic maintenance



The machine must be periodically checked (at least once a year) by a specialised technician.

This periodic check serves to ensure that all the components installed and the machine itself are maintained at a high level of safety.



Any worn components must be replaced by an original spare part.



It is forbidden to use the machine when even only one of its components is faulty or worn. Users are forbidden to perform periodic maintenance.

8. SCRAPPING




Electric and electronic equipment must be disposed of in accordance with European Directive 2002/96/EC.



Such equipment may not be disposed of as normal municipal solid waste but must rather be separately collected to optimise recovery and recycling of the materials used to manufacture them.

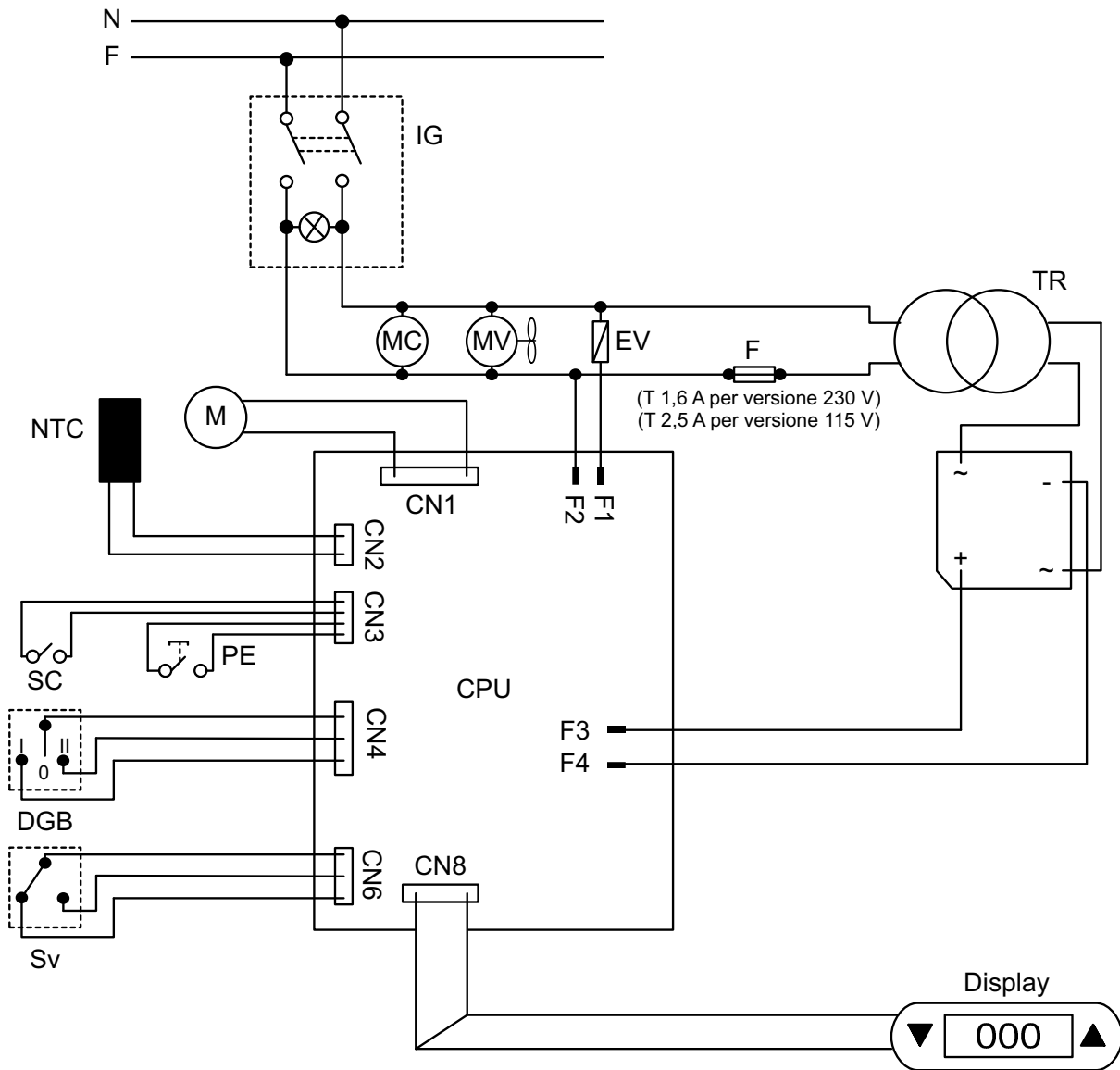


All products are marked with the crossed out wheeled bin  symbol as a reminder of separate collection obligations. Correct observance of all of the provisions for the disposal of end-of-life products will contribute to safeguarding the environment.

9. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Remedy
The machine does not turn on.	The main switch is off (positioned on "O"). (Cap.6)	Press the switch into position "I".
	The machine is not plugged in.	Insert the plug in a suitable outlet.
The tap leaks (liquid leaks from below).	The tap plug is not lubricated. (Fig.42)	Lubricate the cap
	The plug is defective.	Replace the plug.
Product leaks from the rear part of the bowl.	The bowl is not fit correctly in place . (Par.6.7)	Check the positioning of the bowl.
	The bowl seal is not lubricated. (Fig.37)	Lubricate accordingly.
	The seal is defective.	Replace the seal.
The auger does not turn	The switch is positioned on "O". (Cap.6)	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 switches are off. (Cap.6)	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. (Par.7.9.1)	Call in a specialized technician to clean the condenser.
The auger is noisy.	The consistency has not been regulated correctly. (Par.6.5)	Correctly regulate the consistency.
	The front seal has been applied incorrectly. (Fig.35)	Check that the seal is applied correctly.
The tap does not dispense	The seal is not lubricated. (Fig.36)	Lubricate the seal accordingly.
	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 display visualises A1 or A2	Sensor malfunctioning	Contact the specialist technician.
The display visualises A3 and the machine stops	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 regulation of the product density.
The display visualises A4 and the machine stops	The lid on the tank is not in position.	Reposition the lid on the tank. If the problem persists after repositioning the lid, contact the specialist 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.		

10. GRANITA MACHINE WIRING DIAGRAM



LEGEND

Item	Description
I.G.	Main switch
M.C.	Compressor motor
M.V.	Fan motor
Ev.	Gas solenoid valve
F.	Fuse
Tr.	Transformer
M	Mixer motor
Ntc	Temperature probe
C.P.U.	Electronic card
S.C.	Lid sensor
P.e.	Dispensing key
D.G.B.	Freeze/defrost selector switch
S.v.	Speed selector

INHALT

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN	3	6.5. Start Granitamaschine 2/3 (Granita)	11
1.1. Hersteller	3	6.6. Start Granitamaschine 2/3 (Granita/Kaltgetränk)	12
1.2. Zuständige Personen	3	6.7. Start Granitamaschine 2/3 (elektronisches Thermostat).....	13
1.3. Aufbau der Betriebsanleitung.....	3	6.8. Einstellung der Festigkeit der Gramolate	14
1.3.1. Zweck und Inhalt.....	3	6.9. Ausgabe von Gramolate	14
1.3.2. Zweckbestimmung.....	3	6.10. Notsituationen	14
1.3.3. Aufbewahrung.....	3	6.11. Leuchtdeckel	14
1.3.4. Symbole.....	3	6.12. Temperaturanzeige des Produkts im Behälter	15
2. MASCHINENBESCHREIBUNG	4	7. REINIGUNG UND WARTUNG	15
2.1. Gebrauch der Maschine	4	7.1. Leerung der Behälter	16
2.2. Hauptkomponenten	4	7.1.1. Entleerung Granitamaschine 1 (Granita)	16
2.3. Technische Angaben	5	7.1.2. Entleerung Granitamaschine 1 (Granita/Kaltgetränk)	16
2.4. Schaltpult	5	7.1.3. Entleerung Granitamaschine 2/3 (Granita)	17
3. SICHERHEIT	7	7.1.4. Entleerung Granitamaschine 2/3 (Granita/Kaltgetränk)	17
3.1. Allgemeine Sicherheitsvorschriften	7	7.2. Ausbau des Hahns.....	18
3.2. Abschaltfunktionen.....	8	7.3. Ausbau Behälter und Deckel.....	18
3.3. Schilder	8	7.4. Reinigung und Desinfektion der Teile.....	19
4. TRANSPORT UND LAGERUNG	8	7.5. Zusammenbau der gereinigten Teile.....	20
4.1. Verpackung	8	7.6. Desinfektion des Verdampfers	21
4.2. Transport und Lagerung.....	8	7.7. Reinigung der Tropfschale	21
4.3. Lagerung.....	8	7.8. Leuchtdeckels	22
5. INSTALLATION	9	7.8.1. Lampenersetzung	22
5.1. Liste des mitgelieferten Zubehörs	9	7.9. Auswechseln der Batterie des Temperaturanzeigers	22
5.2. Montage-Aufstellung	9	7.10. Reinigung des Kondensators	23
5.3. Entsorgen der Verpackung.....	9	7.10.1. Reinigung Kondensator Granitamaschine 1 Behälter	23
5.4. Stromanschluss.....	9	7.10.2. Reinigung Kondensator Granitamaschine 2/3 Behälter	24
6. BETRIEB	10	7.11. Turnusmäßige Wartung.....	24
6.1. Zubereitung des Produkts	10	8. ABBAU	24
6.2. Start Granitamaschine 1 (Granita)	10	9. PROBLEME - URSACHEN - MASSNAHMEN	25
6.3. Start Granitamaschine 1 (Granita/Kaltgetränk)	11	10. SCHALTPLAN GRANITA MASCHINE	26
6.4. Start Granitamaschine 1 (elektronisches Thermostat).....	11		

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1. Hersteller

Die Angaben zum Hersteller befinden sich auf der ersten und/oder letzten Seite des Handbuchs.

1.2. Zuständige Personen

Für den Umgang mit der Maschine sind zwei Personen mit verschiedenen Funktionen vorgesehen:

Benutzer

Person mit geeigneten technischen Kenntnissen in der Zubereitung der Produkte zur Ausgabe von Gramolaten gemäß den einschlägigen Hygienevorschriften.

Nach dem Lesen dieser Anleitung sollte diese Person folgende Arbeiten korrekt ausführen können:

- Füllen bzw. Wechseln des Verbrauchsprodukts;
- Ausgabe des Produkts;
- Reinigung und Desinfektion der Maschine.

Fachtechniker

Person, die genaue Kenntnisse über Installation, Gebrauch und Wartung des Gramolate-Geräts besitzt und im Einzelnen folgende Anforderungen erfüllt:

- Fähigkeit zur Instandsetzung der Maschine bei größeren Betriebsstörungen und fundierte Kenntnis der Betriebsanleitung und aller Sicherheitsinformationen,
- Verständnis des Inhalts der Betriebsanleitung und richtige Interpretation der Zeichnungen und Pläne,
- Kenntnis der wichtigsten Vorschriften in Bezug auf Hygiene, Unfallverhütung, Technologie und Sicherheit,
- spezifische Erfahrungen in der Wartung von Gramolate-Geräten,
- korrektes Verhalten im Notfall und Kenntnis über die Beschaffung und die korrekte Anwendung der persönlichen Schutzausrüstungen.



Die Maschine darf nicht von Personen benutzt werden, die diese Anforderungen nicht erfüllen.

1.3. Aufbau der Betriebsanleitung

Der Kunde muss die Informationen in diesem Handbuch aufmerksam durchlesen.

1.3.1. Zweck und Inhalt

Dieses Handbuch hat den Zweck, dem Kunden alle nötigen Informationen in Bezug auf Installation und Gebrauch des Gramolate-Geräts zu liefern.



Bevor irgendwelche Arbeiten mit bzw. an der Maschine ausgeführt werden, müssen Benutzer und Fachtechniker die Anweisungen in diesem Handbuch aufmerksam lesen.

Bestehen Zweifel über das richtige Verständnis der Anweisungen, sollte der Hersteller kontaktiert werden.



Es sind keinerlei Arbeiten mit bzw. an der Maschine zulässig, wenn dieses Handbuchs nicht gelesen oder der Inhalt nicht verstanden wurde.

1.3.2. Zweckbestimmung

Dieses Handbuch ist an Benutzer und Fachtechniker gerichtet.

Benutzer dürfen die den Fachtechnikern vorbehaltenen Arbeiten nicht ausführen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die wegen Missachtung dieses Verbots entstanden sind.

Die Betriebsanleitung ist Bestandteil des gekauften Produkts und muss dieses immer, auch im Falle eines Besitzerwechsels, begleiten.

1.3.3. Aufbewahrung

Die Betriebsanleitung in Maschinennähe aufbewahren.

Damit diese Betriebsanleitung auf Dauer vollständig und lesbar erhalten bleibt, empfiehlt es sich, folgende Hinweise zu beachten:

- Sorgfältig mit dem Handbuch umgehen, damit es unversehrt bleibt und auch nicht teilweise beschädigt wird.
- Keine Teile des Handbuchs grundlos entfernen, herausreißen oder neu schreiben.
- Das Handbuch vor Feuchtigkeit und Hitze geschützt aufbewahren, damit es stets unversehrt und in all seinen Teilen leserlich bleibt.



Falls dieses Handbuch beschädigt wird oder verloren geht, muss sofort ein neues Exemplar beim Hersteller oder beim autorisierten Händler im Benutzungsland der Maschine angefordert werden.

1.3.4. Symbole

ALLGEMEINE GEFAHR



Gefahr, auch Lebensgefahr, für den Benutzer. In diesem Falls mit größter Vorsicht vorgehen und Vorkehrungen zum sicheren Arbeiten treffen.

GEFÄHRLICHE ELEKTRISCHE SPANNUNG



Zeigt dem Personal an, dass beim beschriebenen Arbeitsgang die Gefahr von Stromschlägen bei Missachtung der Sicherheitsvorschriften besteht.

HINWEIS



Hinweis oder Bemerkung zu Schlüsselfunktionen oder nützlichen Informationen. Den zu diesem Symbol gehörenden Texten ganz besondere Beachtung schenken.

VERBOT



Dieses Zeichen weist auf Handlungen hin, die absolut zu vermeiden sind, weil sie eine Gefahr für den Benutzer und die Personen im Umkreis darstellen.

BRÄNDE NICHT MIT WASSER LÖSCHEN



Dieses Zeichen bedeutet, dass es verboten ist, Brände mit Wasser oder wasserhaltigen Produkten zu löschen.

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG



Dieses Symbol bedeutet, dass eine persönliche Schutzausrüstung getragen werden muss, da Unfallgefahr besteht.

FACHTECHNIKER



Weist auf Arbeitsgänge hin, die nur von qualifizierten Fachleuten ausgeführt werden dürfen.

BEWEGTE MASCHINENTEILE



Steht für die Gefahr durch die Teile der Maschine, die in Bewegung sind. Die Maschine ausschalten, bevor irgendeine Tätigkeit daran verrichtet wird.

2. MASCHINENBESCHREIBUNG

2.1. Gebrauch der Maschine

Diese professionelle Maschine ist für die Herstellung von Eiscrème, kalten Cremes und dergleichen geeignet. Sofern sie für Milchprodukte verwendet wird und/oder die jeweiligen Gesetze dies für die verwendeten Produkte vorseht, muss die Maschine mit der Option "Temperaturanzeige" für das im Behälter befindliche Produkte ausgestattet werden. Darüber hinaus müssen unbedingt die einschlägigen Vorschriften in Bezug auf die verwendeten Produkte eingehalten werden.

2.2. Hauptkomponenten

Die Hauptkomponenten der Maschine, die je nach dem erworbenen Modell variieren, sind die folgenden:

- A Behälterdeckel
- B Behälter
- C Bedientafel
- D Füße
- E Tropfschale
- F Schwimmer "Tropfschale voll"
- G Taste für erleichterte Abgabe
- H Produktausgabe
- I Hebel Produktausgabe

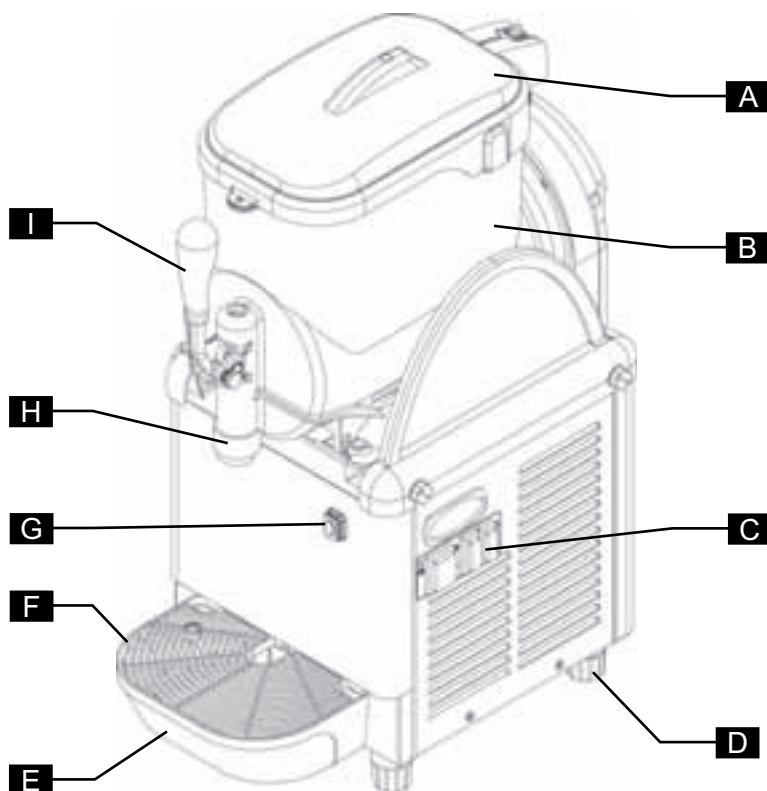


Abb.1

2.3. Technische Angaben

Im Folgenden eine Übersicht der technischen Daten und Merkmale.

Modell		Granita-maschine
Maße L x P x H (mm).	Mit Standard- deckel	260 x 400 x 630 (680)*
Gewicht (kg). (leerer Behälter)		22
Max. absorbierte Leistung (W).	Betriebsspannung (V).	Siehe Schild mit technischen Daten seitlich auf der Maschine
Betriebstemperatur		Min. 24°C Max. 32°C
Behälteranzahl.		1
Kapazität jedes Wasserbehälters (l.)		2,5 (flüssiges Produkt)
Schalldruck.		$\ll 70 \text{ dB}_A$
Klasse.		N

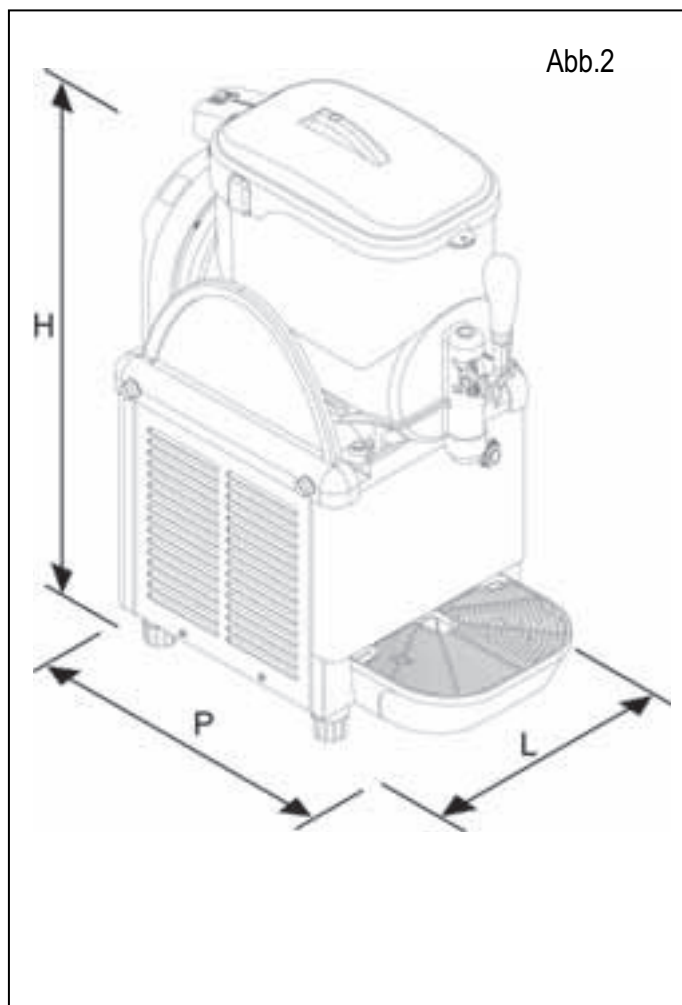
*Nur bei Ausführung 60 Hz



ANMERKUNG: Der Hersteller behält sich das Recht auf unangekündigte Änderungen an der Maschine vor.

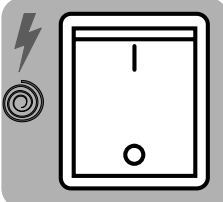
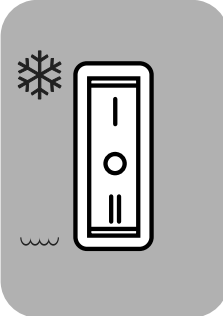
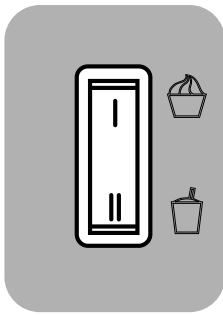





Achtung! Änderungen und/oder Aufrüstungen mit Zubehörteilen bedürfen der ausdrücklichen Genehmigung des Herstellers und sind von diesem auszuführen.



2.4. Beschreibung der Funktionen des Bedienfelds

Die Maschinensteuerungen befinden sich auf dem seitlichen Paneel.

TASTE	MODELL	FUNKTION
	ALLE AUSFÜHRUNGEN	<p>Hauptschalter: hat die Steuerungsfunktion:</p> <ul style="list-style-type: none"> - das Einschalten der Maschine und des Getriebemotors, der die Mischschnecke im Behälter aktiviert. - das Ausschalten aller auf der Maschine vorhandenen Funktionen.
	ALLE AUSFÜHRUNGEN	<p>Wahlschalter Kühlanlage:</p> <ul style="list-style-type: none"> - auf Position "0" ist die Kühlanlage deaktiviert; - in Stellung "I" ist die Kühlanlage auf die Herstellung von gefrorenen Produkten eingestellt; - in Stellung "II" ist die Kühlanlage auf Auftaufunktion eingestellt.
	ALLE AUSFÜHRUNGEN	<p>Wahlschalter Kühlanlage:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in Stellung "I" ist der Mischer auf die Herstellung löffelfester, gefrorener Produkte eingestellt (Eiscremes und dergleichen); - in Stellung "II" ist der Mischer auf die Herstellung eiskalter Getränke eingestellt (kalte Cremes und dergleichen)
	ALLE AUSFÜHRUNGEN	<p>Display:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Am Display werden die Informationen bezüglich der Funktion der Maschine angezeigt. - Anhand der Tasten   kann die Konsistenz des Produkts eingestellt werden.

3. SICHERHEIT



3.1. Allgemeine Sicherheitsvorschriften

- Die Betriebsanleitung vollständig durchlesen.
- Den Netzstromanschluss entsprechend den im Benutzerland geltenden Sicherheitsvorschriften ausführen.
- Die Steckdose für den Anschluss der Maschine muss
 - für den Maschinenstecker geeignet sein,
 - für die auf dem Schild an der Seitenwand der Maschine aufgeführten Daten ausgelegt sein,
 - an eine wirksame Erdungsanlage angeschlossen sein;
 - an ein System mit Differentialschutz und Überlastschalter angeschlossen werden.
- Das Netzkabel darf nicht
 - mit Flüssigkeiten irgendwelcher Art in Berührung gelangen: Gefahr von Bränden und/oder elektrischen Schlägen,
 - gequetscht werden und/oder in Berührung mit scharfen Gegenständen kommen,
 - zum Ziehen der Maschine verwendet werden,
 - weiterverwendet werden, wenn es beschädigt ist,
 - mit feuchten oder nassen Händen berührt werden,
 - während des Betriebs der Maschine zusammengewickelt werden.
- Es ist verboten,
 - die Maschine anders als im Kap. 5 beschrieben zu installieren,
 - die Maschine in Bereichen aufzustellen, wo eventuell mit Wasserstrahlen gearbeitet wird,
 - die Maschine in der Nähe von entzündlichen bzw. explosionsfähigen Stoffen zu benutzen,
 - Verpackungsteile, wie Plastiktüten, Polystyrol, Nägel für Kinder zugänglich aufzubewahren, da diese Gefahren bergen können,
 - Kinder in der Nähe der Maschine spielen oder sich aufhalten zu lassen,
 - nicht die vom Hersteller empfohlenen Ersatzteile zu verwenden,
 - technische Änderungen an der Maschine vorzunehmen,
 - die Maschine in irgendeine Flüssigkeit zu tauchen,
 - die Maschine mit einem Wasserstrahl zu reinigen,
 - die Maschine für andere Zwecke, als die in der Betriebsanleitung beschrieben zu verwenden,
 - die Maschine in schlechtem Gesundheitszustand, oder unter Einfluss von Drogen, Alkohol, Medikamenten usw. zu benutzen,
 - die Maschine auf anderen Maschinen zu installieren,
 - die Maschine in explosionsfähiger und aggressiver Atmosphäre oder bei hoher Konzentration von Staub und ölhaltigen Schwebestoffen zu benutzen,
 - die Maschine in feuergefährdeter Umgebung zu benutzen,
 - die Maschine zur Ausgabe von Stoffen zu verwenden, für die sie nicht geeignet ist.
- Bevor der die Maschine gereinigt wird, kontrollieren, ob der Netzstecker gezogen ist. Die Maschine darf nie mit Benzin und/oder Lösemitteln gleich welcher Art gereinigt werden.
- Instandsetzungsarbeiten gleich welcher Art müssen von einer autorisierten Servicestelle des Herstellers und/oder von geschulten Fachleuten ausgeführt werden.
- Die Gitter an den Maschinenseiten dürfen nicht abgedeckt werden.
- Die Maschine darf nicht in der Nähe von Heizungsanlagen (wie Öfen oder Heizkörper) aufgestellt werden.
- Im Brandfall Kohlendioxid-Löschpulver (CO₂) benutzen. Kein Wasser oder Löschpulver verwenden.



Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt jede Form der Gewährleistung und der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Personen- und/oder Sachschäden ab.

Als unsachgemäß wird betrachtet:

- jeder andere Gebrauch als der vorgesehene und/oder mit anderen Methoden, als die in dieser Anleitung vorgesehenen.

- alle Arbeiten mit bzw. an der Maschine, die im Gegensatz zu den Angaben in dieser Anleitung stehen.
- jeder Gebrauch nach unerlaubten Änderungen an Maschinenteilen und/oder Verstellungen der Sicherheitssysteme.
- jeder Gebrauch nach Reparaturen mit nicht vom Hersteller zugelassenen Ersatzteilen;
- die Installation der Maschine im Freien.

3.2. Abschaltfunktionen

Die Abschaltfunktionen der Maschine erfolgen über den Ein-/Ausschalter.

3.3. Schilder

KEINES DER SCHILDER AN DER MASCHINE DARF ENTFERNT, ABGEDECKT ODER BESCHÄDIGT WERDEN. DIES GILT INSBESONDERE FÜR DIE SCHILDER MIT SICHERHEITSFUNKTION.

4. TRANSPORT UND LAGERUNG



Für alle in Kapitel 4 beschriebenen Arbeitsgänge ist ausschließlich Fachpersonal zugelassen, das auch auf das Heben und Transportieren von verpackten und unverpackten Maschinen spezialisiert ist. Es muss alle Arbeitsabläufe und den Einsatz von entsprechenden Mitteln je nach den Merkmalen und dem Gewicht des Transportguts und unter strikter Einhaltung der geltenden einschlägigen Vorschriften vorbereiten.



4.1. Verpackung

Die Maschine wird betriebsbereit in einer Kartonschachtel versandt. Die Kartonschachtel besteht aus Schachtelgehäuse und Deckel, die mit zwei Nylonbändern zusammengehalten werden.

ABMESSUNGEN UND GEWICHT DER VERPACKUNG

	Breite (L) mm	Tiefe (P) mm	Höhe (H) mm	Gewicht kg
Granita-maschine	320	420	745	24

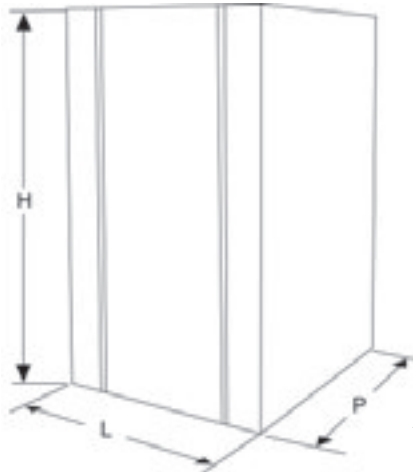


Abb. 3



Anmerkung: Die Abmessungen und das Gewicht sind unverbindliche Angaben.

4.2. Transport und Lagerung



Sicherstellen, dass sich beim Heben und Handhaben der Last niemand im Aktionsbereich aufhält. Unter schwierigen Bedingungen Personal für die Überwachung der auszuführenden Bewegungen bereitstellen.

Wird die Maschine von Hand bewegt, sind dafür mindestens zwei Personen nötig.

Die Maschine muss in senkrechter Lage transportiert werden und erst, nachdem jeder Behälter entleert wurde.

Die verpackte Maschine anheben und vorsichtig transportieren. Unebene Transportwege vermeiden und auf den Platzbedarf bzw. auf hervorstehende Teile Acht geben.



Achtung: Die Verpackung nur einschneiden, wo es vorgesehen ist.

Beschädigungen an der Maschine durch den Transport und die Handhabung sind nicht durch die GARANTIE gedeckt. Reparaturen oder Erneuerungen beschädigter Teile gehen zu Lasten des Kunden.

4.3. Lagerung



Bevor die Maschine gelagert wird bzw. wenn sie nach einer langen Lagerzeit in Betrieb gesetzt wird, gründlich reinigen und desinfizieren.

Achtung: Bei der Lagerung nicht mehr als zwei Maschinen aufeinander stapeln.

Bei längerer Stillsetzung der Maschine sind folgende Vorkehrungen in Bezug auf Ort und Dauer der Lagerung zu treffen:

- In einem geschlossenen Raum lagern.
- Vor Schlägen und Belastungen schützen.
- Vor Feuchtigkeit und großen Temperaturschwankungen schützen.
- Vor Korrosion schützen.



Abb.4

5. INSTALLATION



Für alle in Kapitel 5 beschriebenen Arbeitsgänge ist ausschließlich Fachpersonal zugelassen, das alle Arbeitsläufe und den Einsatz von entsprechenden Mitteln zum Arbeiten unter strikter Einhaltung der einschlägigen Vorschriften vorbereiten muss.

Die Maschine muss in einem beleuchteten und belüfteten Raum mit stabilem und ebenem Boden installiert werden (Neigung < 2°).



Die Maschine bedarf der Überwachung und muss deshalb an Stellen installiert werden, wo sie vom zuständigen Personal im Auge behalten werden kann.



Achtung: Es ist verboten, die Maschine an Orten aufzustellen, wo sie von anderen Personen als den in Paragraph 1.2 bezeichneten erreicht, berührt bzw. betätigt werden kann.

Die Temperatur des Raums, in dem die Maschine aufgestellt wird, sollte zwischen 20°C und 32°C liegen.

5.1. Liste des mitgelieferten Zubehörs

- Vaseline: zum Schmieren aller in diesem Handbuch angegebenen Teile nach der Reinigung und Desinfektion.

5.2. Montage-Aufstellung

Der Bediener muss überprüfen, ob

- der Raum für die Installation der Maschine vorbereitet ist,
- die Fläche, auf die die Maschine gestellt wird, eben und stabil ist,
- der Raum ausreichend beleuchtet, belüftet und hygienisch sauber ist und die Steckdose leicht erreichbar ist.



Um die Maschine herum muss genügend freier Raum gelassen werden, damit das Personal ungehinderten Zugang zur Maschine hat und den Ort bei Bedarf auch unverzüglich verlassen kann.

In Abbildung 5 sind die Mindestabstände für die Installation ersichtlich.

In Abb. 5 ist der Platzbedarf für den Zugang angegeben:

- zur Bedientafel auf der rechten Seite;
- zu den Baugruppen im Fall von Störungen der Maschine.

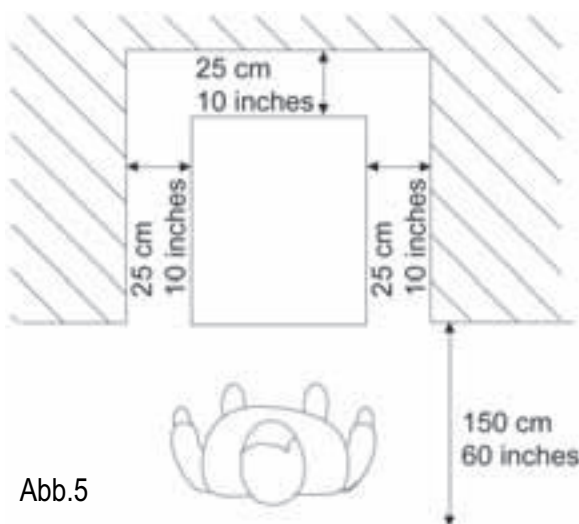


Abb.5



Hinweis: Im oberen Teil müssen 25 cm (10 Zoll) frei gelassen werden.

Nach dem Abstellen der verpackten Maschine in der Nähe des Bestimmungsorts wie folgt vorgehen:

1. die Verschlussbänder der Verpackung durchschneiden;
2. die Kartonverpackung abheben;
3. dann die Maschine am vorbereiteten Ort aufstellen.



Bevor die Maschine zum ersten Mal in Betrieb gesetzt wird, ist eine gründliche Reinigung der Bestandteile sowie eine Desinfektion der Teile, die in Berührung mit dem Produkt kommen, erforderlich; für weitere Einzelheiten, siehe das betreffende Kapitel.

5.3. Entsorgen der Verpackung

Beim Öffnen der Verpackung empfiehlt es sich, die Verpackungsmaterialien zu trennen und sie gemäß den Vorschriften im Benutzungsland zu entsorgen.

Die Verpackung für einen späteren Gebrauch aufbewahren.

5.4. Stromanschluss



Dieser Arbeitsgang darf nur von Fachkräften durchgeführt werden.

Bevor der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt wird, sicherstellen, dass der Ein-/Ausschalter auf „0“ steht.

Der Stromanschluss der Maschine erfolgt durch den Kunden und auf dessen Verantwortung.

Die Maschine muss mit dem am Stromkabel montierten Stecker an das Stromnetz angeschlossen werden. Dabei sind zu beachten:

- die örtlichen Vorschriften und technischen Bestimmungen zum Zeitpunkt der Installation,
- die technischen Daten auf dem Schild an der Seitenwand der Maschine.



Achtung: Die Steckdose für den Stromanschluss muss problemlos vom Benutzer erreichbar sein, damit die Maschine bei Bedarf leicht vom Stromnetz getrennt werden kann.

Ist das Netzkabel beschädigt, sollte man sich zur Erneuerung nur an Hersteller oder eine Fachkraft wenden.

Es ist verboten:



- Verlängerungskabel, gleich welcher Art, zu benutzen;
- den Originalstecker auszutauschen;
- Adapter zu verwenden.

6. BETRIEB

Vor der ersten Inbetriebnahme ist die korrekte Installation der Maschine durch einen Fachtechniker zu prüfen.

6.1 Zubereitung des Produkts



Achtung: Das Produkt kann erst in den Behälter geschüttet werden, wenn die Maschine stillsteht und der Netzstecker gezogen ist.

NIEMALS NUR WASSER BENUTZEN



Abb.6

In einem Behälter das KONZENTRAT/FERTIGPRODUKT entsprechend den Herstellerangaben verdünnen und mischen. DAS ERZIELTE GEMISCH MUSS EINEN MINDEST-ZUCKERGEHALT VON 13° BRIX AUFWEISEN. Eine geringere Konzentration kann zur Schädigung der Mischer-Schnecken und/oder der Untersetzungsgetriebe führen.

KEINE WARME FLÜSSIGKEIT EINGIESEN
(mit einer Temperatur von mehr als 25°C)

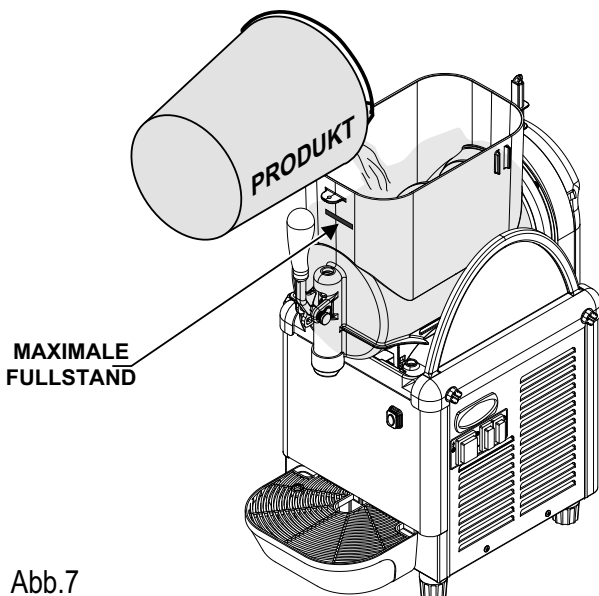


Abb.7



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

Nachdem das Produkt in den Behälter gegossen wurde, diesen mit Unterdeckel und Deckel verschließen.

Abb.8

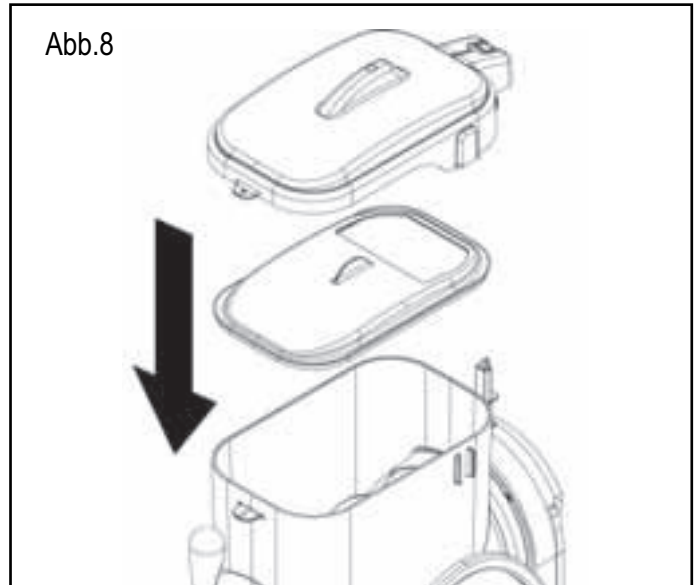
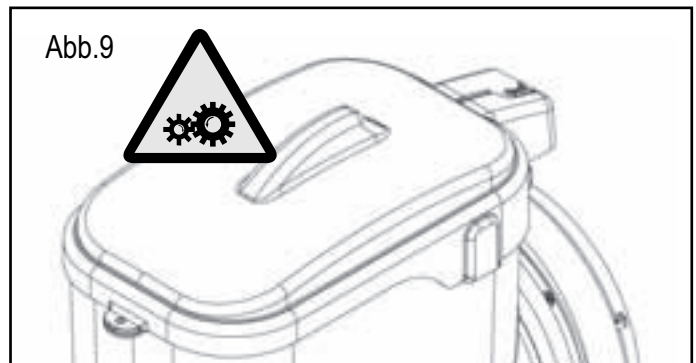


Abb.9



Achtung: Einschalten das Gerät nicht, wenn der Deckel nicht auf dem Behälter ist. Bevor der Deckel aufnehmen, schalten das Gerät aus, und trennen die Steckdose ab.



Achtung: Im Inneren des Behälters befinden sich bewegliche Organe, die Verletzungen verursachen können; vor Eingriffen in das Innere des Behälters die Maschine ausschalten und den Stecker abziehen.

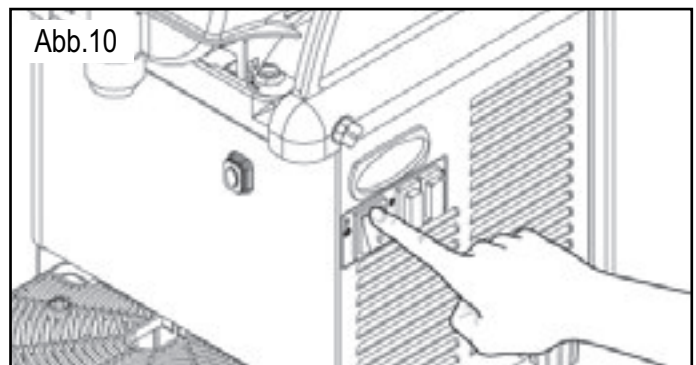



Die Maschine ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die den Betrieb der Maschine verhindert, wenn der Deckel auf dem Behälter nicht richtig angebracht ist.

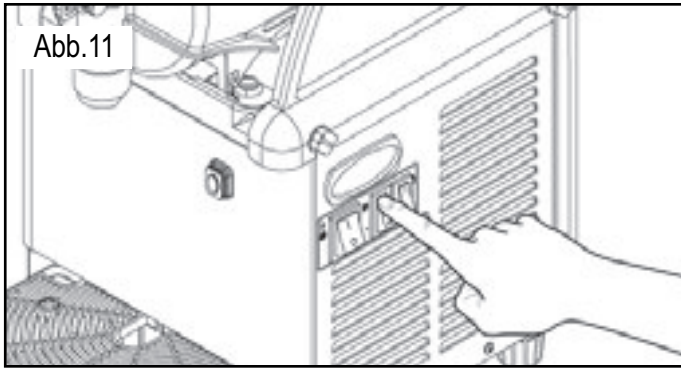
6.2. Start der Granita-Maschine (löffelfeste, gefrorene Produkte, z.B. Eiscreme und dergleichen)


Schalter in Position "I": Maschine unter Spannung und Mischer in Betrieb.

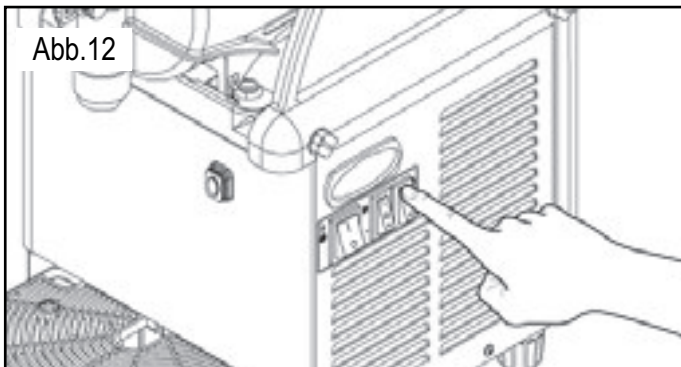
Abb.10




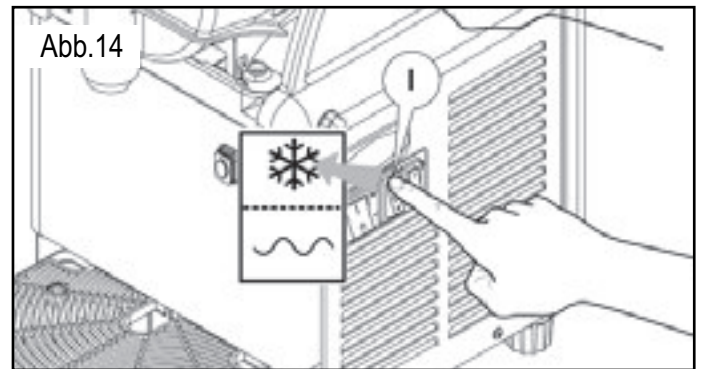
Schalter  in Stellung "I" : Kühlanlage auf Herstellung gefrorener Produkte eingestellt.




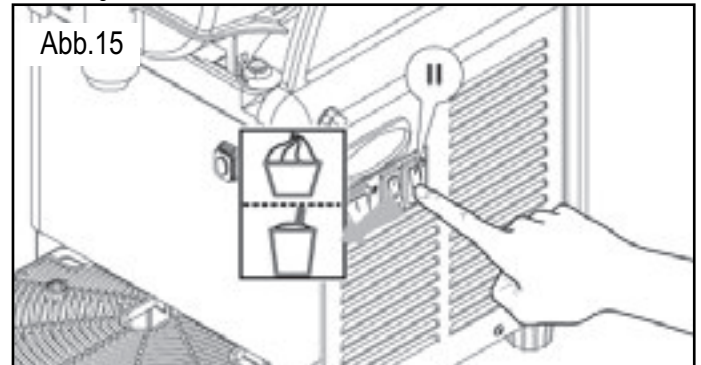
Schalter  in Stellung "I": Mischer auf die Herstellung löffelfester, gefrorener Produkte eingestellt




Wahlschalter  : in Stellung "I" ist die Kühlanlage auf die Herstellung gefrorener Produkte eingestellt.

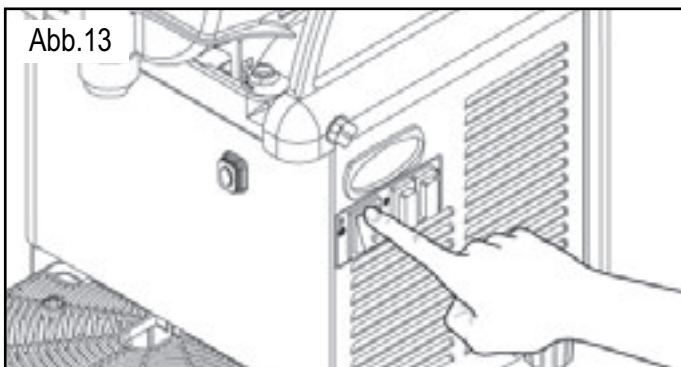


Schalter  in Stellung "II" ist der Mischer auf die Herstellung eiskalter Getränke eingestellt.



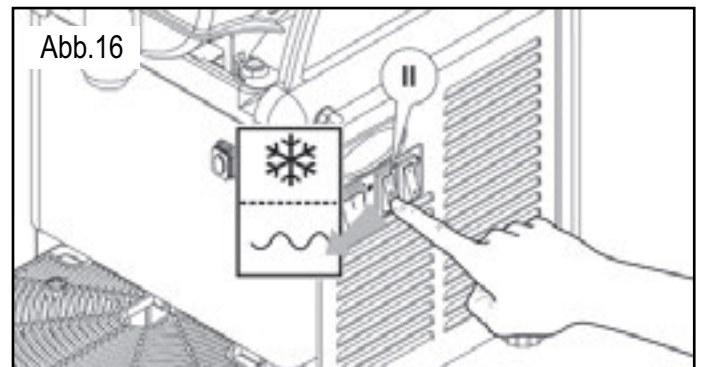
6.3. Start der Granita-Maschine (eiskalte Getränke, z.B. kalte Cremes, Cremini usw.)

Schalter  in Position "I": Maschine unter Spannung und Mischer in Betrieb.

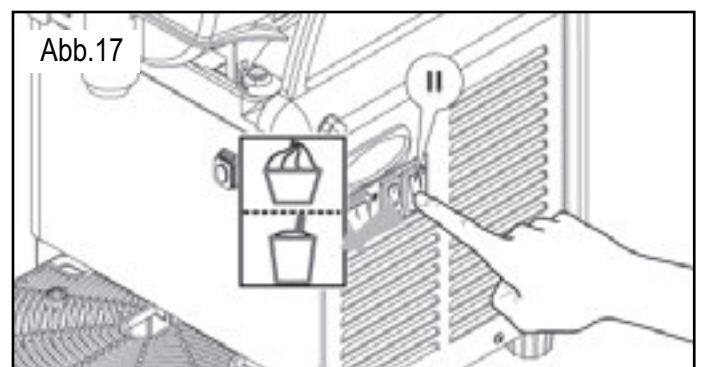


6.4. Start der Abtaufunktion

Wahlschalter  in Stellung "II": Kühlanlage auf Abtaufunktion eingestellt.






Schalter  in Stellung "II": Mischer auf Abtaufunktion eingestellt.



Während der Abtaufunktion beträgt die Betriebstemperatur 3-4 °C.

6.5. Einstellung der Produkt-Konsistenz

Nach Drehen des Wahlschalters der Kühlanlage  auf Stellung "I" kann die Konsistenz des Produkts anhand der Tasten   am Display geändert werden.

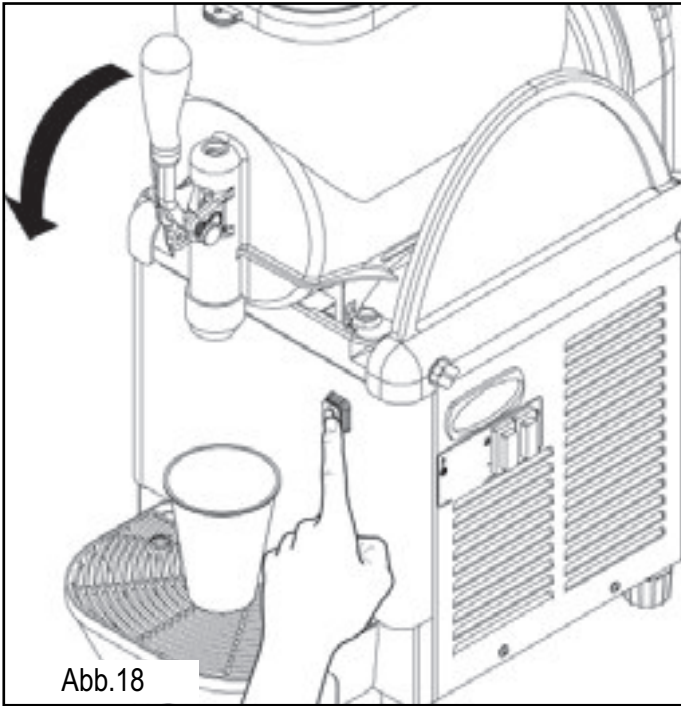
Die Einstellung kann in Schritten von 1 bis 20 erfolgen:

 : höhere Konsistenz

 : geringere Konsistenz.

6.6. Abgabe des Produkts

Zur Getränkeentnahme den Hahnhebel herablassen.



Um die Abgabe der verschiedenen Produkte zu erleichtern, zuvor die Taste „Vereinfachte Abgabe“ betätigen.



Egelmäßig die Temperatur des im Behälter befindlichen Produkts mit einem Eichthermometer kontrollieren, um sicher zu stellen, dass die Temperatur immer unterhalb der Konservierungstemperatur des Produkts liegt. Solange sich noch zu verbrauchendes Produkt im Behälter befindet darf die Stromversorgung der Maschine nicht unterbrochen und der Hauptschalter nicht ausgeschaltet werden.



Wenn die Maschine nicht ständig benutzt wird, ist im Fall von Milchprodukten wie folgt vorzugehen:

- Desinfektionsmittel auf den Hahn und den umliegenden Bereich sprühen (andernfalls mit einem sauberen Tuch und Desinfektionsmittel reinigen);
- oder:
- Eine kleine Menge Produkt durch den Hahn ablassen, bevor die Dosis für den Kunden entnommen wird.

6.7. Notsituationen



ACHTUNG: In jeder Notsituation den Ein-/Ausschalter der Maschine unverzüglich auf -0- stellen.

Bei Vereisung die Maschine ausschalten und sich an den Kundendienst oder an einen Fachtechniker wenden.



Im Brandfall den Brandort unverzüglich verlassen, damit das Löschpersonal, das über zweckmäßige Schutzausrüstungen verfügt, eingreifen kann. Stets zugelassene Feuerlöscher und nie Wasser oder unbekannte Stoffe verwenden.

7. REINIGUNG UND WARTUNG



Für die Reinigung und Wartung der Außenteile der Maschine den Ein-/Ausschalter auf -0- stellen und den Netzstecker ziehen.



Bevor irgendwelche Arbeiten zur Reinigung und Wartung der Maschine vorgenommen werden, die persönlichen Schutzausrüstungen (Schutzhandschuhe, Schutzbrille, usw.) anlegen, die durch die im Benutzungsland der Maschine geltenden Sicherheitsvorschriften vorgegeben sind.

Bei der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten sollte man folgende Vorschriften beachten:

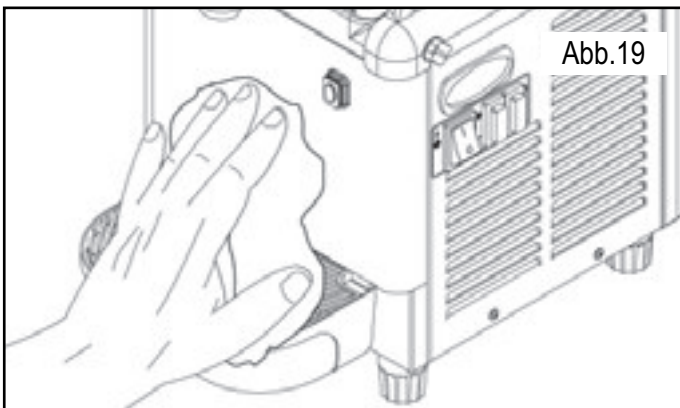
- Unfallschutzhandschuhe tragen;
- Keine Lösemittel und entzündliches Material verwenden.
- Keine Scheuer- oder Metallschwämme zur Reinigung der Maschine und ihrer Komponenten verwenden.
- Flüssigkeiten nicht in der Umwelt freisetzen.
- Die Maschinenteile nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Die Maschinenteile nicht im Backofen und/oder in der Mikrowelle trocknen.
- Die Maschine nicht ins Wasser tauchen.
- Keinen direkten Wasserstrahl auf die Maschine richten.
- Zur Reinigung ausschließlich lauwarmes Wasser und ein geeignetes Desinfektionsmittel (gemäß den im Benutzungsland geltenden Bestimmungen) verwenden, das die Maschinenteile nicht beschädigen kann.
- Zum Schluss alle Schutzsysteme wieder korrekt rücksetzen und die entfernten bzw. geöffneten Abdeckungen wieder anbringen bzw. schließen.

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.

Die Mindest-Häufigkeit der Reinigungs- und Desinfektionseingriffe muss der gesetzlich geltenden Vorschrift entsprechen, die von den Ländern oder von der lokalen Aufsichtsbehörde vorgesehen wird.



Die Reinigung und Desinfizierung des Behälters muss mindestens einmal pro Tag vorgenommen werden und muss in jedem Fall unter Einhaltung der im Verwendungsland geltenden Hygienevorschriften erfolgen. Diese Vorgänge müssen eventuell noch häufiger ausgeführt werden, wenn die Merkmale des verwendeten Produkts dies erfordern. Nähere Einzelheiten erfragen Sie bitte beim Lieferanten des Produkts. Falls die Maschine im Verlauf des Tages nicht laufend benutzt wird, muss der Bereich des Auslasshahns und die Austrittsleitung des Produkts wie in der nachstehenden Abbildung dargestellt mit einem sauberen und Tuch und Desinfektionslösung gereinigt werden.



Die Maschinenteile bestehen aus rostfreien Materialien, Kunststoff und Gummi und sind auch durch ihre besondere Form sehr reinigungsfreundlich. Sie verhindern jedoch nicht die Bildung von Bakterien und Schimmel bei mangelhafter Reinigung.




Es ist verboten, die Maschine zu reinigen oder Wartungsarbeiten daran durchzuführen, wenn der Ein-/Ausschalter auf -1- steht und der Netzstecker eingesteckt ist.

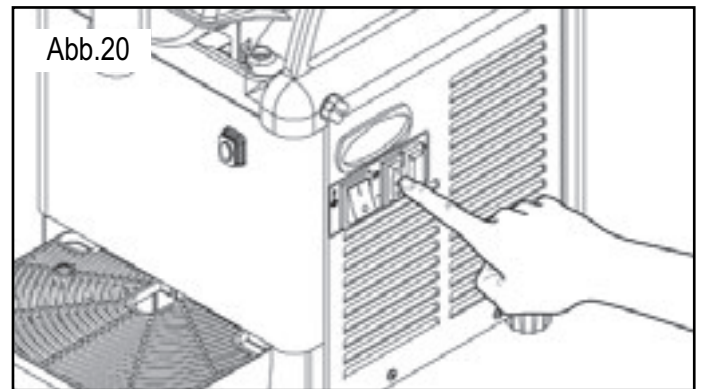
7.1. Entleeren des Behälters

Bevor der Behälter gereinigt wird, muss das zuvor hergestellte Produkt vollständig entnommen werden.

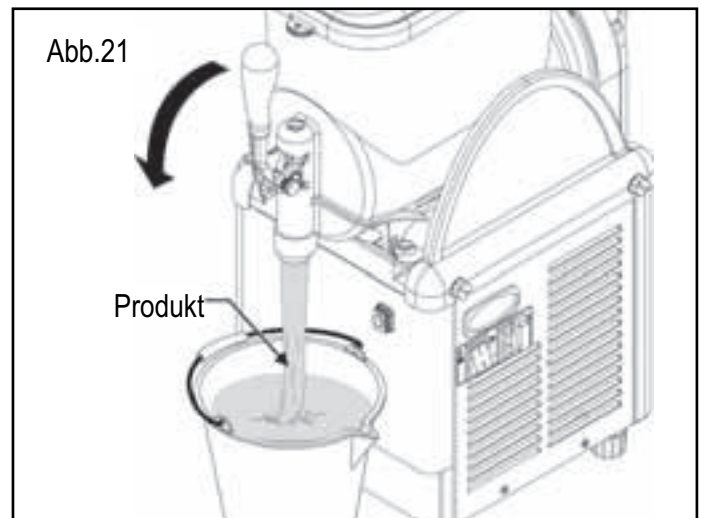
Wenn eine Reinigung vor der ersten Benutzung vorgenommen wird, muss der Behälter nicht entleert werden; siehe Abschnitt 7.2.

7.1.1. Entleerung Granitmaschine

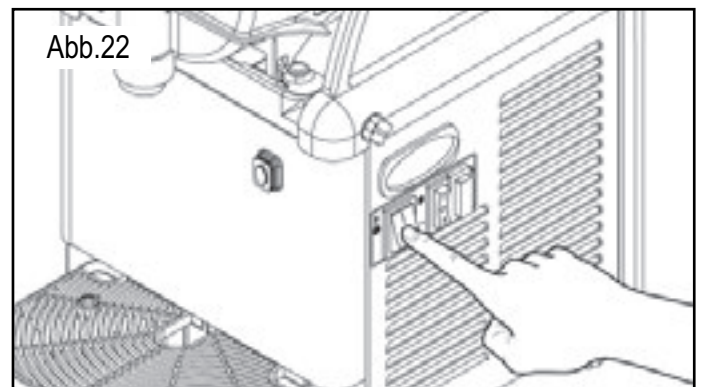
Bei eingeschalteter Maschine den Schalter  in pos. "0" bringen, die Kühlanlage steht still.



Anschließend aus dem Behälter das Produkt komplett entleeren.



Anschließend den Hauptschalter/Mischer ausschalten; den Stecker aus der Steckdose ziehen.

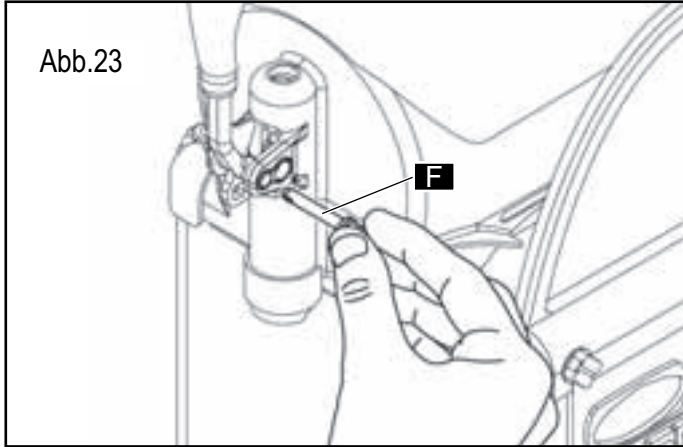


7.2. Ausbau des Hahns

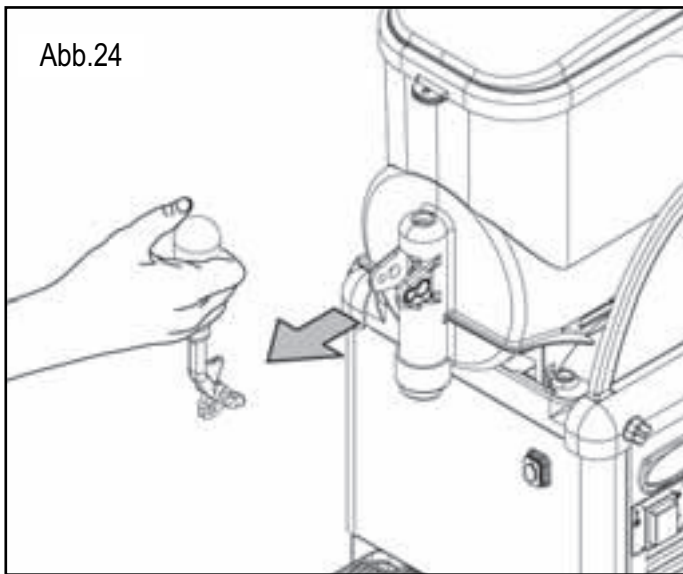
Es wird empfohlen, vor dem Ausbau des Behälters den Hahn auszubauen; anschließend darf der Hahn erst nach der vorschriftsmäßigen Aufstellung des Behälters wieder angebracht werden.

Zum Auseinandernehmen des Hahns wie folgt vorgehen:

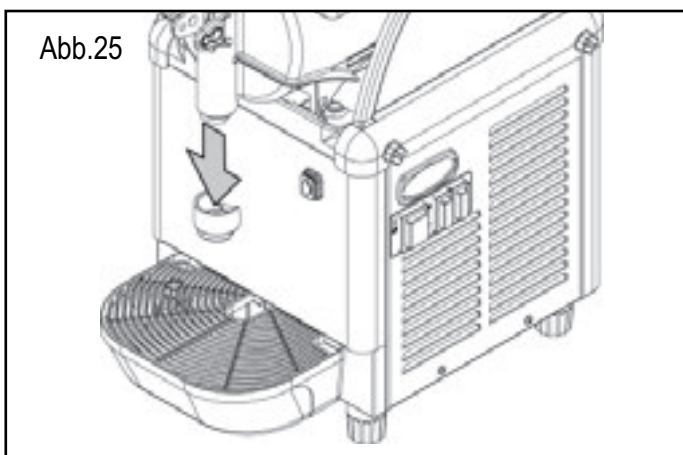
- 1 den Hebel des Hahns festhalten, den Bolzen (F) entfernen;



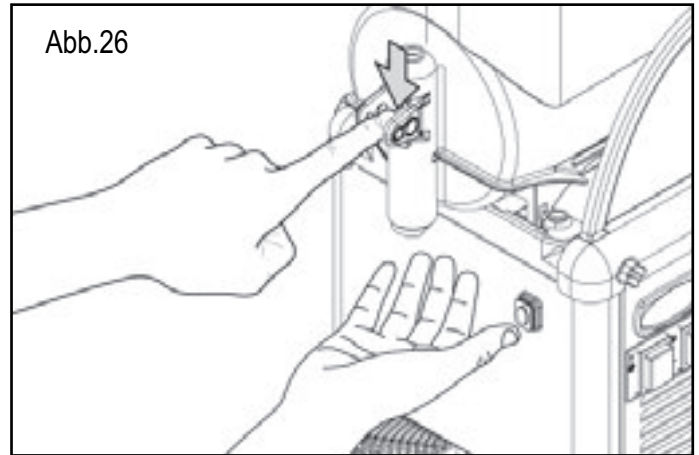
- 2 den Hebel abnehmen;



- 3 Das sternförmige Reduzierstück abmontieren.



- 4 mit dem Finger nach unten drücken und die Feder und den Hahnkörper herausnehmen.



Die Komponenten können in eine mit heißem Wasser (circa 50°C) gefüllte Schüssel gegeben werden; dann müssen sie wie in Abs. 7.5. beschrieben behandelt werden.



Es ist verboten, den Hahn auszubauen, solange das Produkt oder irgendeine andere Flüssigkeit im Behälter ist.

7.3. Ausbau Behälter und Deckel

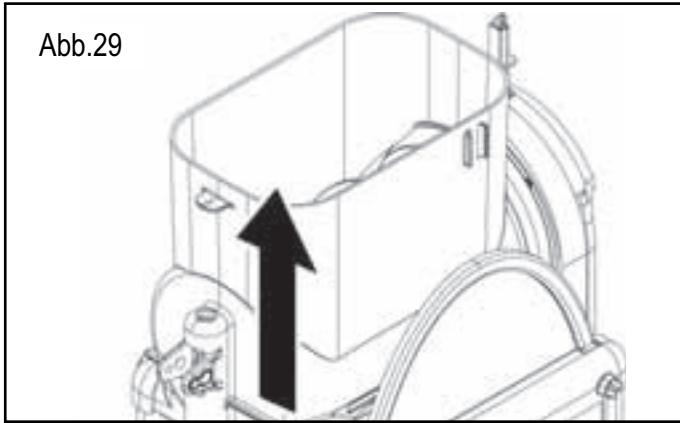
Der Ausbau aller Behälter ist für eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion der Maschine unbedingt erforderlich.

Für den vorschriftsmäßigen Ausbau eines Behälters wie folgt vorgehen:

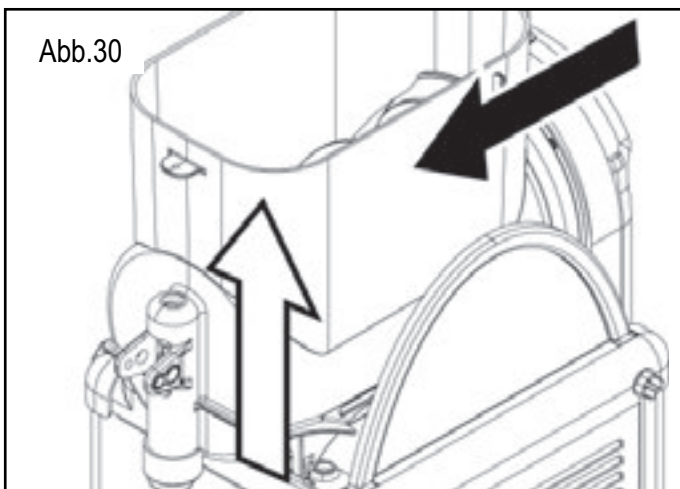
- 1 Deckel und Unterdeckel entfernen



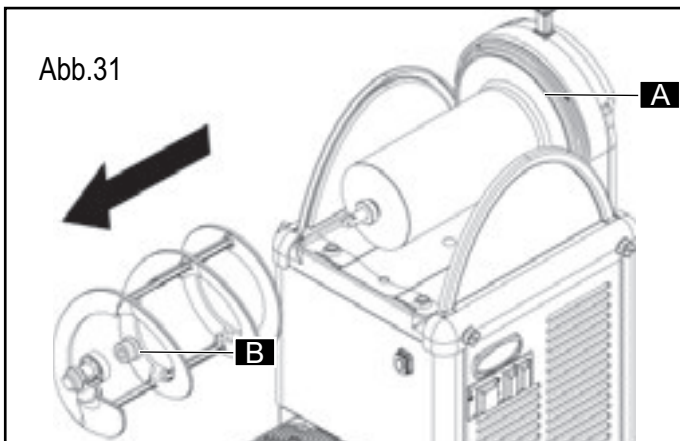
2 Zum Abnehmen den Behälter vorn anheben, bis er ausgehängt werden kann;



3 auf die Rückseite drücken und mit leichten Schlägen den Behälter aus seiner Halterung befreien;



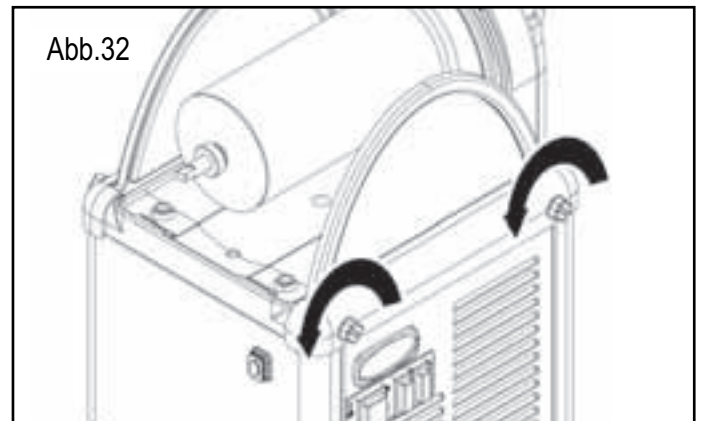
4 die Rührschnecke herausziehen und die Dichtungen (A) und (B) abnehmen.



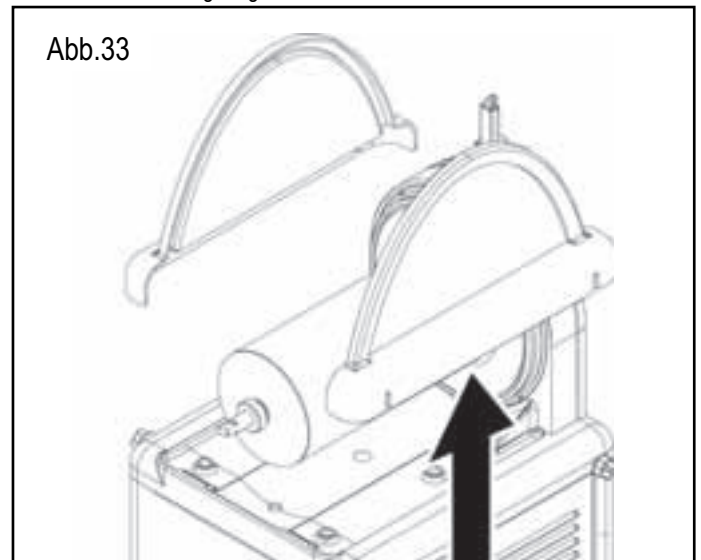
7.4. Entfernen der seitlichen Halbmonde

Zum Entfernen der seitlichen Halbmonde ist wie folgt vorzugehen:

1 Die beiden Befestigungs-Drehknöpfe der einzelnen Halbmonde lösen.



2 Die Halbmonde einzeln entfernen, indem sie nach oben abgezogen werden, wie in der Abbildung dargestellt.



7.5. Reinigung und Desinfektion der Teile

Alle vorher ausgebauten Teile sorgfältig waschen und desinfizieren.



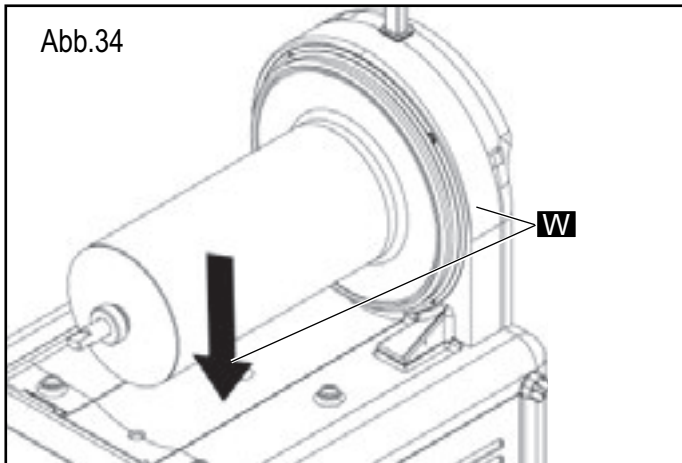
Achtung: Die Desinfektionslösung muss die Vorschriften erfüllen, die zum Zeitpunkt der Verwendung der Maschine gelten.

Um diesen Vorgang korrekt auszuführen, soll wie folgt vorgegangen werden:

- 1 ein Spülbecken mit Spülmittel und heißem Wasser (50-60°C) füllen;
- 2 die abmontierten Komponenten mit dem vorbereiteten Spülwasser reinigen;
- 3 mit heißem Wasser abwaschen; kontrollieren, dass keine Spuren von Schmiermitteln zurückbleiben;
- 4 ein anderes Spülbecken mit einer in Wasser zubereiteten Desinfektionslösung füllen;
- 5 die abmontierten Komponenten in die Desinfektionslösung geben (bei der Benutzung des Desinfektionsmittels den auf der Verpackung angegebenen Anleitungen folgen);
- 6 mit klarem Wasser abwaschen;
- 7 die Komponenten auf einer sauberen Fläche ablegen und trocknen lassen.

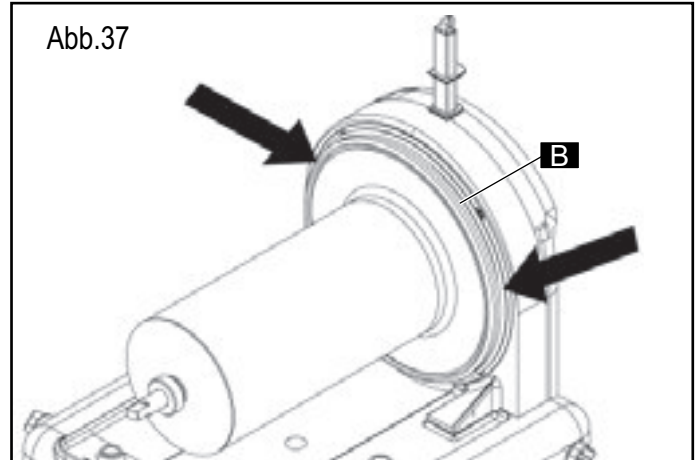
Mit einem feuchten Tuch alle Produktreste vom Verdampfer entfernen. Den Deckel reinigen und desinfizieren.

Die Halterung und Auflagefläche des Behälters reinigen und desinfizieren.



Wichtiger Hinweis: Immer den Zustand der Dichtung kontrollieren und sie bei Abnutzung durch eine neue ersetzen. Die Dichtung (A) muss mindestens ein Mal im Jahr ausgetauscht werden.

Die Dichtung (B) anbringen und auf der ganzen durch die Pfeile bezeichneten Fläche mit Vaseline einfetten.

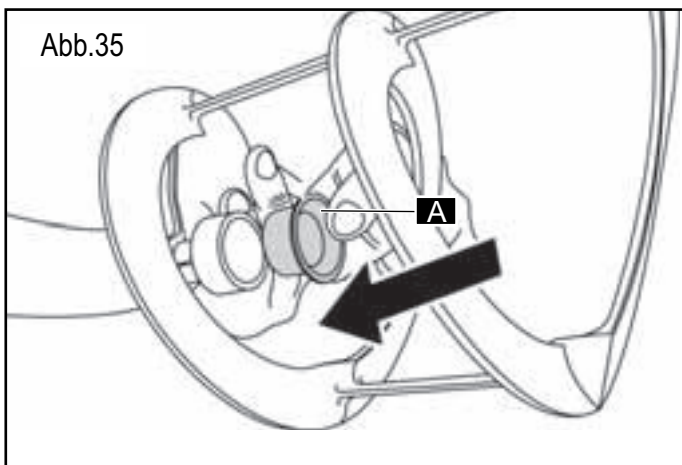


7.6. Zusammenbau der gereinigten Teile.

Alle gereinigten und desinfizierten Teile müssen sorgfältig zusammgebaut werden.

Einige Teile müssen geschmiert werden, um ihr einwandfreies Funktionieren zu gewährleisten.

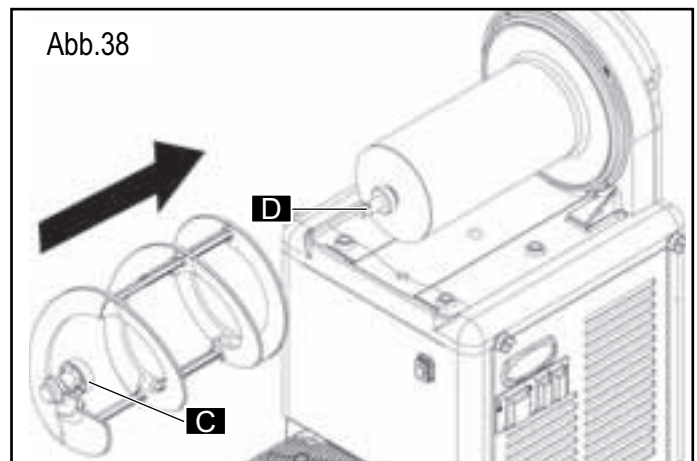
Die Dichtung (A) an der Rührschnecke anbringen, wie in Abb. 35 gezeigt.



Die Rührschnecke einführen und den Kopf (C) auf die Welle (D) aufsetzen.



Hinweis: Die Rührschnecke wird durch Drehen eingehängt.



Den Behälter in seine Aufnahme einsetzen. Den Kopf der Schnecke (C) leicht anheben, bis er in die Aufnahme (E) des Behälters eingreift (Abb.38-39 e 40).

Die Dichtung (A) in den in Abb. 36 gezeigten Zonen mit der mitgelieferten Vaseline einfetten.

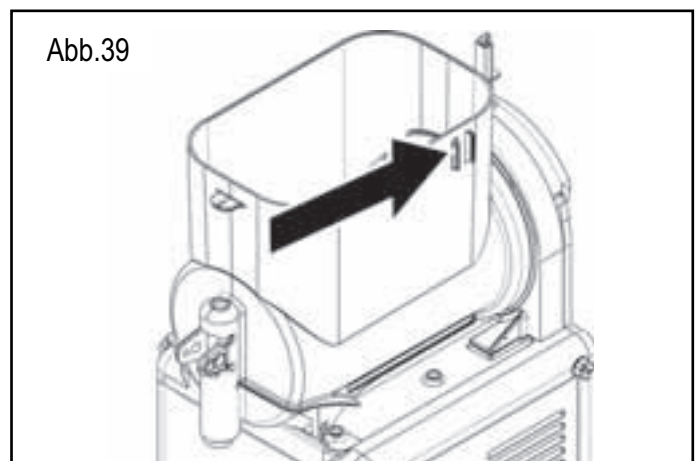
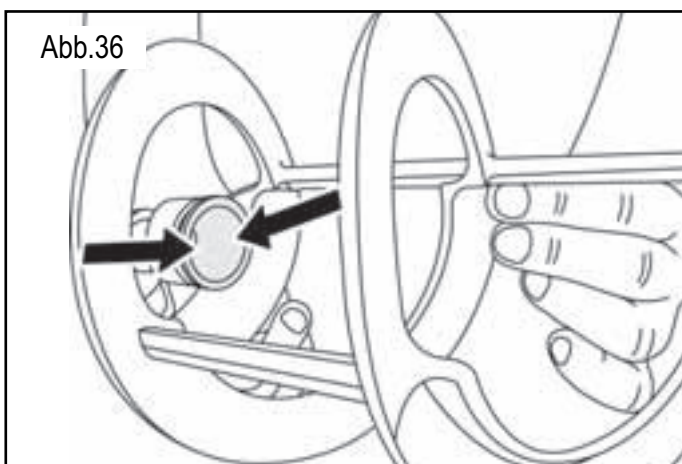
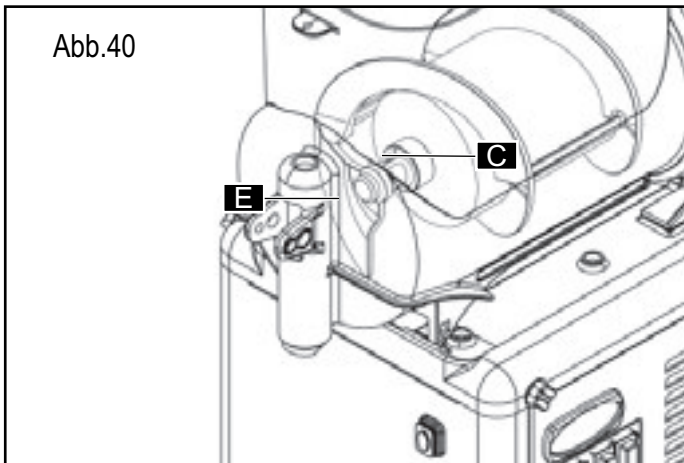
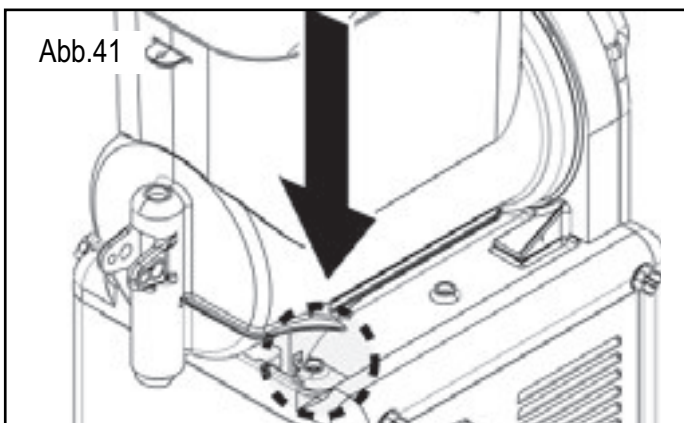


Abb.40



Den Behälter nach unten drücken, bis er auf der Auflagefläche einrastet, wie in der Abbildung gezeigt.

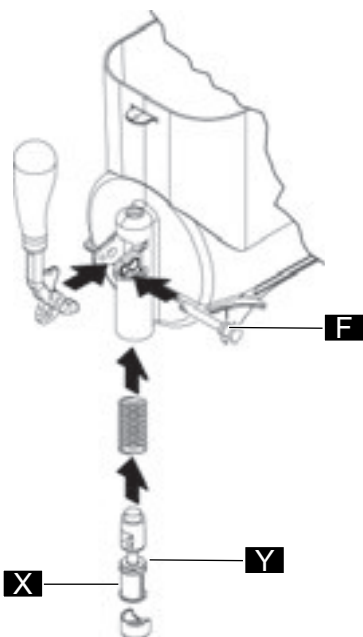
Abb.41



Zur Montage des Hahns wie folgt vorgehen:

- 1 Den Stopfen (X) mit der mitgelieferten Vaseline schmieren;
- 2 die Feder und den Hahnkörper über die untere Seite des Hahns einsetzen;
- 3 den Hahnkörper nach oben gedrückt halten, den Hebel einführen und in den Sitz einsetzen;
- 4 den Hebel des Hahns halten, den Bolzen einsetzen (F);
- 5 das sternförmige Reduzierstück wieder anbringen.

Abb.42



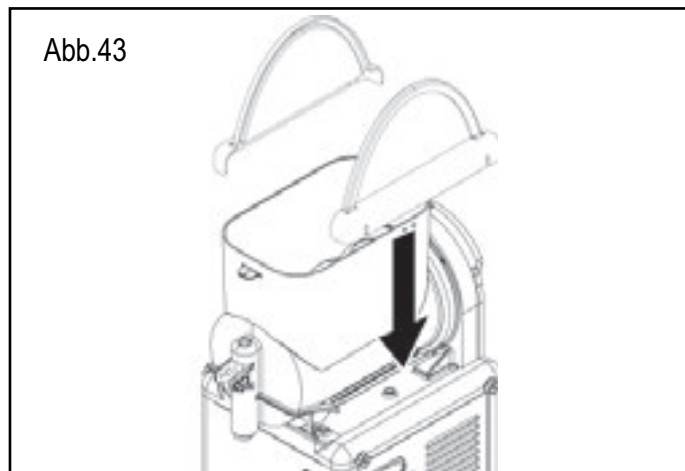
Hinweis: Die Teile vorschriftsmäßig einbauen, wie in der Abbildung gezeigt.

Hinweis: die mangelnde Schmierung des Stopfens kann zum Austreten von Produkt aus dem Hahn führen.

Zum Anbringen der Halbmonde ist wie folgt vorzugehen:

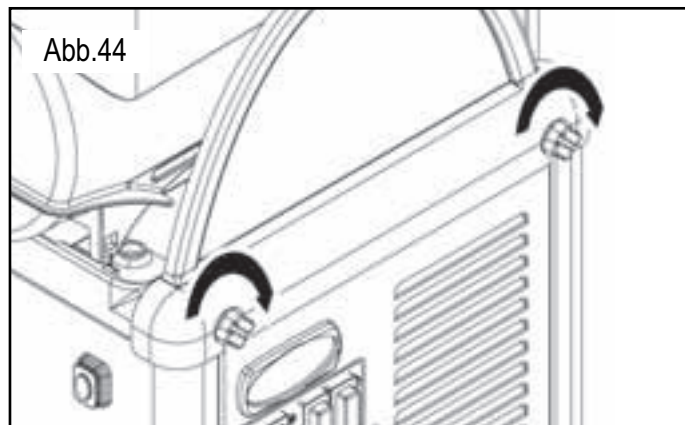
- 1 Die Halbmonde in ihre Aufnahmen einsetzen.

Abb.43



- 2 Die Befestigungs-Drehknöpfe anziehen, bis die Halbmonde festsitzen.

Abb.44



7.7. Desinfektion des Verdampfers

Vor Inbetriebnahme der Maschine muss der Verdampfer desinfiziert werden.

Wie folgt vorgehen:

- 1 das Desinfektionsmittel in einem Behälter zubereiten (den auf der Verpackung des Desinfektionsmittels angegebenen Anleitungen folgen)
- 2 das Desinfektionsmittel in den Behälter füllen;
- 3 die notwendige Zeit einwirken lassen (siehe die Anleitungen des Desinfektionsmittels).
- 4 Das Desinfektionsmittel aus dem Behälter entfernen.

Danach muss der Behälter und der Verdampfer abgewaschen werden, um die Rückstände des Desinfektionsmittels zu entfernen.



Achtung: der Behälter muss von dem Desinfektionsmittel so gereinigt werden, wie auf der Verpackung des Desinfektionsmittels beschrieben wird und wie es die Hygienevorschriften des Landes, in dem die Maschine benutzt wird, vorgeschrieben wird.

7.8. Reinigung der Tropfschale

Die Tropfschale muss täglich geleert und gereinigt werden.



Anmerkung: Alle an der Maschine vorhandenen Schalen reinigen. Die Tropfschale muss jedes Mal ausgeleert und gereinigt werden, wenn der im Tropfgitter angebrachte rote Schwimmer hochsteigt.

Die Abflussleitung festhalten und die Schale mit dem Tropfgitter hochheben und herausziehen.

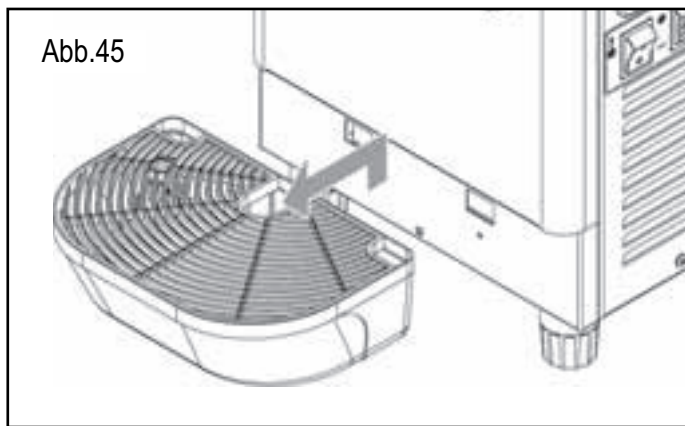
Die Schale und das Tropfgitter separat mit lauwarmem Wasser reinigen.

Alle Teile abtrocknen.

Das Tropfgitter wieder auf der Schale einsetzen.

Die Abflussleitung in den dafür vorgesehenen Schlitz stecken.

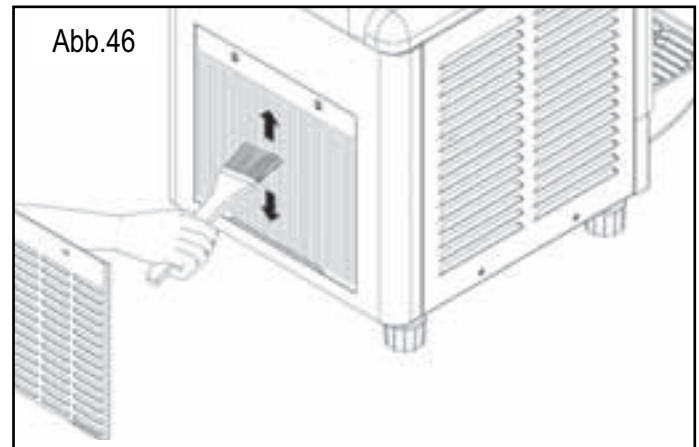
Die Schale einsetzen und nach unten drücken, damit sie in der Maschine einrastet.



7.9.1. Reinigung des Kondensators der Granita-Maschine

Die Gehäuse müssen mit einem geeigneten Schraubenzieher abmontiert werden.

Die Befestigungsgriffe an der hinteren Klappe entfernen, die Klappe entfernen und den Kondensator mit einem trockenen Pinsel reinigen.



7.10. Turnusmäßige Wartung



Die Maschine muss regelmäßig, und zwar mindestens ein Mal im Jahr, von einem Fachmann überprüft werden.



Durch diese turnusmäßige Überprüfung soll das Sicherheitsniveau aller installierten Komponenten und der Maschine selbst hoch gehalten werden.

Wenn eine Komponente abgenutzt ist, muss sie durch ein neues Originalersatzteil ersetzt werden.



Die Benutzung der Maschine ist verboten, wenn auch nur eine Komponente defekt oder abgenutzt ist. Die turnusmäßige Wartung darf nicht vom Bediener durchgeführt werden.

7.9. Reinigung des Kondensators



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.



Den Kondensator im Innenbereich der Maschine regelmäßig reinigen.



Achtung: Vor der Reinigung des Kondensators muss die Maschine ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.



Achtung: Beim Entfernen der Abdeckungen auf einige scharfen Kanten in der Maschine achten.



Ein verschmutzter Kondensator beeinträchtigt den störungsfreien Betrieb der Maschine.

Für den Zugang zum Kondensator die Schutzabdeckungen abmontieren.



Wenn auch nur eine Platte (vorne, hinten oder seitlich) nicht korrekt montiert ist, darf die Maschine nicht in Betrieb gesetzt werden. Die Reinigung des Kondensators ist nicht Aufgabe des Benutzers.


8. ABBAU



Elektrische und elektronische Geräte müssen nach der europäischen Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden.

Solche Geräte dürfen NICHT zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt gesammelt werden, um eine optimale Rückgewinnung und Wiederverwertung der Materialien, aus denen sie konstruiert sind, zu ermöglichen.

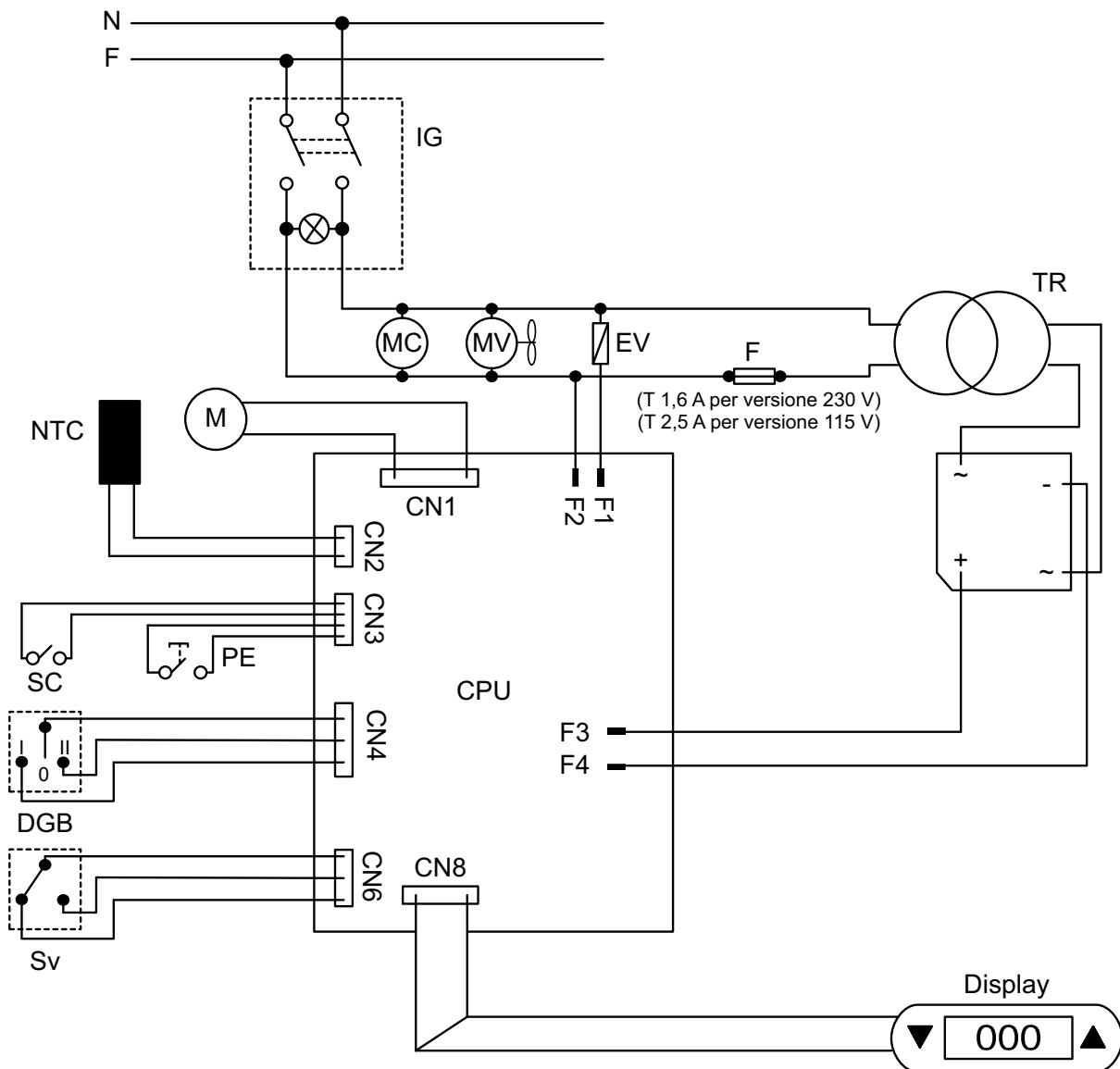


Das Symbol  mit dem durchgekreuzten Abfallkorb ist auf allen Produkten angebracht, um an die Pflicht zur getrennten Sammlung zu erinnern. Die genaue Beachtung aller Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten ist ein Beitrag zum Umweltschutz.

9. PROBLEME - URSACHEN - MASSNAHMEN

Probleme	Ursachen	Maßnahmen
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Hauptschalter aus (in Stellung "O"). (Kap.6)	Den Schalter auf "I" stellen.
	Stecker nicht eingesteckt.	Den Stecker an eine passende Steckdose anschließen.
Der Hahn ist nicht dicht (unten tritt Flüssigkeit aus).	Hahnverschluss nicht eingefettet. (Abb.42)	Stopfen schmieren
	Verschluss schadhaf.	Verschluss austauschen.
Austreten von Flüssigkeit auf der Rückseite des Behälters	Behälter nicht richtig montiert. (Par.6.7)	Montage des Behälters kontrollieren.
	Dichtung Behälter nicht eingefettet. (Abb.37)	Den Behälter vorschriftsmäßig einfetten.
	Dichtung schadhaf.	Dichtung austauschen.
Die Rührschnecke dreht sich nicht.	Schalter in Stellung "O". (Cap.6)	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 "O". (Kap.6)	Den Schalter auf "I" stellen.
	Maschine in der Nähe von Wärmequellen.	An einem geeigneten Ort aufstellen. (Kap.5)
	Maschine unzureichend belüftet.	
	Kondensator verschmutzt. (Par.7.9.1)	Den Fachtechniker rufen und eine gründliche Reinigung des Kondensators durchführen lassen.
Rührschnecke macht Geräusche.	Falsche Einstellung der Festigkeit. (Par.6.5)	Festigkeit richtig einstellen.
	Vordere Dichtung falsch angebracht. (Abb.35)	Die vorschriftsmäßige Montage der Dichtung überprüfen.
Aus dem Hahn kommt nichts	Dichtung nicht eingefettet. (Abb.36)	Dichtung vorschriftsmäßig einfetten.
	Eisbrocken im Behälter.	Die Maschine ausschalten, das Produkt schmelzen lassen und kontrollieren, ob es vorschriftsmäßig verdünnt ist.
Das Display zeigt A1 oder A2 an	Funktionsstörung der Sonde	Den Fachtechniker rufen.
Das Display zeigt A3 an und die Maschine steht auf Stopp.	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.
Das Display zeigt A4 an und die Maschine steht auf Stopp	Der Deckel wurde nicht auf den Behälter gesetzt	Den Deckel auf dem Behälter anbringen. Sollte das Problem auch nach Aufsetzen des Deckels weiter anstehen, den Fachtechniker rufen.
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.		

10. SCHALTPLAN GRANITAMASCHINE



LEGENDE

Position	Beschreibung
I.G.	Hauptschalter
M.C.	Motor Kompressor
M.V.	Motor Ventilator
Ev.	Gas-Magnetventil
F.	Sicherung
Tr.	Transformator
M	Motor Mischer
Ntc	Temperatursonde
C.P.U.	Schaltplan
S.C.	Sensor Deckel
P.e.	Abgabetaste
D.G.B.	Wahlschalter Eis/Abtauen
S.v.	Geschwindigkeitswahlschalter

INDEX

1. INFORMATIONS GENERALES	3	6.5. Démarrer Granitore 2/3 (granité).....	11
1.1. Fabricant	3	6.6. Démarrer Granitore 2/3 (granité/boisson froide)	12
1.2. Préposés	3	6.7. Démarrage du Distributeur de Granités 2/3 (Thermostat électronique).....	13
1.3. Structure du manuel.....	3	6.8. Régler la consistance du granité.....	14
1.3.1. But et contenu.....	3	6.9. Débiter le granité.....	14
1.3.2. Destinataires.....	3	6.10. Situations d'urgence.....	14
1.3.3. Conservation du manuel.....	3	6.11. Couvercle avec éclairage.....	14
1.3.4. Symboles utilisés	3	6.12. Afficheur de température du produit dans la cuve	15
2. DESCRIPTION DE LA MACHINE	4	7. PROCEDURES DE NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
2.1. Utilisation de la machine	4	7.1. Vider les réservoirs	16
2.2. Principaux composants	4	7.1.1. Vider Granitore 1 (granité)	16
2.3. Caractéristiques techniques.....	5	7.1.2. Vider Granitore 1 (granité/boisson froide).....	16
2.4. Tableau de commande.....	5	7.1.3. Vider Granitore 2/3 (granité)	17
3. SECURITE	7	7.1.4. Vider Granitore 2/3 (granité/boisson froide).....	17
3.1. Consignes générales de sécurité.....	7	7.2. Démonter le robinet.....	18
3.2. Fonctions d'arrêt	8	7.3. Démonter le réservoir et le couvercle	18
3.3. Plaquettes	8	7.4. Laver et stériliser les composants.....	19
4. LEVAGE ET STOCKAGE	8	7.5. Assembler les composants lavés.....	20
4.1. Emballage	8	7.6. Stériliser l'évaporateur	21
4.2. Transport et levage	8	7.7. Nettoyer la cuvette d'écoulement.....	21
4.3. Stockage	8	7.8. Couvercle avec éclairage.....	22
5. INSTALLATION	9	7.8.1. Remplacer l'ampoule	22
5.1. Liste des accessoires fournis avec la machine	9	7.9. Substitution de la batterie de l'afficheur de température	22
5.2. Montage - Mise en place.....	9	7.10. Nettoyer le condensateur	23
5.3. Mise à la décharge de l'emballage.....	9	7.10.1. Nettoyer le cond. du distributeur à 1 réservoir	23
5.4. Raccordement électrique	9	7.10.2. Nettoyer le cond. du distributeur à 2/3 réservoirs	24
6. FONCTIONNEMENT	10	7.11. Entretien périodique	24
6.1. Préparer le produit	10	8. DEMOLITION	24
6.2. Démarrer Granitore 1 (granité).....	10	9. PROBLEME - CAUSE - REMEDE	25
6.3. Démarrer Granitore1 (granité/boisson froide)	11	10. SCHEMAS DES CIRCUITS ELECTRIQUES	26
6.4. Démarrage du Distributeur de Granités 1 (Thermostat électronique).....	11		

1. INFORMATIONS GENERALES

1.1. Fabricant

Les informations relatives au fabricant sont reportées dans la première et/ou dans la dernière page de cette notice.

1.2. Préposés

Les personnes autorisées à accéder à la machine appartiennent à deux catégories distinctes:

Opérateur

Cette personne possède les connaissances techniques pour la préparation des produits et utilise le distributeur de granités dans le respect des réglementations en vigueur en matière d'hygiène.

Après lecture de ce manuel, il est en mesure d'effectuer:

- les opérations normales de chargement et/ou remplacement des produits consommables;
- la distribution du produit;
- le nettoyage et la stérilisation de la machine.

Technicien spécialisé

Toute personne qui, après lecture de ce manuel, est spécialisée dans l'installation, l'utilisation et l'entretien du distributeur de granités. Ce technicien spécialisé:

- est en mesure d'effectuer des interventions de réparation en cas de pannes; il est à connaissance du présent manuel et de toutes les informations relatives à la sécurité;
- est en mesure de comprendre le contenu de ce manuel et d'interpréter correctement les Dessins et Schémas;
- est à connaissance des principales Normes hygiéniques, de prévention contre les accidents du travail, technologiques et de sécurité;
- a une expérience spécifique dans l'entretien des distributeurs de granités;
- sait comment se comporter en cas d'urgence, où trouver les moyens de protection individuelle et comment les utiliser.



Il est interdit de confier l'utilisation de la machine aux personnes qui ne remplissent pas les conditions requises.

1.3. Structure du manuel

Le Client doit lire très attentivement les informations reportées dans ce manuel.

1.3.1. But et contenu

Ce Manuel a le but de donner au Client toutes les informations nécessaires à l'installation, l'entretien et l'utilisation du distributeur de granités.



Avant d'effectuer une opération sur la machine, les opérateurs et les techniciens spécialisés doivent lire attentivement les instructions contenues dans cette publication.

En cas de doutes sur la correcte interprétation des instructions, faire appel au Fabricant pour obtenir les éclaircissements nécessaires.



Il est interdit d'effectuer une opération sans avoir lu et bien compris et bien compris le contenu de ce manuel.

1.3.2. Destinataires

Ce Manuel s'adresse aux opérateurs et aux techniciens spécialisés.

Les opérateurs ne doivent pas exécuter les opérations réservées aux techniciens spécialisés.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant de la violation de cette interdiction.

Ce manuel d'instructions fait partie intégrante de l'appareil que vous venez d'acheter; il doit toujours accompagner la machine même en cas de changement de propriété.

1.3.3. Conservation du manuel

Ce manuel d'instructions doit être conservé à proximité de la machine.

Pour le conserver en bon état et le faire durer dans le temps, nous vous recommandons de suivre les consignes suivantes:

- Ayez soin de ce manuel: ne l'abîmez pas en le consultant.
- Ne déchirez jamais de page ou de bouts de page. Ne réécrivez rien sur le manuel, sous aucun prétexte.
- Conservez ce manuel à l'abri de l'humidité et de la chaleur pour préserver la qualité de l'ouvrage et une totale lisibilité.



Si vous perdez cette notice ou si elle s'est abîmée, demandez immédiatement une autre copie au constructeur ou au distributeur agréé du pays où la machine est utilisée.

1.3.4. Symboles utilisés

DANGER GÉNÉRIQUE



Indique un danger avec risque, voire même mortel, pour l'utilisateur. Dans ce cas, faites très attention. Mettez en œuvre toutes les interventions pour opérer de manière sûre.

DANGER D'ÉLECTROCUTION



Signale aux personnes intéressées que si l'opération décrite n'est pas effectuée dans le respect de la réglementation de sécurité, l'opérateur s'expose à un risque d'électrocution.

MISE EN GARDE



Indique une mise en garde ou une remarque sur des fonctions-clés ou sur des informations utiles. Faites très attention aux paragraphes indiqués par ce symbole.

INTERDICTION



Indique des opérations qui sont absolument à éviter car elles créent un danger pour l'utilisateur et les personnes qui opèrent à proximité.

INTERDICTION D'ÉTEINDRE LES INCENDIES AVEC DE L'EAU



Indique l'interdiction d'éteindre les incendies avec de l'eau ou avec toute substance qui en contient.

PROTECTION PERSONNELLE



Apposé contre un paragraphe, ce symbole impose à l'opérateur le port de protections personnelles car ce dernier s'expose à un risque implicite d'accident.

TECHNICIEN SPÉCIALISÉ



Signale les interventions qui peuvent être effectuées uniquement par des techniciens qualifiés.

ORGANES EN MOUVEMENT



Signale un danger lié aux organes en mouvement présents dans la machine. Éteignez la machine avant d'effectuer toute opération.

2. DESCRIPTION DE LA MACHINE

2.1. Utilisation de la machine

La machine à usage professionnel que vous utilisez est indiquée pour la production de crèmes glacées, de crèmes froides et similaires. Si vous l'utilisez avec des produits à base de lait et/ou quand les lois le prévoient selon les produits employés, elle doit être munie de l'option "affichage de la température" du produit dans la cuve. En outre, les normes en vigueur pour les produits utilisés doivent être rigoureusement respectées.

2.2. Principaux composants

Les principaux composants de la machine, qui varient en fonction du modèle en votre possession, sont:

- A Couvercle du réservoir
- B Réservoir
- C Tableau de commande
- D Pieds
- E Cuvette d'écoulement
- F Grille
- G Touche distribution simplifiée
- H Robinet
- I Levier du robinet

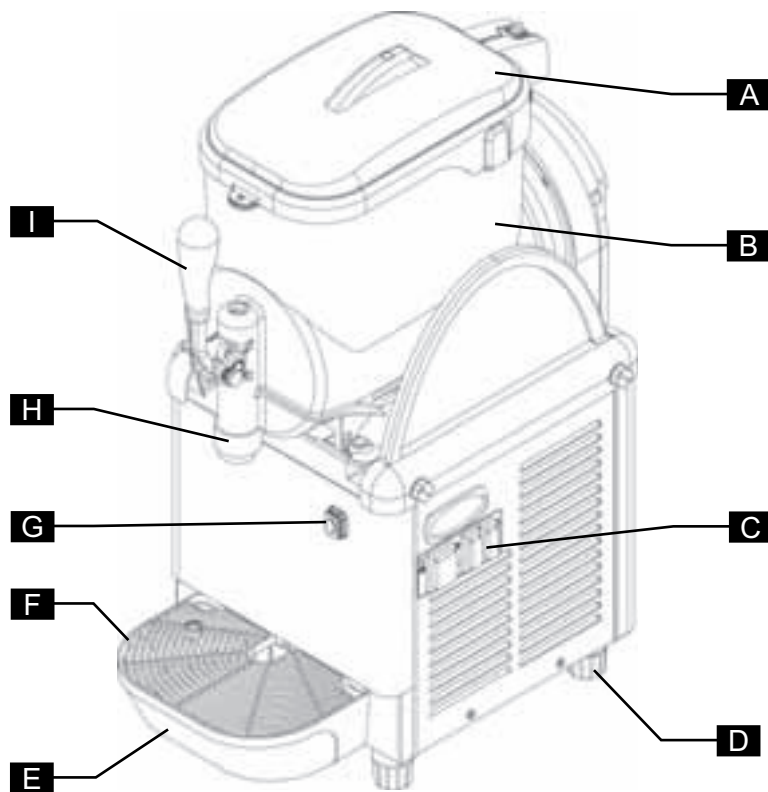


Fig.1

2.3. Caractéristiques techniques

Nous reportons ci-après les caractéristiques techniques.

Modèle		Granitore
Dimensions L x P x H (mm).	Avec couvercle standard	260 x 400 x 630 (680)*
Poids (kg). (réservoir vide)		22
Puissance maximale absorbée (W)		Voir plaquette signalétique, sur le côté de la machine
Tension d'exercice (V)		
Température d'exercice.		Min. 24°C Max. 32°C
Nombre de réservoirs.		1
Capacité des réservoirs d'eau (l).		2,5 (Produit liquide)
Bruit		<< 70 dB _A
Classe.		N

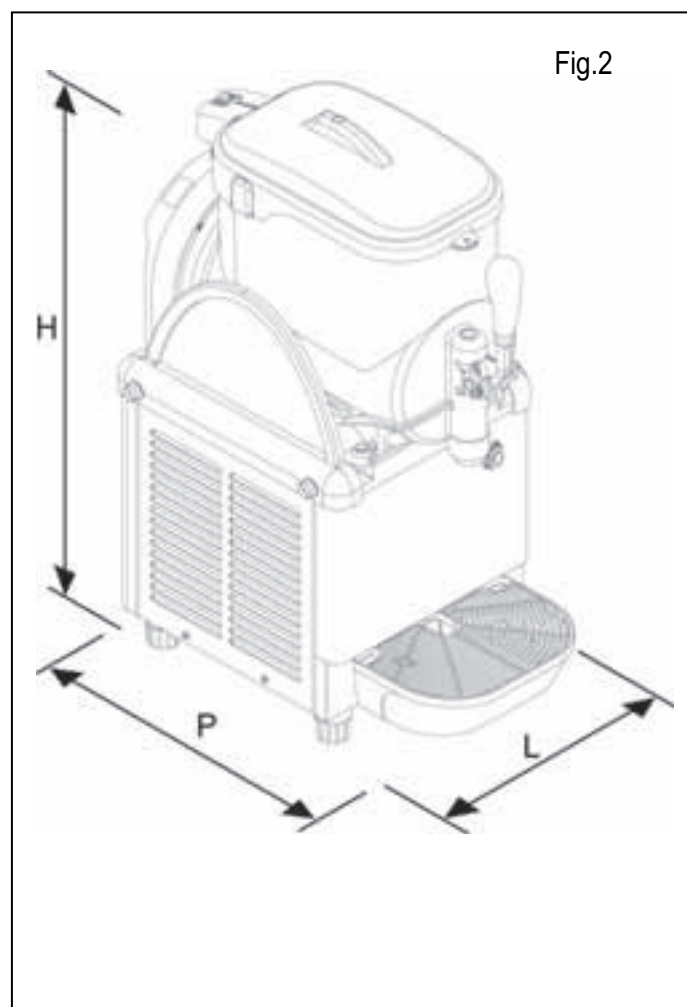
*Seulement pour version 60Hz



Note: Le fabricant se réserve le droit d'apporter des éventuelles modifications à la machine sans avis préalable.

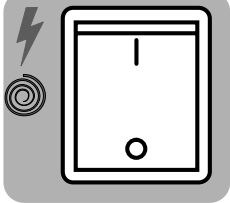
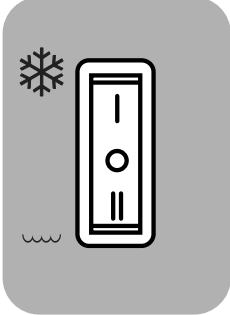
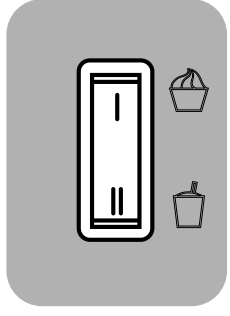





Attention! Toute modification et/ou montage d'accessoires doit être explicitement approuvés et réalisés par le Fabricant.



2.4. Description fonctions panneau de commandes

Les commandes de la machine sont sur le tableau, situé sur la partie latérale.

COMMANDE	MODELE	FONCTION
	TOUTES LES VERSIONS	Interrupteur général: sa fonction est la de gouverner: <ul style="list-style-type: none"> - la mise sous tension de la machine et du réducteur qui actionne la vis s. f. de mélange du produit dans le réservoir. - la mise hors tension de toutes les fonctions présentes sur la machine.
	TOUTES LES VERSIONS	Interrupteur déviateur installation réfrigérée: <ul style="list-style-type: none"> - sur la position "0", le circuit de froid est désactivé; - en position "I", l'installation de réfrigération est actionnée pour la production de produits glacés; - en position "II", l'installation de réfrigération est actionnée pour la fonction de décongélation.
	TOUTES LES VERSIONS	Interrupteur déviateur installation réfrigérée: <ul style="list-style-type: none"> - en position "I", le mélange est programmé pour la production de produits glacés à manger à la cuillère (crèmes glacées et similaires); - en position "II", le mélange est programmé pour la production de produits glacés à boire (crèmes froides et similaires).
	TOUTES LES VERSIONS	Afficheur: <ul style="list-style-type: none"> - Visualise sur l'afficheur les informations concernant le fonctionnement de la machine. - A l'aide des touches   il est possible de régler la consistance du produit.

3. SECURITE



3.1. Consignes générales de sécurité

- Lisez attentivement tout le manuel d'instructions.
- Effectuez le raccordement à la ligne électrique conformément aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- La prise à laquelle relier la machine doit être:
 - conforme au type de fiche installée sur celui-ci;
 - dimensionnée pour respecter les caractéristiques qui figurent sur la plaquette signalétique de la machine;
 - être équipée d'une mise à la terre;
 - branchée à une installation avec différentiel et magnétothermique.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas:
 - entrer au contact de liquides: danger d'électrocution et/ou d'incendie;
 - être écrasé et/ou entrer au contact de surfaces coupantes;
 - être utilisé pour déplacer la machine;
 - être utilisé si vous constatez qu'il est abîmé;
 - être manipulé si vos mains sont humides ou mouillées;
 - être enroulé sur lui-même quand la machine est en marche;
 - être modifié.
- Il est interdit de:
 - installer la machine en suivant une procédure différente de celle décrite rubrique 5;
 - installer la machine dans un lieu où l'on pourrait utiliser un jet d'eau;
 - utiliser la machine à proximité de substances inflammables et/ou explosibles;
 - laisser des sacs en plastique, de la frigolite, des clous etc. à la portée des enfants étant donné que ces matériaux sont des sources de danger potentiel;
 - laisser des enfants jouer et stationner à proximité la machine.
 - utiliser des pièces de rechange non recommandées par le Fabricant;
 - apporter toute modification technique à la machine;
 - immerger la machine dans un liquide, quel qu'il soit;
 - laver la machine avec de l'eau, au tuyau;
 - utiliser la machine dans des modes différents de ceux décrits dans le manuel;
 - utiliser la machine si l'utilisateur est dans une condition physique et psychique altérée, sous l'influence de drogues, alcool, médicaments etc.;
 - installer la machine sur d'autres appareils;
 - utiliser la machine dans un milieu explosible, agressif ou à haute concentration de poussières ou substances huileuses en suspension dans l'air;
 - utiliser la machine dans un milieu à risque d'incendie;
 - utiliser la machine pour distribuer des substances non adaptées aux caractéristiques de celle-ci.
- Avant de nettoyer la machine, vérifiez si le cordon d'alimentation est débranché; ne lavez pas la machine avec de l'essence et/ou des solvants, quelle que soit leur nature.
- Toutes les réparations doivent être effectuées exclusivement par un Centre d'Assistance Agréé par le Fabricant et/ou par des personnes spécialisées et ayant reçu la formation nécessaire.
- Ne colmatez pas les grilles situées sur les parties latérales de la machine.
- Ne placez pas la machine à proximité d'une installation de chauffage (radiateurs, chaudières etc.).
- En cas d'incendie, utilisez des extincteurs à anhydride carbonique (CO₂). N'utilisez pas d'eau, ni d'extincteurs à poudres.



Tout usage impropre entraîne l'annulation de toute forme de garantie ainsi que le déclin de la responsabilité du Fabricant quant aux dommages matériels et personnels occasionnés.

Par «usage impropre», nous entendons:

- toute utilisation autre que celle prévue et/ou tout emploi de techniques autres que celles indiquées dans ce manuel;
- toute intervention sur la machine qui contraste avec les indications reportées dans ce manuel;
- toute utilisation après modification de composants et/ou variations de dispo-

sitifs de sécurité;

- toute utilisation après une réparation effectuée avec des composants non autorisés par le Fabricant;
- l'installation de l'appareil à l'extérieur.

3.2. Fonctions d'arrêt

L'interrupteur général a les fonctions d'arrêt de la machine

3.3. Plaquettes

AUCUNE PLAQUETTE DE LA MACHINE NE DOIT ETRE DEMONTEE, DIS-SIMULEE OU ABIMEE. CETTE INTERDICTION VAUT TOUT PARTICULIEREMENT POUR LES PLAQUETTES QUI REMPLISSENT UNE FONCTION DE SECURITE.

4. LEVAGE ET STOCKAGE



matière.

4.1. Emballage

La machine est expédiée prête à l'emploi, emballée dans une boîte en carton. La boîte en carton est formée d'une base et d'un couvercle; leur fermeture est assurée par deux cerclages en plastique.

DIMENSIONS ET POIDS DE L'EMBALLAGE

	Largeur (L) mm	Profondeur (P) mm	Hauteur (H) mm	Poids kg
Granitore	320	420	745	24

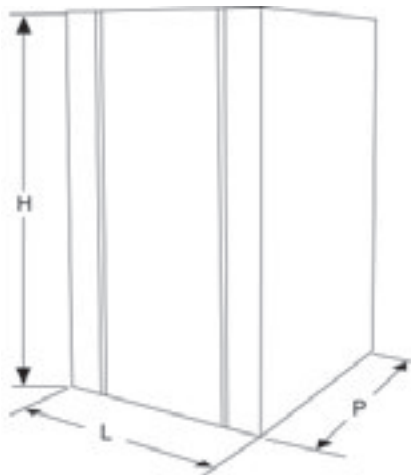


Fig. 3



Note: Les dimensions et le poids de l'emballage sont indicatifs.

4.2. Transport et levage



Assurez-vous que personne ne stationne dans le rayon d'action des opérations de levage et transport de la charge. Si les conditions sont difficiles, faites appel à des personnes chargées de vous assister et de contrôler les mouvements à effectuer.

Le levage manuel de la machine doit être effectué par au moins deux personnes.

La machine doit être déplacée en position verticale et uniquement après avoir vidé tous les réservoirs.

Soulevez la machine dans son emballage et transportez-la avec précaution; évitez les parcours accidentés et faites attention aux dimensions hors tout et aux éventuelles parties dépassantes.



Attention: il est interdit de percer l'emballage.

Tout dommage à la machine provoqué pendant le transport et le levage ne sont pas couverts par la GARANTIE.

Les réparations ou les remplacements sont à la charge du Client.

4.3. Stockage



Avant de procéder au stockage de la machine et quand la machine est remise en marche après une période de stockage, effectuez un nettoyage et une stérilisation en profondeur de la machine.

Attention: au moment du stockage, ne superposez pas plus de deux machines à la fois.

Si la période d'inactivité est longue, emmagasinez la machine en adoptant toutes les mesures relatives au lieu et à la durée du stockage:

- emmagasinez la machine dans un lieu fermé;
- protégez la machine contre tout choc et toute sollicitation;
- protégez la machine contre l'humidité et contre les chocs thermiques;
- évitez que la machine entre en contact avec des substances corrosives.



Fig.4

5. INSTALLATION



Toutes les opérations décrites sous la rubrique 5 sont de la compétence exclusive de techniciens spécialisés; ceux-ci devront organiser toutes les séquences opérationnelles et utiliser les moyens appropriés pour opérer dans le strict respect des réglementations en vigueur en la matière.

La machine doit être installée à l'intérieur d'un édifice bien éclairé et aéré. Le sol doit être ferme, solide et parfaitement horizontal (pente inférieure à 2°).



Cet appareil requiert une surveillance. Il devra donc être installé dans un endroit où il pourra être observé par les personnes ayant reçu la formation appropriée.



Attention: il est interdit d'installer la machine dans des endroits où elle peut être atteinte, touchée et/ou actionnée par des personnes autres que celles spécifiées rubrique 1.2.

La machine doit fonctionner dans des milieux où la température est comprise entre 20°C et 32°C.

5.1. Liste des accessoires fournis avec la machine

- Vaseline: pour lubrifier toutes les parties indiquées dans ce manuel après les opérations de lavage et de stérilisation.

5.2. Montage - Mise en place

L'opérateur doit vérifier si:

- le local choisi a été préparé pour l'installation de la machine;
- le plan sur lequel la machine est installée est ferme, solide et parfaitement horizontal;
- le local est suffisamment éclairé, aéré, propre et la prise de courant est facile à atteindre.



L'opérateur doit pouvoir intervenir sur la machine sans aucune contrainte; il doit également pouvoir abandonner les lieux en cas de nécessité: tous les espaces d'accès à la machine doivent donc être dégagés.

Voir figure 5 les distances mini pour l'installation.

Ci-après sont reportés les espaces libres nécessaires pour accéder:

- au tableau de commande situé sur le côté latéral droit;
- à l'intérieur de la machine en cas de panne.

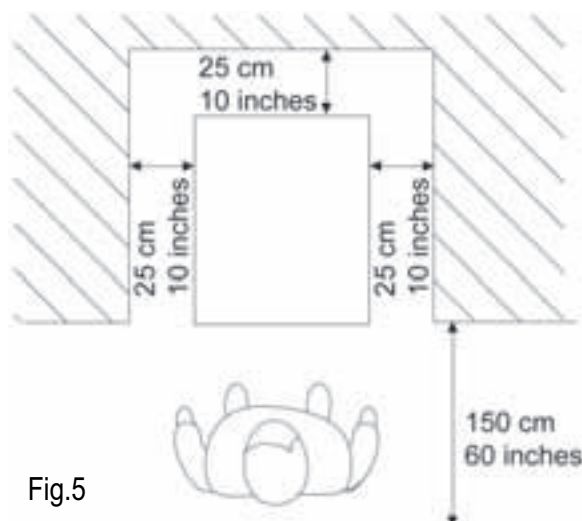


Fig.5



Note: Laissez un espace de 25 cm (10 pouces) dans la partie supérieure.

Après avoir placé la machine emballée à proximité de la zone d'installation, procédez comme suit:

1. coupez les cerclages qui assurent la fermeture de la boîte;
2. soulevez la boîte en carton;
3. positionnez ensuite la machine sur son emplacement.



Avant de mettre la machine en service la première fois, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage en profondeur des composants et stériliser les pièces au contact du produit; pour plus de détails, voir la rubrique 7.

5.3. Mise à la décharge de l'emballage

Au moment du déballage, il est recommandé de trier les matériaux de l'emballage et de les mettre à la décharge en respectant les normes en vigueur dans le pays où la machine est installée.

Nous conseillons de conserver l'emballage pour les éventuels déplacements ou transports à venir.

5.4. Raccordement électrique



Cette opération doit être effectuée exclusivement par des techniciens spécialisés.

Avant d'enfoncer la fiche dans la prise de courant, vérifiez si l'interrupteur général est sur "0".

Le raccordement électrique de la machine est aux soins et sous la responsabilité du Client.

Reliez la machine à la ligne d'alimentation en énergie électrique par le biais de la fiche installée sur le cordon électrique, en tenant compte:

- des lois et des réglementations techniques en vigueur dans le pays où la machine est installée;
- des caractéristiques reportées sur la plaquette signalétique de la machine.



Attention: La prise électrique pour le raccordement de la machine doit se trouver dans un endroit facile d'accès de manière à ce que l'utilisateur puisse la débrancher aisément de la ligne d'alimentation en énergie électrique en cas de nécessité.

Si le cordon d'alimentation est abîmé, pour le remplacer, adressez-vous exclusivement au fabricant ou à un technicien spécialisé.



Il est interdit:

- d'utiliser des rallonges;
- de remplacer la fiche d'origine;
- d'utiliser des adaptateurs.

6. FONCTIONNEMENT

Avant de mettre la machine en marche la première fois, le technicien spécialisé doit d'abord vérifier si elle est correctement installée.

6.1 Préparer le produit



Attention: Le produit ne peut être versé dans le réservoir que si la machine est à l'arrêt et le cordon d'alimentation débranché.

L'EMPLOI D'EAU SEULE N'EST PAS PERMIS



Fig.6

Diluer et mélanger dans un récipient le CONCENTRE/PREPARATION selon les indications du producteur. LE MELANGE AINSI OBTENU DOIT AVOIR UN CONTENU MINIMUM DE SUCRE DE 13° BRUX – Une concentration mineure peut endommager les vis à mélanger et/ou les motoréducteurs.

NE PAS INTRODUIRE DES LIQUIDES CHAUDS
(à une température supérieure à 25°C)

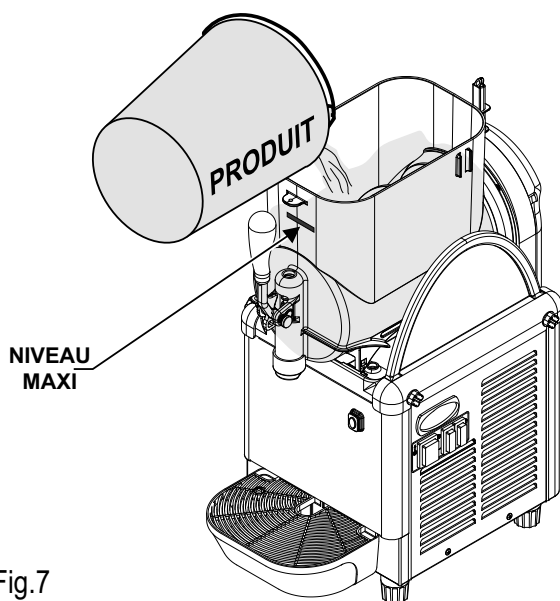


Fig.7



Verser le produit dans le réservoir en faisant attention à ne pas dépasser le niveau max.

Après avoir versé le produit dans la cuve, refermer cette dernière avec son sous-couvercle et son couvercle.

Fig.8

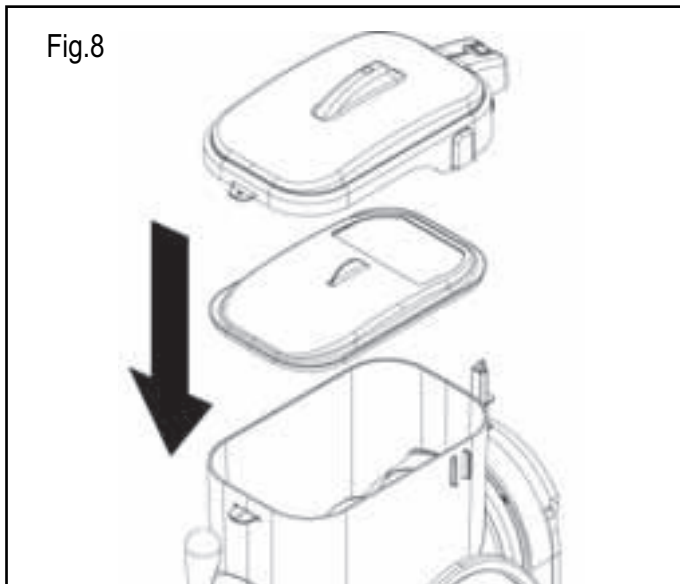
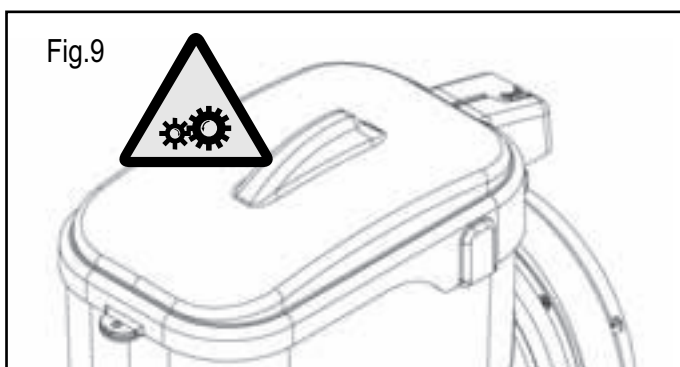


Fig.9



Attention: ne pas mettre en fonction la machine si le couvercle n'est pas sur la cuve. Avant d'enlever le couvercle, éteindre la machine et enlever la fiche de la prise électrique.



Attention: à l'intérieur du réservoir se trouvent des organes en mouvement qui peuvent provoquer des lésions; éteignez la machine et retirez la fiche de la prise de courant avant d'intervenir à l'intérieur du réservoir.



La machine est munie d'un dispositif qui exclut sa mise en marche si le couvercle n'est pas correctement positionné sur la cuve.

6.2. Démarrage Groupe à Granités (Produits glacés à manger à la cuillère ex. crèmes glacées et similaires)


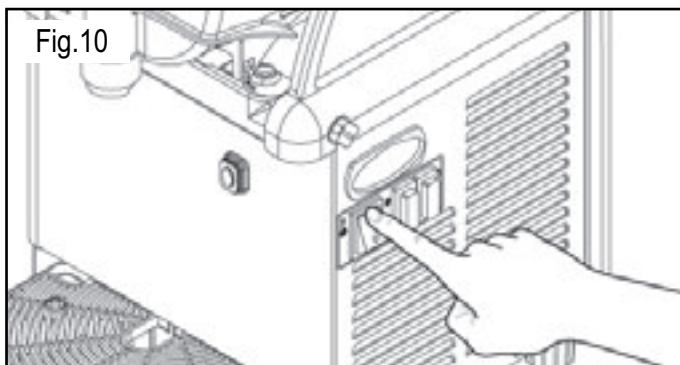

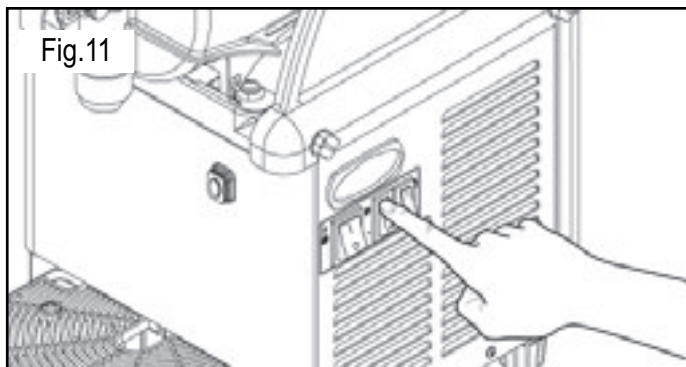

Interrupteur  sur "I": la machine est sous tension et le mélangeur est en marche.

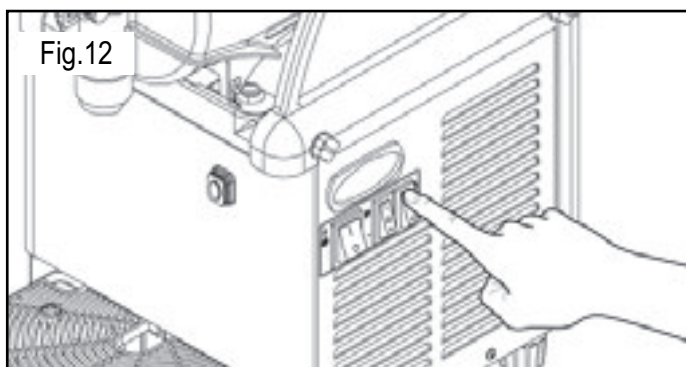
Fig.10




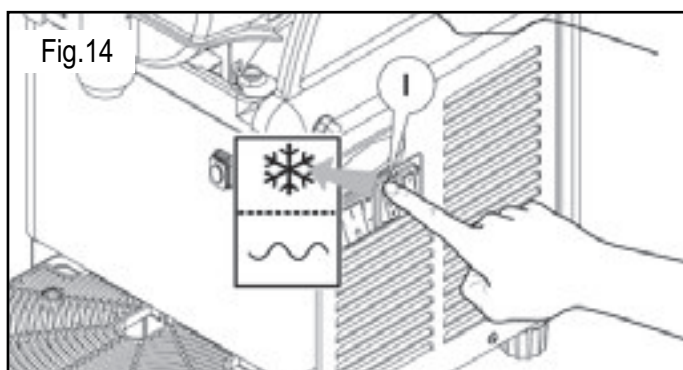
Interrupteur  en pos. "I" : installation réfrigérée en fonction pour la production de produits glacés.




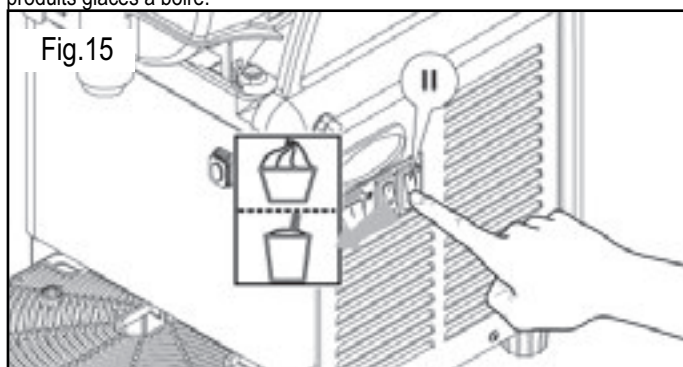
Interrupteur  en pos. "I" : mélange programmé pour la production de produits glacés à manger à la cuillère.




Déviateur  en position "I" : installation réfrigérée en fonction pour la production de produits glacés.

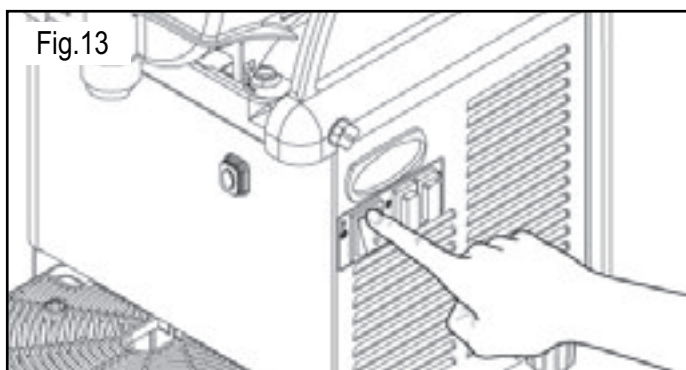


Interrupteur  en position "II" : mélange programmé pour la production de produits glacés à boire.




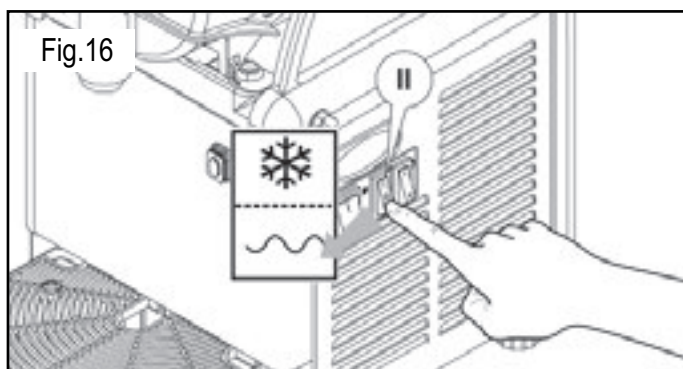
6.3. Démarrage Groupe à Granités (Produits glacés à boire ex. crèmes froides, etc.)


Interrupteur  sur "I" : la machine est sous tension et le mélangeur est en marche.

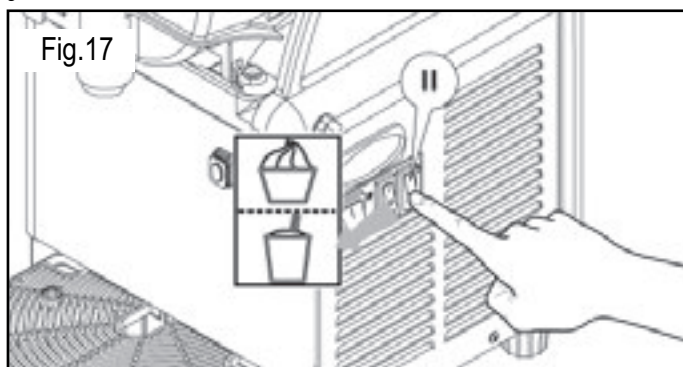


6.4. Démarrage fonction décongélation

Déviateur  en pos. "I" : installation réfrigérée en fonction de décongélation.






Interrupteur  en pos. "II" : mélange programmé pour la fonction de décongélation.




Sur la fonction de décongélation, la température de service est comprise entre 3/4°C.

6.5. Réglage consistance produit

En positionnant le déviateur de l'installation réfrigérée  en pos. "I", il est possible de varier la consistance du produit en agissant sur les touches   présentes sur l'afficheur.

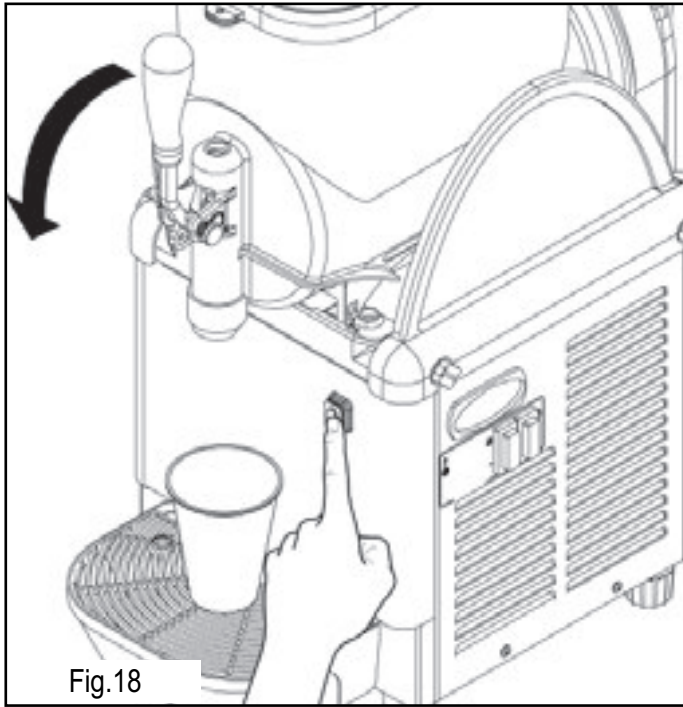
Le réglage peut être effectué sur des pas allant de 1 à 20:

: consistance majeure

: consistance mineure.

6.6. Extraction produit

Pour débiter la boisson, baisser le levier du robinet.



Pour faciliter l'extraction des différents produits, avant de distribuer, appuyer sur le poussoir d'extraction facilitée.



Contrôler périodiquement la température du produit dans la cuve à l'aide d'un thermomètre pour vérifier qu'il soit toujours à une température inférieure à celle de conservation. Ne jamais couper l'alimentation électrique à la machine et ne jamais éteindre l'interrupteur général lorsque la cuve contient encore du produit à utiliser.



Si la machine n'est pas utilisée de façon régulière, en cas de produits à base de lait, il faut:

- Vaporiser une solution désinfectante sur la zone du robinet et sur le robinet-même (ou, en alternative, laver avec un chiffon propre et désinfectant);

ou:

- Prélever une petite quantité de produit du robinet avant de distribuer la dose pour le client.

6.7. Situations d'urgence



ATTENTION: dans toutes les situations d'urgence, pour arrêter la machine, mettez l'interrupteur général sur la position -0-.

En cas de gel, éteignez la machine et adressez-vous à un centre d'assistance ou à un technicien spécialisé



En cas d'incendie, vous devez libérer immédiatement la zone pour permettre l'intervention des personnes formées et équipées des moyens de protection adéquats. Utilisez toujours des extincteurs homologués; n'utilisez jamais d'eau, ni de substances dont vous ne connaissez pas la nature avec certitude.

7. PROCEDURE DI PULIZIA E MANUTENZIONE



Le nettoyage et l'entretien des composants externes de la machine doivent être effectués avec l'interrupteur général sur la position -0- et le cordon d'alimentation débranché.



Avant d'effectuer toute activité de nettoyage et d'entretien de la machine, il faut mettre les protections personnelles (gants, lunettes, etc.) prévues par les normes de sécurité en vigueur dans le pays où la machine est utilisée.

Quand on effectue les opérations de Nettoyage et d'Entretien, suivre les indications suivants:

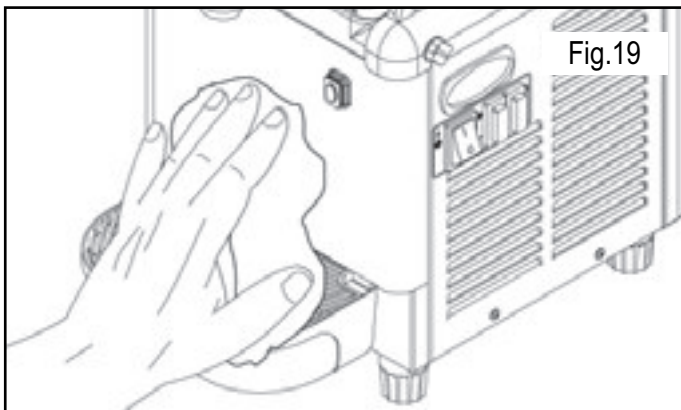
- Mettre des gants de protection pour la prévention des accidents;
- N'utilisez pas de solvants, ni de matériaux inflammables;
- N'utilisez pas d'éponges abrasives et/ou en métal pour nettoyer la machine et ses composants;
- ne jetez pas les liquides dans la nature;
- ne lavez pas les composants de la machine dans un lave-vaisselle;
- ne séchez pas les pièces de la machine dans un four conventionnel et/ou à micro-ondes;
- n'immergez pas la machine dans l'eau;
- ne lavez pas la machine avec un tuyau d'arrosage;
- pour le nettoyage, utilisez exclusivement de l'eau tiède et un produit stérilisant approprié conforme au 21CFR1781010 (conforme aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation) qui ne peut abîmer les composants de la machine;
- le nettoyage et l'entretien terminé, rétablissez et fixez correctement toutes les protections et les protecteurs déposés ou ouverts.

Le nettoyage et la stérilisation sont des opérations qui doivent être exécutées habituellement avec un maximum d'attention pour garantir la qualité de la production et conformément aux normes hygiéniques.

Le nettoyage et la stérilisation doivent avoir lieu périodiquement conformément à la réglementation en vigueur sur le territoire où la machine est installée.



Le nettoyage et la désinfection de la cuve doivent être effectués au moins une fois par jour et, dans tous les cas, dans le respect des normes hygiéniques en vigueur dans le pays d'utilisation. Ces opérations doivent être effectuées plus fréquemment lorsque les caractéristiques du produit employé le nécessitent; pour plus de détails, consulter le fournisseur du produit. Dans le cas où la machine ne serait pas utilisée avec continuité dans la journée, laver à l'aide d'un chiffon propre et avec une solution désinfectante la zone du robinet et le tube de sortie du produit, comme illustré dans la figure ci-bas.



Les matériaux inoxydables, les matériaux plastiques, les caoutchoucs utilisés dans la fabrication de ces pièces et leur forme particulière facilitent le nettoyage mais n'empêchent pas la formation de bactéries et de moisissures si le nettoyage est insuffisant.




Il est interdit de nettoyer ou d'effectuer l'entretien de la machine avec l'interrupteur général sur -1- et avec la fiche dans la prise de courant.

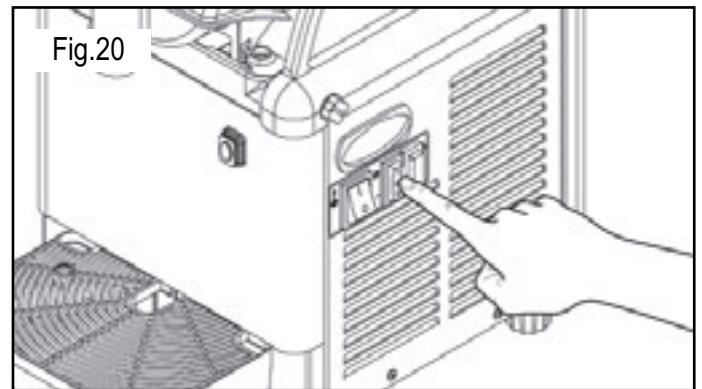
7.1. Vidange cuve

Avant de procéder au nettoyage de la cuve, il est nécessaire de la vider du produit qui y a été précédemment préparé.

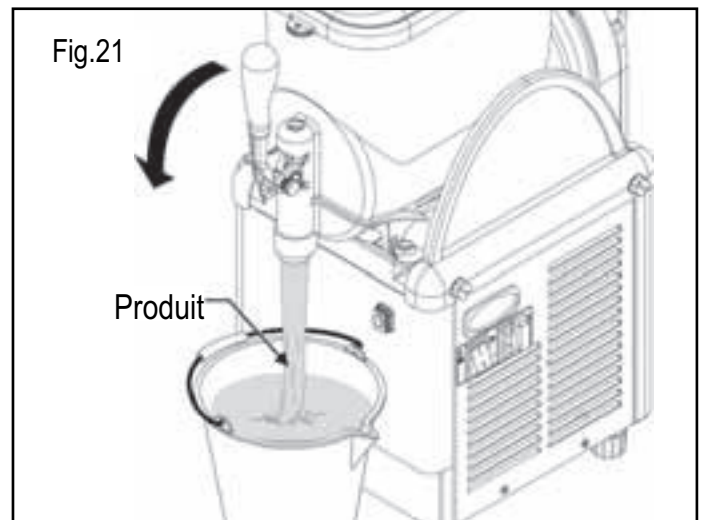
S'il s'agit du nettoyage avant la première utilisation de la machine, vous ne devez pas vider le réservoir; passez directement à la rubr. 7.2.

7.1.1. Vider Granitore

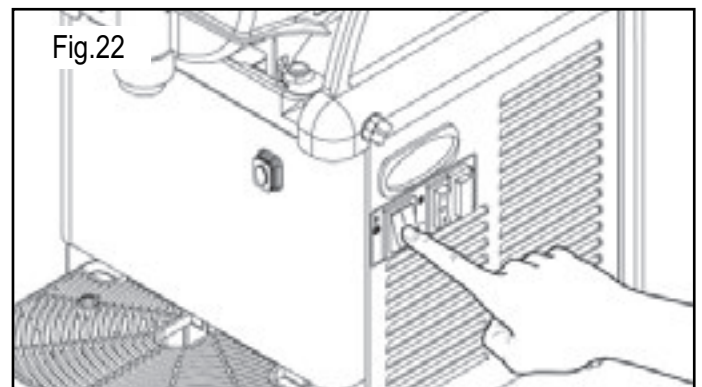
La machine sous tension, mettre l'interrupteur  sur "0", le circuit de froid est à l'arrêt.



Vider entièrement le réservoir de produit.



Puis éteindre l'interrupteur général/mélangeur et retirer la fiche de la prise de courant.

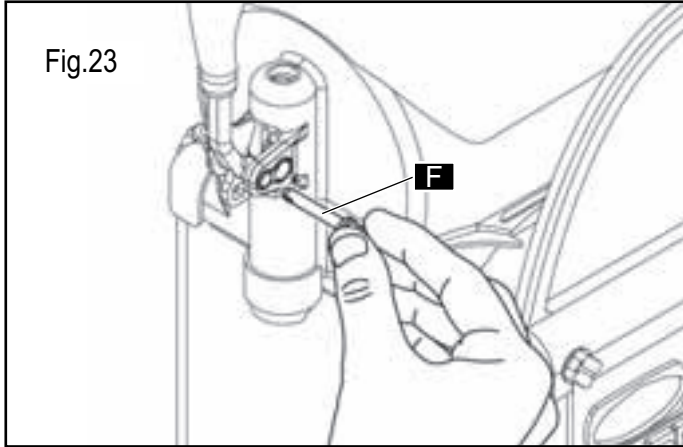


7.2. Démontez le robinet

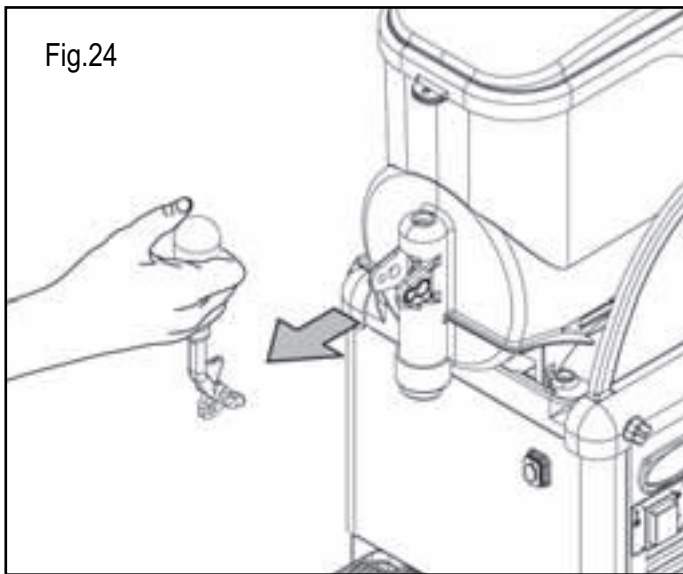
Avant de commencer à démonter le réservoir, il est recommandé de procéder au démontage du robinet; ensuite, il devra être remonté uniquement après avoir remis le réservoir en place.

Pour démonter le robinet, procédez comme suit:

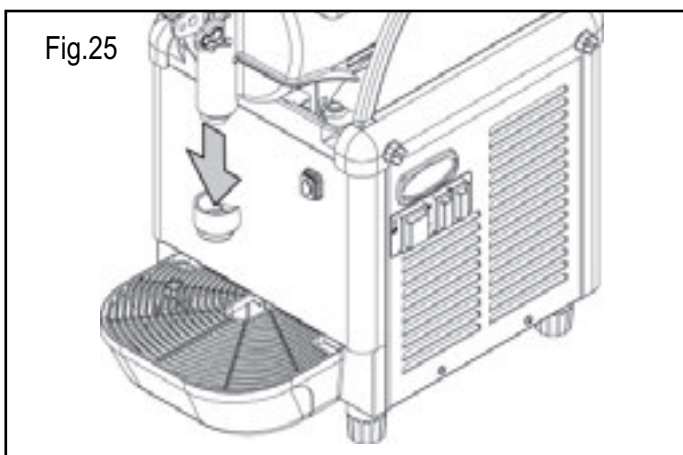
- 1 immobilisez le levier du robinet et retirez la broche (F);



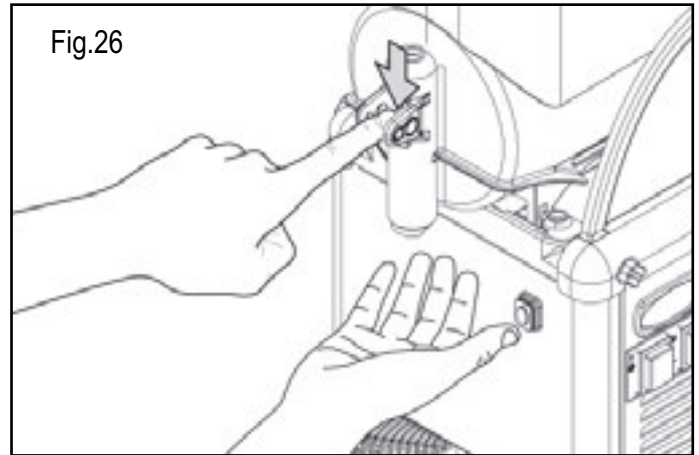
- 2 extrayez le levier;



- 3 Démontez la réduction en étoile.



- 4 faites sortir le ressort et le corps du robinet en les poussant avec un doigt vers le bas.



Les composants peuvent être déposés dans une baignoire d'eau chaude (environ 50°C) avant d'être lavés et stérilisés, voir rubr. 7.5.



Fig.27



Il est interdit de démonter le robinet si le réservoir contient encore du produit ou un tout autre liquide.

7.3. Démontez le réservoir et le couvercle

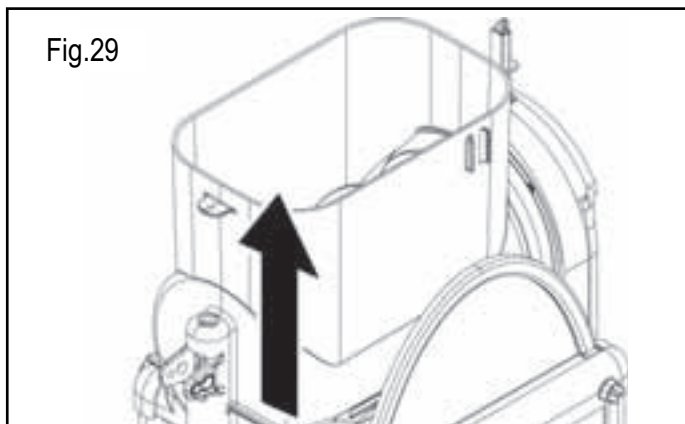
Pour bien nettoyer et stériliser la machine, tous les réservoirs présents doivent être démontés.

Pour démonter correctement un réservoir, procédez comme suit:

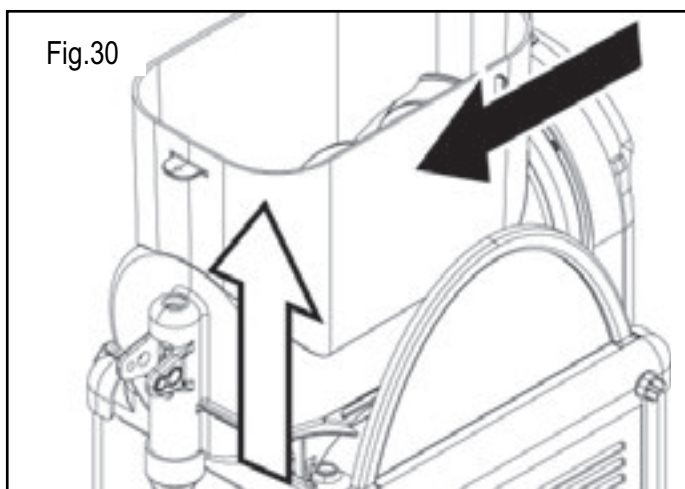
- 1 Retirez le couvercle et le sous-couvercle.



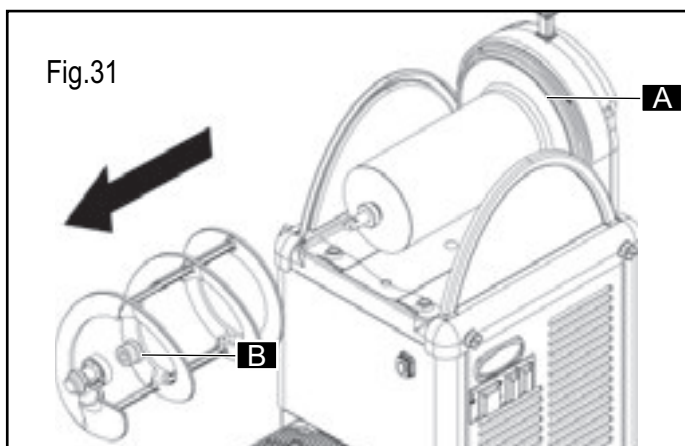
2 déposez le réservoir en le soulevant par l'avant pour le désencastrer;



3 poussez sur la partie arrière et, à petits coups, faites sortir le réservoir de son logement;



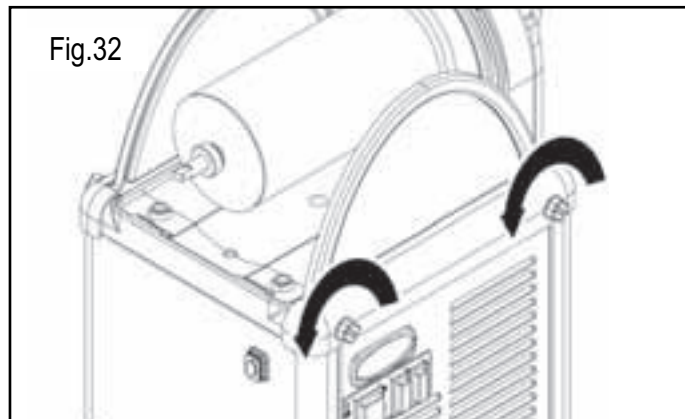
4 extraire la vis s.f et retirer les joints (A) et (B).



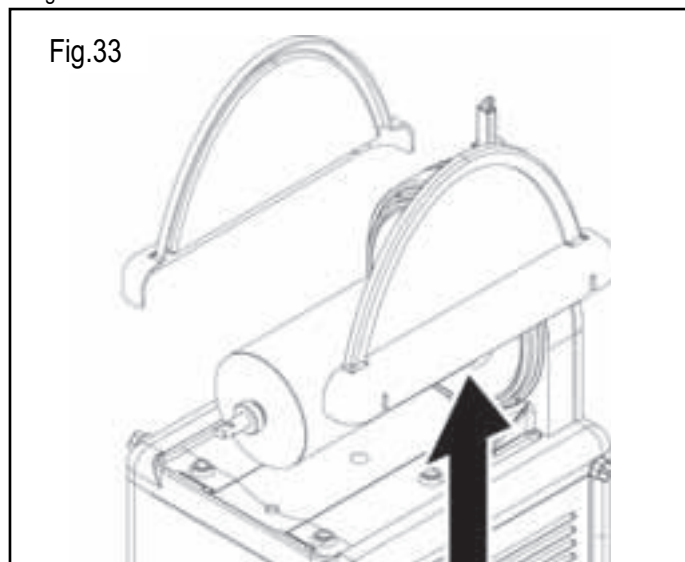
7.4. Démontage des demi-lunes latérales

Pour démonter les demi-lunes latérales, procéder comme suit:

1 desserrer les 2 pommeaux de fixation de chaque demi-lune.



2 enlever chaque demi-lune en l'extrayant vers le haut comme indiqué en figure.



7.5. Laver et stériliser les composants

Tous les composants démontés doivent être soigneusement lavés et stérilisés.



Utilisez le produit stérilisant en respectant les instructions reportées sur l'étiquette du produit.

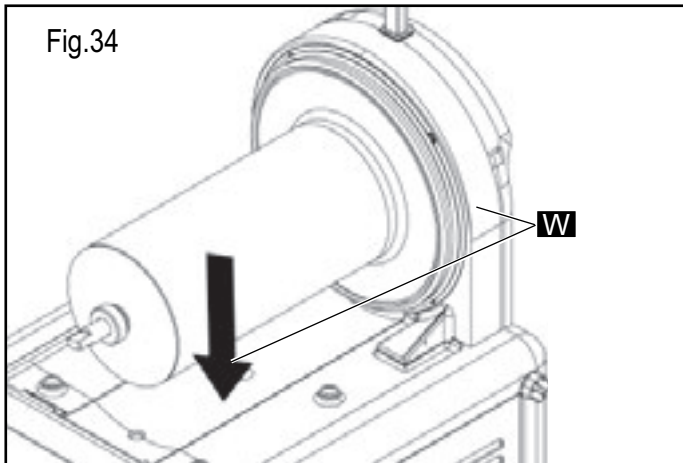
Pour effectuer correctement ces opérations, procédez comme suit:

- 1 remplissez un récipient avec de l'eau chaude (50-60°C) et du savon;
- 2 lavez les composants démontés avec cette solution savonneuse;
- 3 rincez avec de l'eau chaude et assurez-vous que tout résidu de lubrifiant soit éliminé;
- 4 remplissez un autre récipient avec le produit stérilisant dilué dans de l'eau;
- 5 plongez les composants dans la solution stérilisante (utilisez le produit stérilisant en suivant les instructions reportées sur l'étiquette);
- 6 rincez avec de l'eau propre;
- 7 déposez les composants sur un plan sec et séchez-les.

Lavez l'évaporateur de tous les résidus de produit à l'aide d'un drap humide.

Lavez et stérilisez le couvercle.

Lavez et stérilisez le support et le plan d'appui du réservoir.

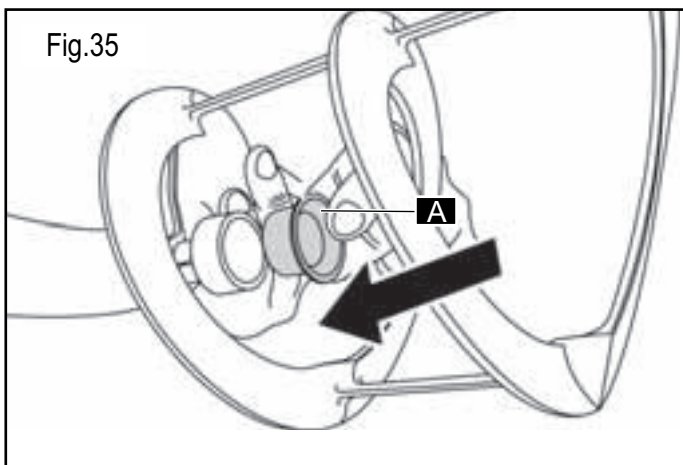


7.6. Assembler les composants lavés

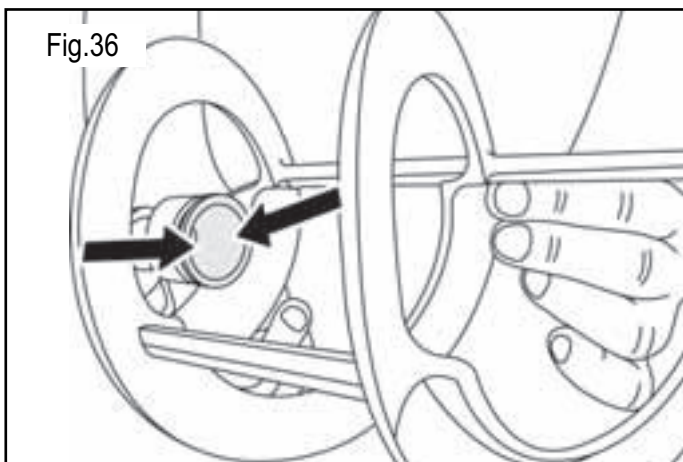
Tous les composants lavés et stérilisés doivent être ré-assemblés avec soin.


Certains composants doivent être opportunément lubrifiés pour fonctionner correctement.

Installez le joint (A) sur la vis s.f. comme le montre la fig. 35.

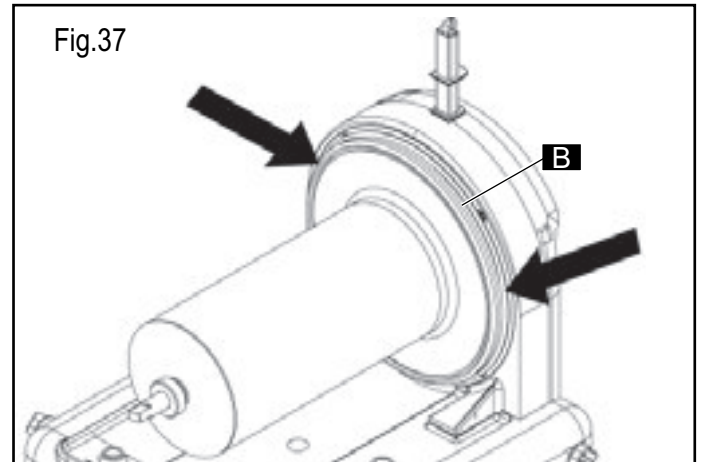


Lubrifiez le joint (A) dans les zones montrées fig.36 avec la vaseline fournie avec la machine.




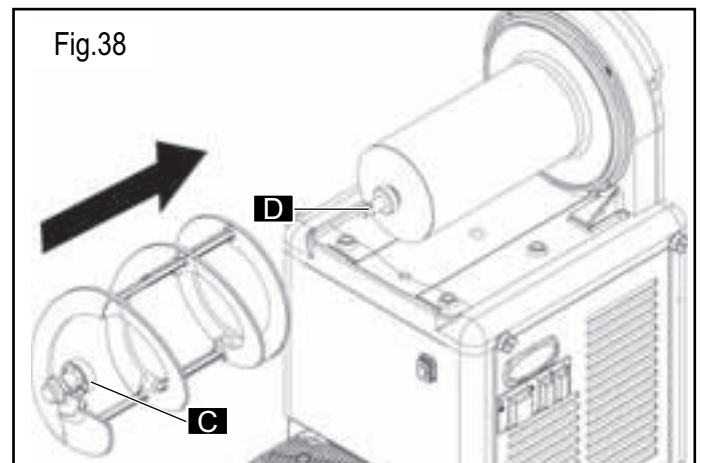
 **Note importante:** vérifiez toujours l'intégrité du joint qui doit être remplacé avec un joint nouveau en cas d'usure. Le joint (A) doit être remplacé au moins une fois par an.

Installez le joint (B) en la lubrifiant avec de la vaseline sur toute la superficie indiquée par les flèches.

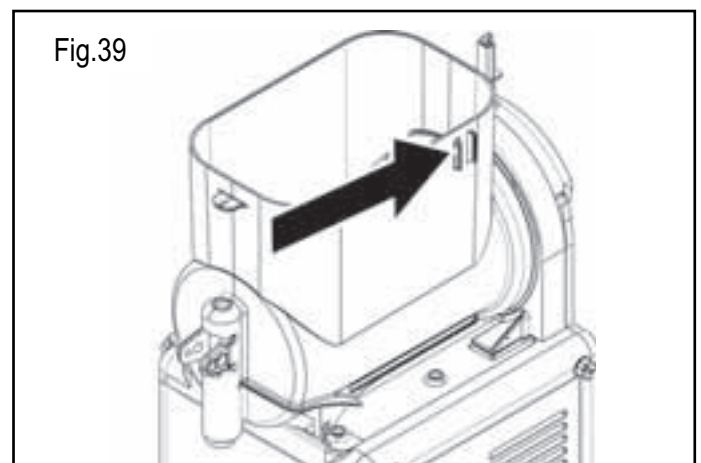


ntroduisez la vis s.f. de manière à enclencher la tête (C) dans l'arbre (D).

 **Note:** pour embrayer la vis s.f., il suffit de la faire tourner.



Positionner la cuve à sa place; soulever légèrement la tête (C) de la vis sans fin en la faisant coïncider avec le siège (E) de la cuve (Fig.38-39 et 40).



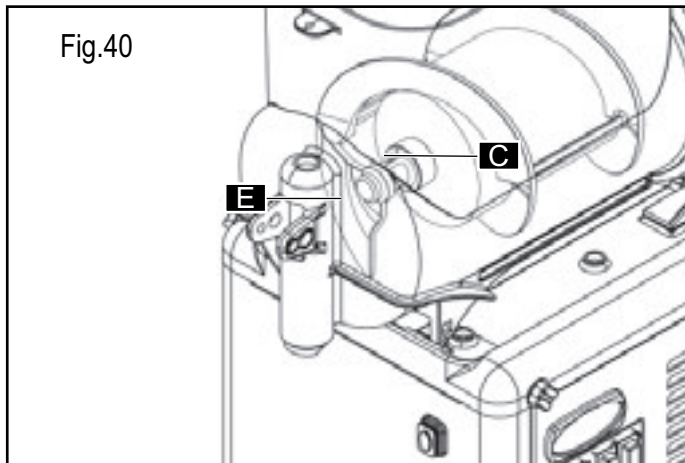


Fig.40

Appuyez sur le réservoir en bas pour qu'il s'encastre sur le plan comme le montre la figure.

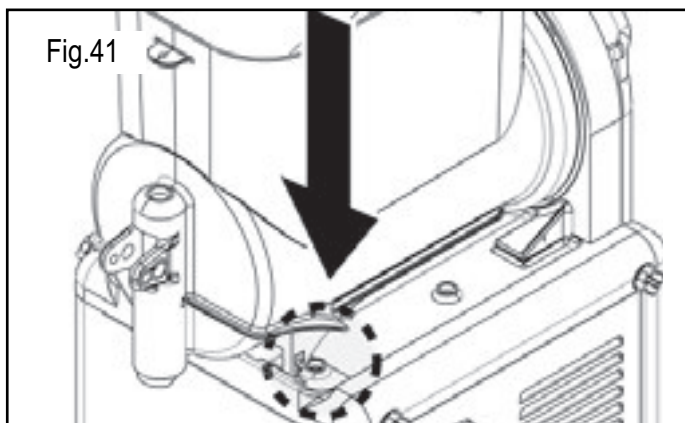
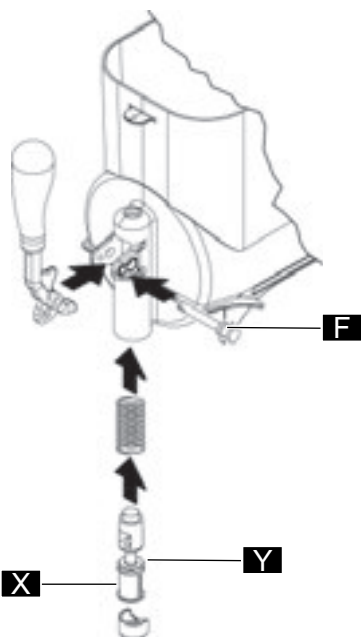


Fig.41

Pour monter le robinet, procédez comme suit:

- 1 lubrifier correctement le bouchon (X) avec la vaseline fournie en dotation;
- 2 introduisez le ressort et le corps du robinet par le bas du robinet;
- 3 poussez sur le corps du robinet pour le maintenir bien haut, introduisez le levier puis encastrez-le dans son logement;
- 4 maintenez fermement le levier du robinet pour introduire la broche (F).
- 5 repositionner la réduction en étoile.

Fig.42



Note: installez correctement les composants comme l'indique la figure.

Note: le manque de lubrification du bouchon peut provoquer des fuites de produit à travers le robinet.

Pour monter les demi-lunes latérales, procéder comme suit:

- 1 Positionner les demi-lunes à leur place.

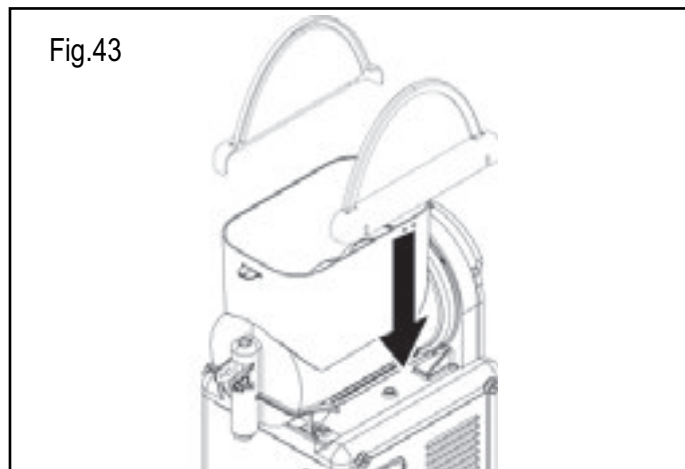


Fig.43

- 2 Visser les pommeaux de blocage de façon à serrer chaque demi-lune.

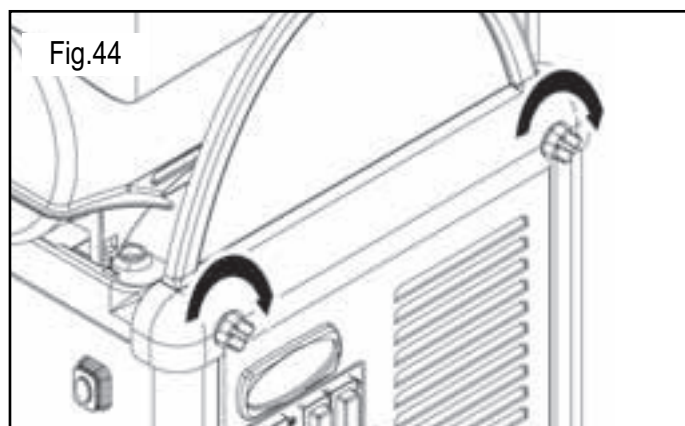


Fig.44

7.7. Stériliser l'évaporateur

Avant de poursuivre et de mettre la machine en marche, procédez à la stérilisation de l'évaporateur.

Opérez comme suit:

- 1 préparez la solution stérilisante dans un récipient (suivez les instructions reportées sur l'emballage du produit stérilisant);
- 2 versez la solution stérilisante dans le réservoir;
- 3 laissez agir le temps nécessaire (voir les instructions du produit stérilisant);
- 4 videz le réservoir contenant la solution stérilisante avec le robinet.

Ensuite, il faut rincer le réservoir et l'évaporateur pour éliminer les résidus de solution stérilisante.



Attention: le rinçage du réservoir contenant la solution stérilisante doit avoir lieu conformément aux instructions reportées sur l'emballage du produit stérilisant et suivant les normes en matière d'hygiène en vigueur dans le pays où la machine est utilisée.

7.8. Nettoyer la cuvette d'écoulement

Une fois par jour, videz et nettoyez la cuvette d'écoulement.



Note: les opérations de nettoyage doivent être effectuées sur tous les réservoirs de la machine.

Maintenez fermement le tube de purge et soulevez la cuvette avec la grille: tirez-la vers vous pour la sortir de son logement.

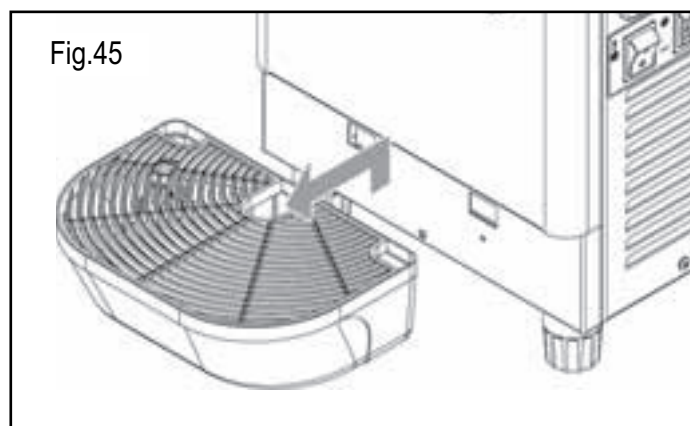
Lavez la cuvette et la grille séparément avec de l'eau tiède.

Séchez tous les composants.

Remplacez la grille au-dessus de la cuvette.

Placez le tube de purge dans la fente prévue à cet effet.

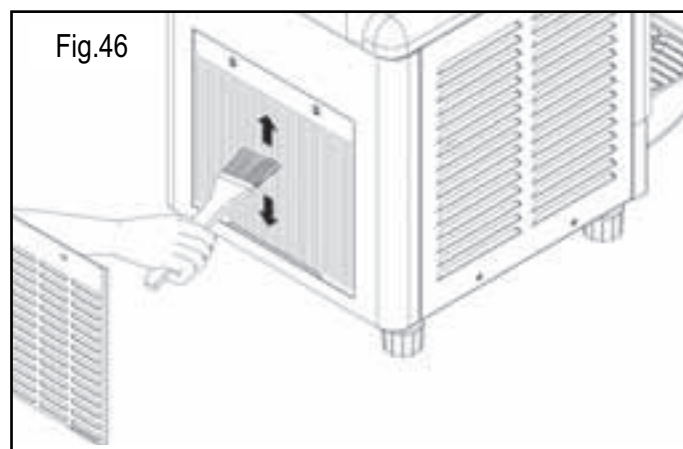
Reposez la cuvette dans son logement et appuyez vers le bas pour l'encaster dans le corps machine.



7.9.1. Nettoyage condensateur Groupe à Granités

Les carters doivent être démontés avec un tournevis.

Retirer les pommeaux de blocage du portillon arrière, extraire le portillon et procéder au nettoyage du condensateur avec un pinceau sec.



7.10. Entretien périodique



La machine doit être vérifiée par un technicien spécialisé, périodiquement, au moins une fois par an. Ce contrôle périodique sert à conserver le haut niveau de sécurité de la machine et de tous ses composants.



Dans le cas où un composant est usé, il doit être remplacé par une nouvelle pièce originale.



L'utilisation de la machine est interdite quand un composant est défectueux ou usé. L'entretien périodique est interdit à l'opérateur.

7.9. Nettoyer le condensateur



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.



Effectuez périodiquement le nettoyage du condensateur, à l'intérieur de la machine.



Attention: avant de procéder au nettoyage du condensateur, éteignez la machine et retirez la fiche de la prise de courant.



Attention: si vous déposez les carters, vous découvrez des pièces de la machine dont la superficie est coupante.



Un condensateur sale compromet le bon fonctionnement de la machine.

Pour accéder au condensateur, déposez les carters de protection.



L'utilisation de la machine est interdite dès qu'un panneau (frontal, arrière ou latéral) n'est pas correctement monté. Le nettoyage du condensateur est interdit à l'opérateur.

8. DEMOLITION




Les déchets d'équipements électriques doivent être éliminés conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE.



Ces équipements NE PEUVENT PAS ETRE ELIMINES suivant le flux normal des déchets solides urbains, mais doivent être collectés séparément pour optimiser la réutilisation et le recyclage des matériaux dans lesquels ils ont été construits.



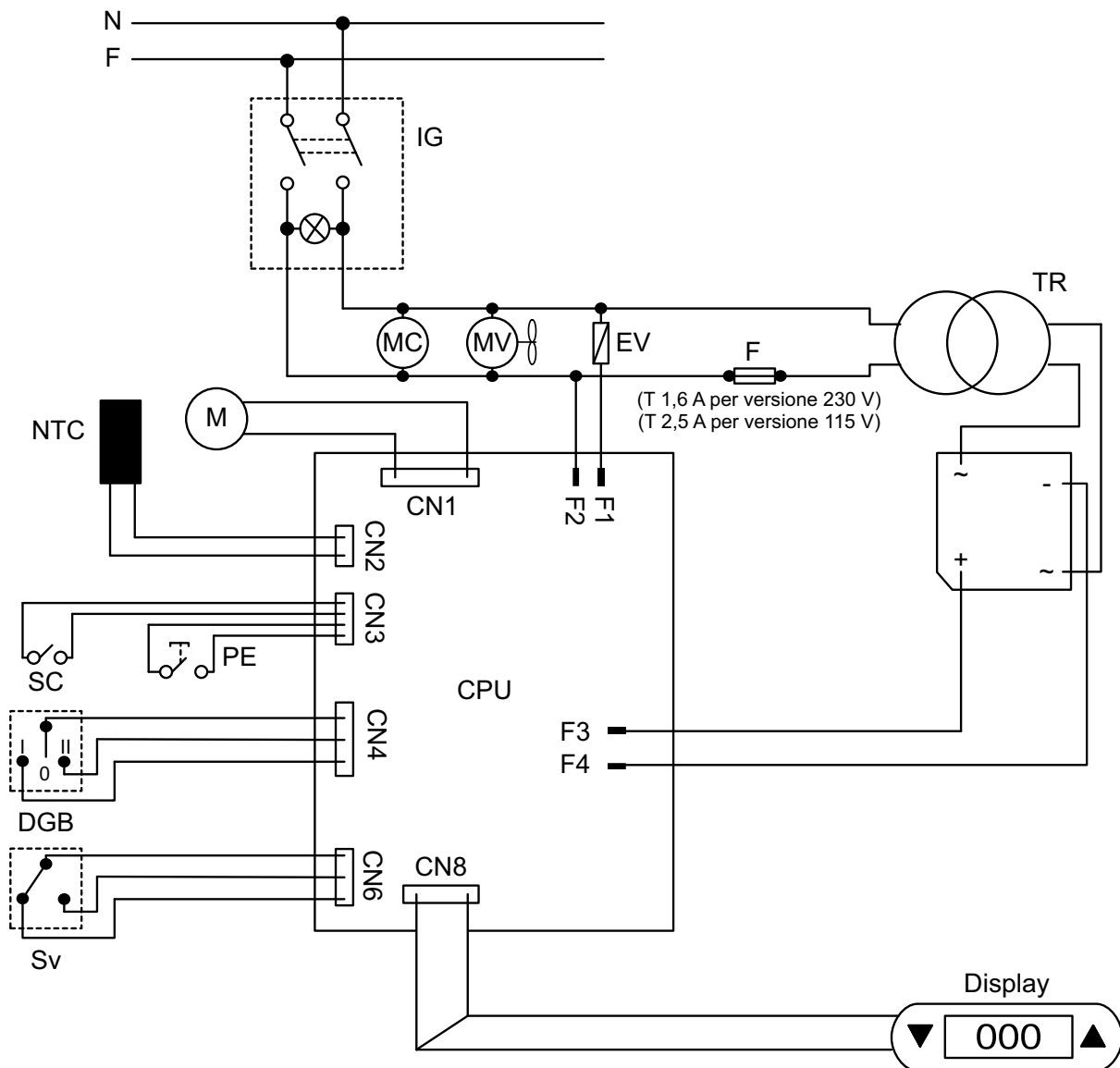
Le symbole  du panier barré est reporté sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte sélective.

Le respect des lois en matière de gestion et d'élimination des déchets contribue à la protection de l'environnement.

9. PROBLEME - CAUSE - REMEDE

Problème	Cause	Remède
La machine ne s'allume pas.	L'interrupteur général est éteint (position "O"). (Rubr.6)	Mettez l'interrupteur sur la position "I".
	La fiche n'est pas enfoncée dans la prise.	Enfoncez la prise dans une prise conforme.
Le robinet perd (du liquide sort par en-dessous).	Le bouchon du robinet n'est pas lubrifié. (Fig.42)	Lubrifier le bouchon
	Le bouchon est défectueux.	Remplacez le bouchon.
Le réservoir perd du produit sur sa partie arrière.	Le réservoir n'est pas correctement monté. (Rubr. 6.7)	Vérifiez le montage du réservoir.
	Le joint du réservoir n'est pas lubrifié. (Fig.37)	Lubrifiez le réservoir.
	Le joint est défectueux.	Remplacez le joint.
La vis s.f. ne tourne pas.	L'interrupteur est sur "O". (Rubr.6)	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 "O". (Rubr.6)	Appuyez sur la position "I".
	La machine est à proximité de sources de chaleur.	Installez la machine dans un lieu adapté. (Rubr.5)
	La machine n'est pas suffisamment aérée.	
	Le condensateur est sale. (Rubr.7.9.1)	Appelez un technicien spécialisé pour effectuer un nettoyage approprié du condensateur.
La vis s.f. fait du bruit.	La consistance est mal réglée. (Rubr.6.5)	Réglez correctement la consistance.
	Le joint avant est mal monté. (Fig.35)	Vérifiez si le joint est bien monté.
Rien ne sort du robinet.	Le joint n'est pas lubrifié. (Fig.36)	Lubrifiez le joint correctement.
	Blocs de glace à l'intérieur du réservoir.	Eteindre la machine, laisser fondre le produit et vérifier si le produit est correctement dilué.
L'afficheur visualise A1 ou A2	Sonde endommagée	Appeler le technicien spécialisé.
L'afficheur visualise A3 et la machine est arrêtée	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.
L'afficheur visualise A4 et la machine est arrêtée	Le couvercle n'est pas présent sur la cuve	Repositionner le couvercle sur la cuve. Si, en repositionnant le couvercle, le problème persiste, appeler le technicien spécialisé.
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.		

10. SCHEMAS DES CIRCUITS ELECTRIQUES GRANITORE



LÉGENDE

Item	Description
I.G.	Interrupteur général
M.C.	Moteur compresseur
M.V.	Moteur ventilateur
Ev.	Electrovanne gaz
F.	Fusible
Tr.	Transformateur
M	Moteur mélangeur
Ntc	Sonde température
C.P.U.	Carte Electronique
S.C.	Capteur couvercle
P.e.	Poussoir extraction
D.G.B.	Déviateur glace/décongélation
S.v.	Sélecteur vitesse

