

Granitore - Granizadora - Granita machine 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

MODE D'EMPLOI

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



Versione Italiana Pag.2 - IT

Versión española Pag.2 - E

English version Pag.2 - GB

Version française Pag.2 - F

SOMMARIO

1. INFORMAZIONI GENERALI3

- 1.1. Costruttore 3
- 1.2. Addetti 3
- 1.3. Struttura del manuale 3
 - 1.3.1. Scopo e contenuto 3
 - 1.3.2. Destinatari 3
 - 1.3.3. Conservazione 3
 - 1.3.4. Simboli Utilizzati 3

2. DESCRIZIONE MACCHINA4

- 2.1. Utilizzo della macchina 4
- 2.2. Componenti Principali 4
- 2.3. Dati Tecnici 5
- 2.4. Pannello comandi 5

3. SICUREZZA7

- 3.1. Norme Generali di sicurezza 7
- 3.2. Funzioni d'arresto 7
- 3.3. Targhe 7

4. MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO7

- 4.1. Imballo 7
- 4.2. Trasporto e movimentazione 8
- 4.3. Stoccaggio 8

5. INSTALLAZIONE8

- 5.1. Elenco accessori in dotazione 8
- 5.2. Montaggio-Piazzamento 8
- 5.3. Smaltimento imballo 9
- 5.4. Collegamento elettrico 9

6. FUNZIONAMENTO9

- 6.1. Preparazione prodotto 9
 - 6.1.1. Blocco Automatico Coclea 10
- 6.2. Avvio Granitore 1 (granita) 10
- 6.3. Avvio Granitore 1 (granita/frigobibita) 11

- 6.4. Avvio Granitore 2 (granita) 11
- 6.5. Avvio Granitore 2 (granita/frigobibita) 12
- 6.6. Regolazione consistenza granita 12
- 6.7. Erogazione granita 13
- 6.8. Consigli per un corretto utilizzo 13
- 6.9. Situazioni d'emergenza 13
- 6.10. Coperchio luminoso 13
- 6.11. Termometro prodotto in vasca 13

7. PROC. DI PULIZIA E MANUTENZIONE 14

- 7.1. Svuotamento vasche 14
 - 7.1.1. Svuotamento Granitore 1 (granita) 14
 - 7.1.2. Svuotamento Granitore 1 (granita/frigobibita) 15
 - 7.1.3. Svuotamento Granitore 2 (granita) 15
 - 7.1.4. Svuotamento Granitore 2 (granita/frigobibita) 16
- 7.2. Smontaggio rubinetto 16
- 7.3. Smontaggio vasca 17
- 7.4. Lavaggio e sanitizzazione componenti 17
- 7.5. Assemblaggio componenti lavati 18
- 7.6. Sanitizzazione evaporatore 19
- 7.7. Pulizia vasca raccogli gocce 19
- 7.8. Manutenzione coperchio luminoso 20
 - 7.8.1. Sostituzione della lampadina: 20
- 7.9. Sostituzione batteria termometro 20
- 7.10. Pulizia condensatore 21
 - 7.10.1. Pulizia condensatore Granitore 1 vasca 21
 - 7.10.2. Pulizia condensatore Granitore 2 vasche 21

8. DEMOLIZIONE22

9. PROBLEMI - CAUSE - RIMEDI22

10. SCH. ELETTRICO GRAN. 1 VASCA (115V - 60HZ) 23

11. SCH. ELETTRICO GRAN. 1 VASCA (230V - 50HZ) 24

12. SCH. ELETTRICO GRAN. 2 VASCHE (115V - 60HZ) 25

13. SCH. ELETTRICO GRAN. 2 VASCHE (230V - 50HZ) 26

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 da Voi acquistata è idonea per la produzione di **granite**.

In base alla versione che avete scelto, la macchina può avere una o la combinazione delle seguenti funzioni:

- frigobibita;
- illuminazione prodotto in vasca;
- blocco automatico della coclea quando si rimuove il coperchio;
- visualizzazione temperatura prodotto in vasca.

2.2. Componenti Principali

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

- 1 Coperchio vasca
- 2 Dispositivo chiusura vasca
- 3 Regolazione densità
- 4 Vasca
- 5 Pannello comandi
- 6 Termometro temperatura prodotto in vasca
- 7 Vasca raccogli gocce
- 8 Griglia
- 9 Erogatore prodotto
- 10 Leva erogazione prodotto
- 11 Piedini

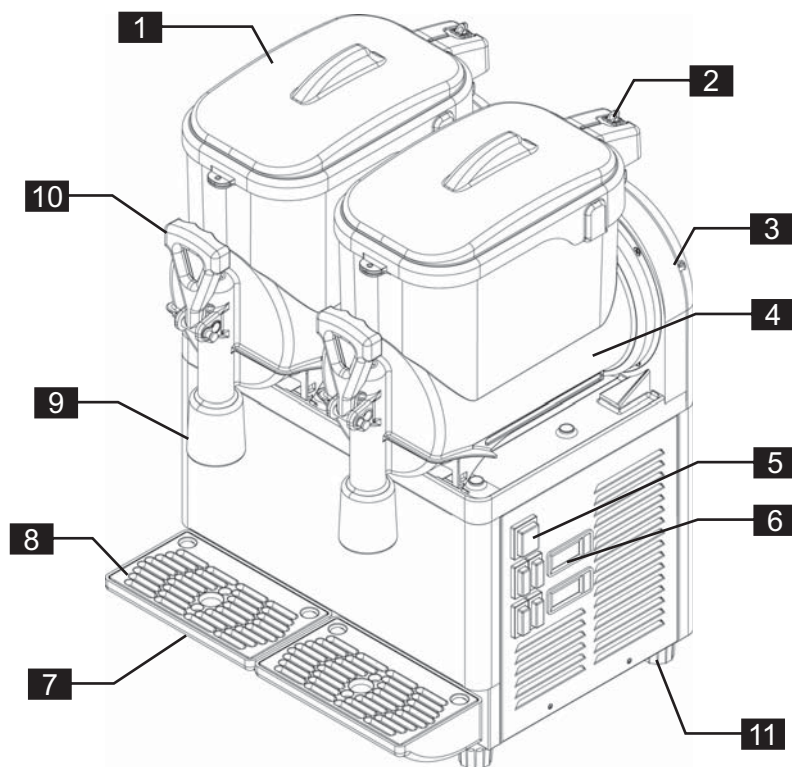


Fig.1



Per rendere più agevole la lettura delle istruzioni, nella presente pubblicazione sono utilizzate le seguenti abbreviazioni:

Granitore 1 (granita), identifica il Granitore a (1) una vasca con la sola funzione granita;

Granitore 1 (granita/frigobibita), identifica il Granitore a (1) una vasca con la funzione granita e frigobibita;

Granitore 2 (granita), identifica il Granitore a (2) due vasche con la sola funzione granita;

Granitore 2 (granita/frigobibita), identifica il Granitore a (2) due vasche con la funzione granita e frigobibita.

2.3. Dati Tecnici

Di seguito sono riportati i dati e le caratteristiche tecniche.

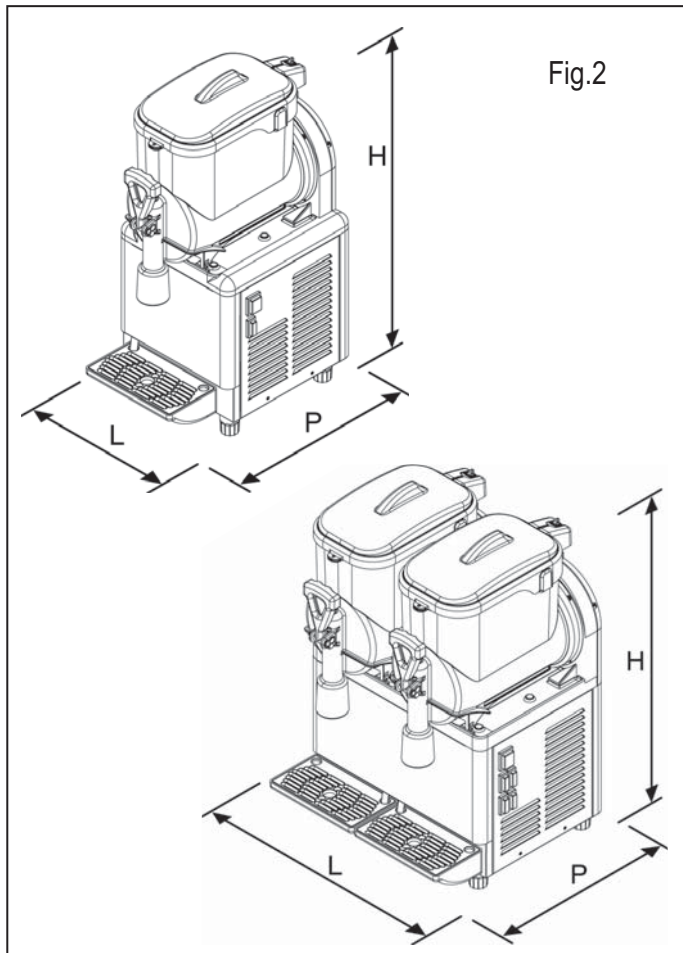
Modello		Granitore 1	Granitore 2
Dimensioni L x P x H (mm).	Con coperchio standard	260 x 400 x 630	400 x 400 x 630
	Con coperchio luminoso	260 x 400 x 685	400 x 400 x 685
Peso (kg). (vasca vuota)		23	36
Potenza Massima Assorbita (W).		Vedi targhetta dati tecnici posta sul fianco della macchina	
Tensione di funzionamento (V).			
Temperatura di funzionamento.		Min. 20°C Max. 32°C	
Numero vasche.		1	2
Capacità di ciascuna vasca acqua (l.).		5	
Pressione sonora.		<< 70 dB _A	
Classe.		N	



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.



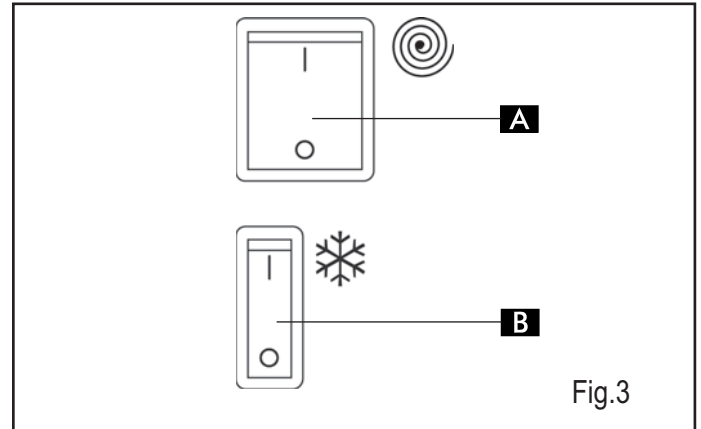
2.4. Pannello comandi

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

GRANITORE 1 (GRANITA) - (FIG.3)

I comandi posti nel pannello sono:

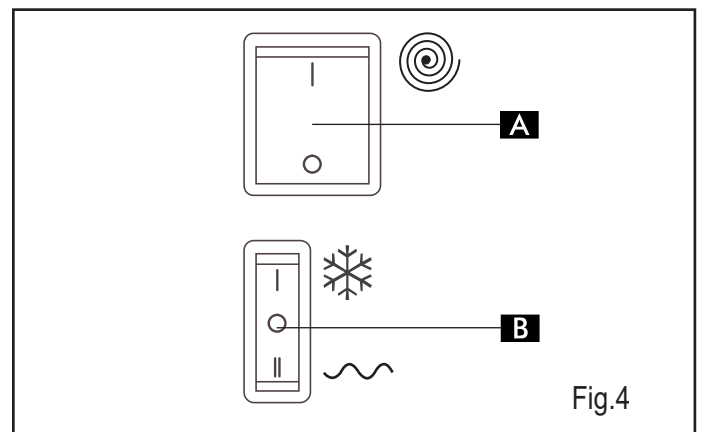
- A. Interruttore Generale:** ha la funzione di comandare:
- l'accensione della macchina e della movimentazione della coclea
 - lo spegnimento di tutte le funzioni presenti sulla macchina;
- B. Interruttore impianto frigo:** ha la funzione di comandare l'accensione e lo spegnimento dell'impianto frigorifero.



GRANITORE 1 (GRANITA/FRIGOBIBITA) - (FIG.4)

I comandi posti nel pannello sono:

- A. Interruttore Generale:** ha la funzione di comandare:
- l'accensione della macchina e della movimentazione della coclea;
 - lo spegnimento di tutte le funzioni presenti sulla macchina.
- B. Deviatore impianto frigo:**
- sulla posizione "0" l'impianto frigorifero è disattivato;
 - sulla posizione "I" l'impianto frigorifero è attivato per la produzione di granite;
 - sulla posizione "II" l'impianto frigorifero è attivato per la produzione di bibite fredde.



GRANITORE 2 (GRANITA) - (FIG.5)

I comandi posti nel pannello sono:

- A. **Interruttore Generale:** ha la funzione di portare/togliere tensione a tutta la macchina.
- B. **Interruttore miscelazione vasca sinistra:** ha la funzione di comandare l'accensione e lo spegnimento del motoriduttore che aziona la coclea della vasca sinistra.
- C. **Interruttore miscelazione vasca destra:** ha la funzione di comandare l'accensione e lo spegnimento del motoriduttore che aziona la coclea della vasca destra.
- D. **Interruttore impianto frigo vasca sinistra:** ha la funzione di comandare l'accensione e lo spegnimento dell'impianto frigorifero della vasca sinistra.
- E. **Interruttore impianto frigo vasca destra:** ha la funzione di comandare l'accensione e lo spegnimento dell'impianto frigorifero della vasca destra.

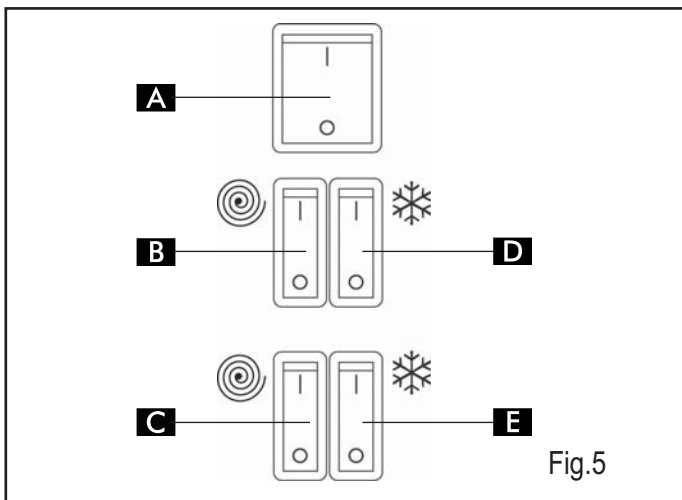


Fig.5

GRANITORE 2 (GRANITA/FRIGOBIBITA) - (FIG.6)

I comandi posti nel pannello sono:

- A. **Interruttore Generale:** ha la funzione di portare/togliere tensione a tutta la macchina.
- B. **Interruttore miscelazione vasca sinistra:** ha la funzione di comandare l'accensione e lo spegnimento del motoriduttore che aziona la coclea della vasca sinistra.
- C. **Interruttore miscelazione vasca destra:** ha la funzione di comandare l'accensione e lo spegnimento del motoriduttore che aziona la coclea della vasca destra.
- D. **Deviatore impianto frigo vasca sinistra:**
 - sulla posizione "0" l'impianto frigorifero è disattivato;
 - sulla posizione "I" l'impianto frigorifero è attivato per la produzione di granite;
 - sulla posizione "II" l'impianto frigorifero è attivato per la produzione di bibite fredde.
- E. **Deviatore impianto frigo vasca destra:**
 - sulla posizione "0" l'impianto frigorifero è disattivato;
 - sulla posizione "I" l'impianto frigorifero è attivato per la produzione di granite;
 - sulla posizione "II" l'impianto frigorifero è attivato per la produzione di bibite fredde.

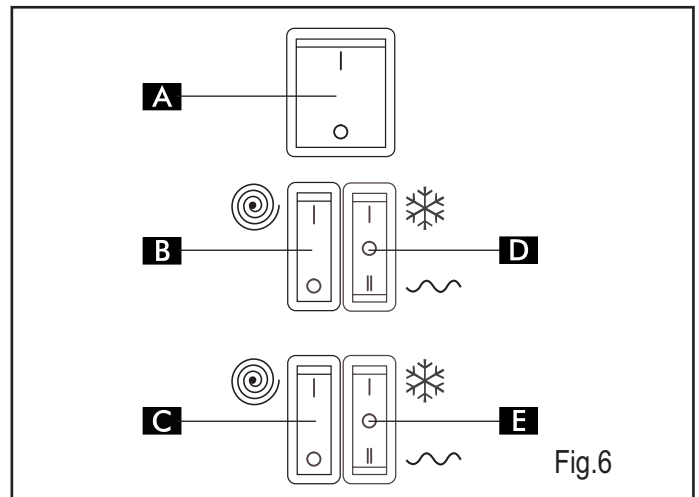


Fig.6

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 giocare i bambini 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 PARTICOLARE 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 reggette di nylon.

DIMENSIONI E PESO DELL'IMBALLO

	Larghezza (L) mm	Profondità (P) mm	Altezza (H) mm	Peso kg
Granitore 1 vasca	430	320	670	25
Granitore 2 vasche	470	430	670	41

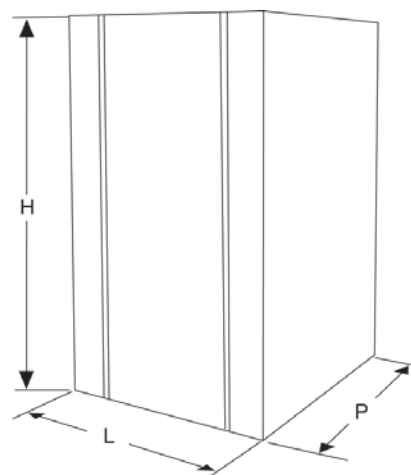


Fig.7



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

4.2. Trasporto e movimentazione



Assicurarsi che nessuno sostituisca 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 eseguita da almeno due persone.

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

Sollevare 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.

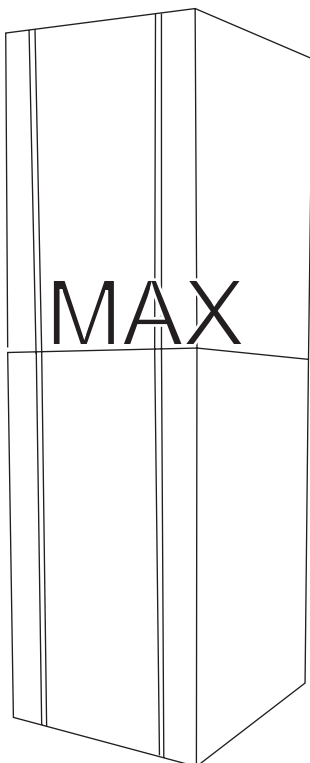


Fig.8

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.

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

- **Lucchetto con chiave (1 per ogni vasca del granitore):** per chiudere la vasca durante il normale funzionamento ed evitare aperture non autorizzate.
- **Vaselina:** 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 9 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.

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

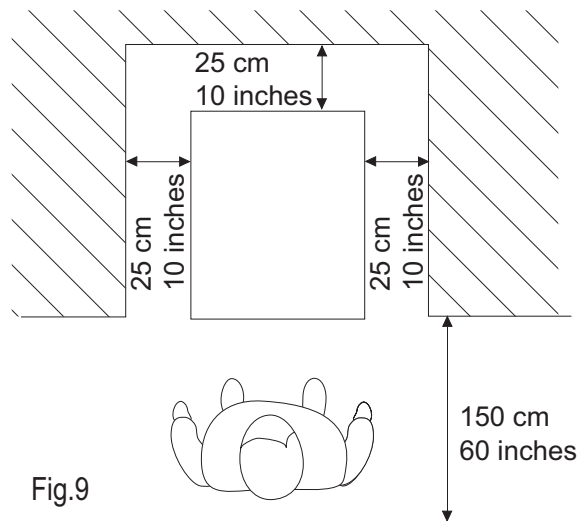


Fig.9

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 granita; 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.10

Diluire e miscelare in un recipiente il CONCENTRATO con ACQUA secondo le indicazioni del produttore. LA MISCELA OTTENUTA DEVE AVERE UN CONTENUTO MINIMO DI ZUCCHERO DI 13° BRUX - Una minor concentrazione può danneggiare le coclee miscelatrici e/o i motoriduttori stessi.

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

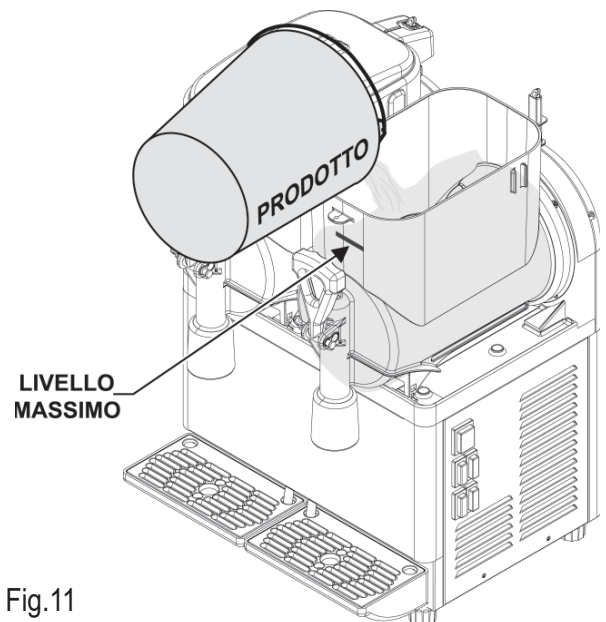
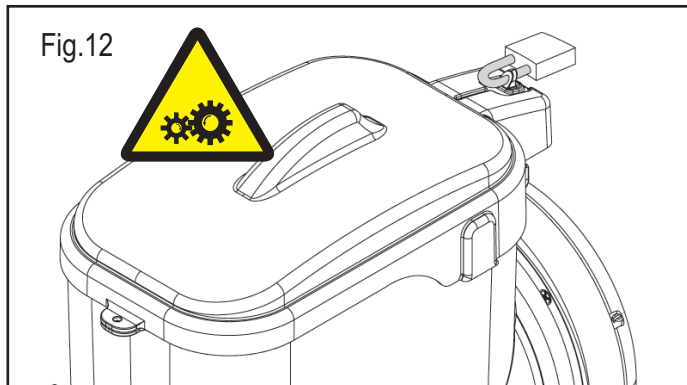


Fig.11





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


Fig.12



Dopo aver versato il prodotto nella vasca, chiudere quest'ultima con il coperchio ed inserire, nell'apposita feritoia, il lucchetto fornito in dotazione. Ogni vasca deve essere chiusa con un lucchetto.

 **Attenzione:** non mettere in funzione la macchina se manca il lucchetto nel coperchio. Prima di togliere il lucchetto, spegnere la macchina e togliere la spina dalla presa di corrente. Le chiavi del lucchetto devono essere custodite dall'operatore.

 **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.

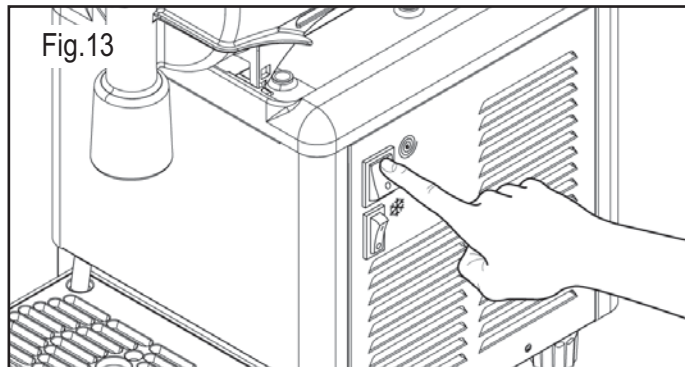
 È vietato far funzionare la macchina senza il lucchetto correttamente posizionato nel coperchio della vasca.

6.2 Avvio Granitore 1 (granita)

La vasca della macchina standard è comandata da due interruttori che devono essere azionati come segue:

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

Fig.13




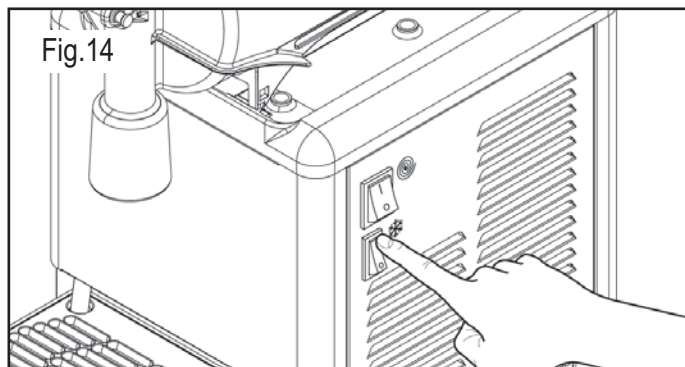
Interruttore  in pos. "I": impianto frigo in funzione.


Fig.14



6.1.1. Blocco Automatico Coclea


Il dispositivo di blocco agisce quando viene sollevato il coperchio; in questo caso viene fermato il motoriduttore che aziona la coclea.

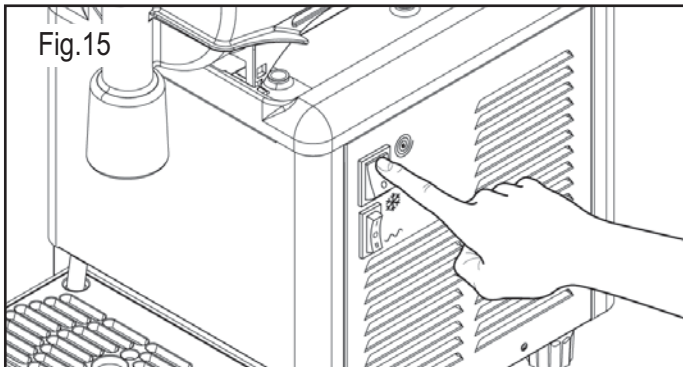
Ogni coperchio ferma la movimentazione della coclea della propria vasca; le altre vasche, se presenti, continueranno ad agitare il prodotto in esse contenuto.

 **Attenzione:** in ogni caso, prima d'intervenire all'interno della vasca, spegnere la macchina e staccare la spina dalla presa di corrente.

6.3 Avvio Granitore 1 (granita/frigobibita)

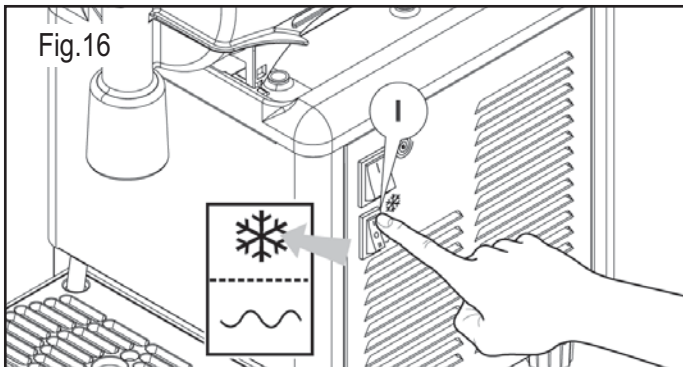
La vasca, della macchina con funzione frigobibita, è comandata da un interruttore ed un deviatore che devono essere azionati come segue:

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



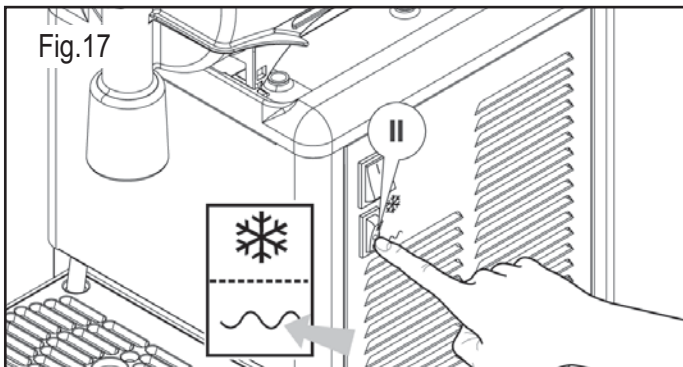
Per ottenere una GRANITA:

Deviatore : in pos. "I" impianto frigo in funzione (gelo).



Per ottenere una BIBITA FREDDA:

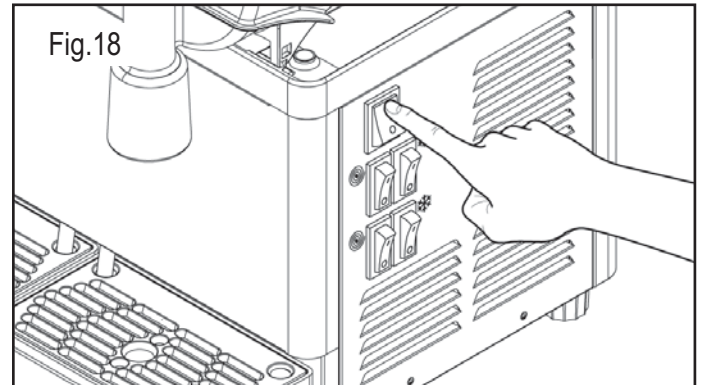
Deviatore : in pos. "II" impianto frigo in funzione (bibita).



6.4 Avvio Granitore 2 (granita)

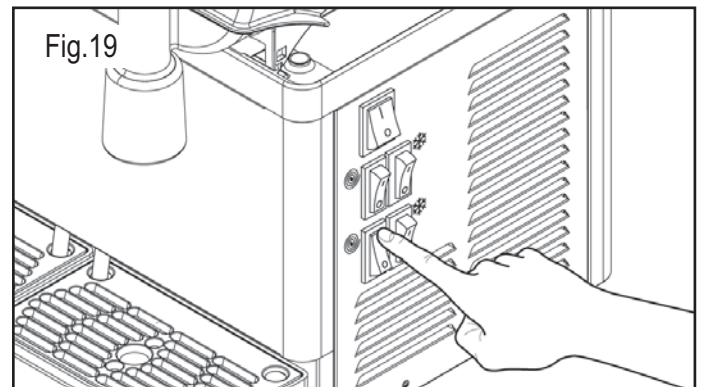
Per semplicità sarà mostrato come azionare la sola vasca destra; per azionare la vasca sinistra è sufficiente compiere la medesima sequenza d'operazioni sugli interruttori della vasca sinistra.

Interruttore in posizione "I" : macchina in tensione.

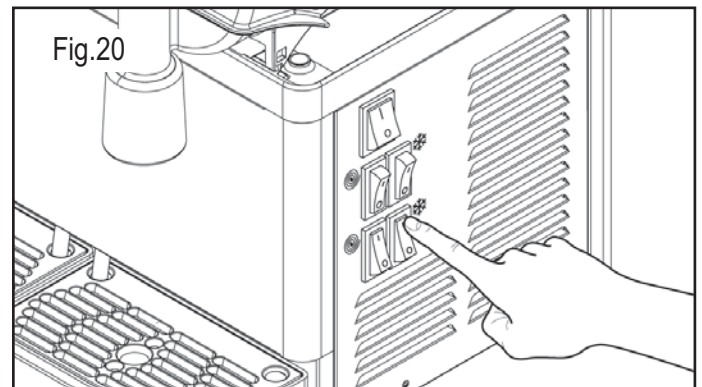



Ogni vasca è comandata da due interruttori che devono essere azionati come segue:

Interruttore  in posizione "I": miscelatore in funzione



Interruttore  in posizione "I": impianto frigo in funzione.

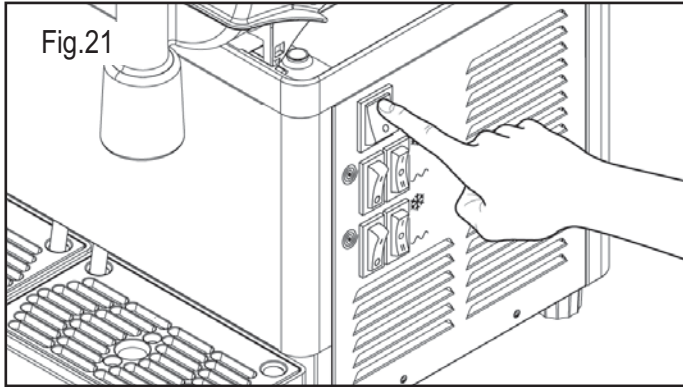


Nota: l'impianto frigorifero viene avviato solo se Interruttore  è in posizione "I" (miscelatore in funzione).


6.5 Avvio Granitore 2 (granita/frigobibita)

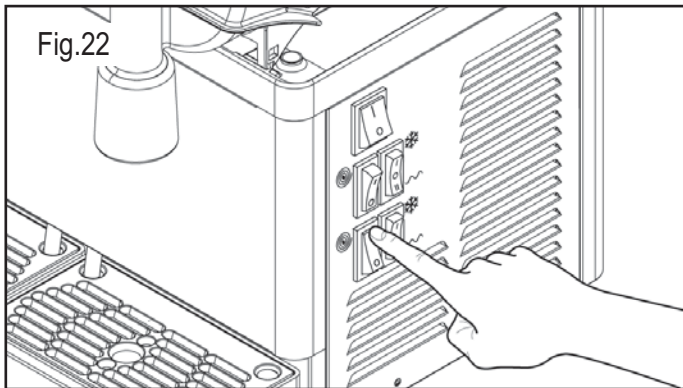
Per semplicità sarà mostrato come azionare la sola vasca destra; per azionare la vasca sinistra è sufficiente compiere la medesima sequenza d'operazioni sugli interruttori della vasca sinistra.

Interruttore in posizione "I" : macchina in tensione.



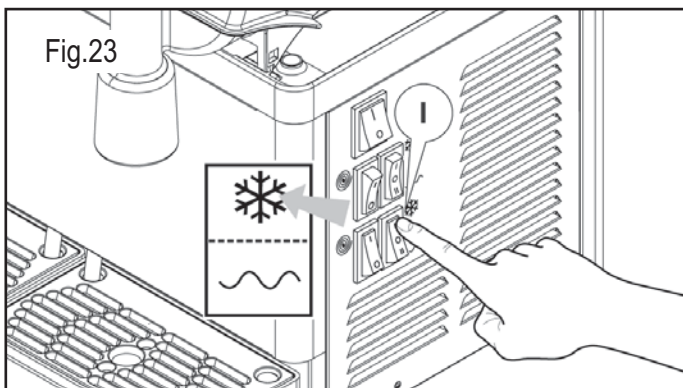
Ogni vasca, della macchina con funzione granita/frigobibita, è comandata da un interruttore ed un deviatore che devono essere azionati come segue:

Interruttore  in posizione "I": miscelatore in funzione.



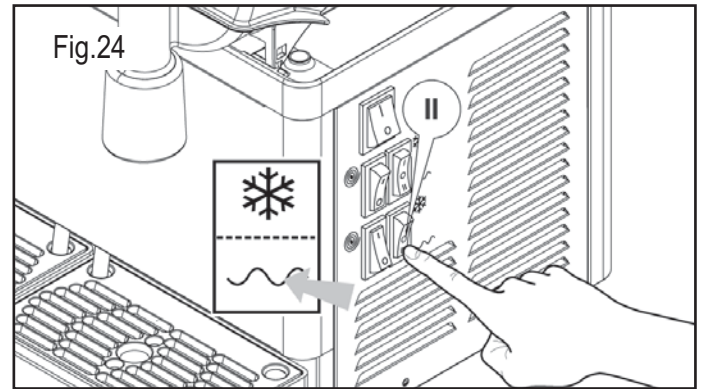
Per ottenere una GRANITA:


Deviatore  : in pos. "I" impianto frigo in funzione (gelo).



Per ottenere una BIBITA FREDDA:

Deviatore  : in pos. "II" impianto frigo in funzione (bibita).



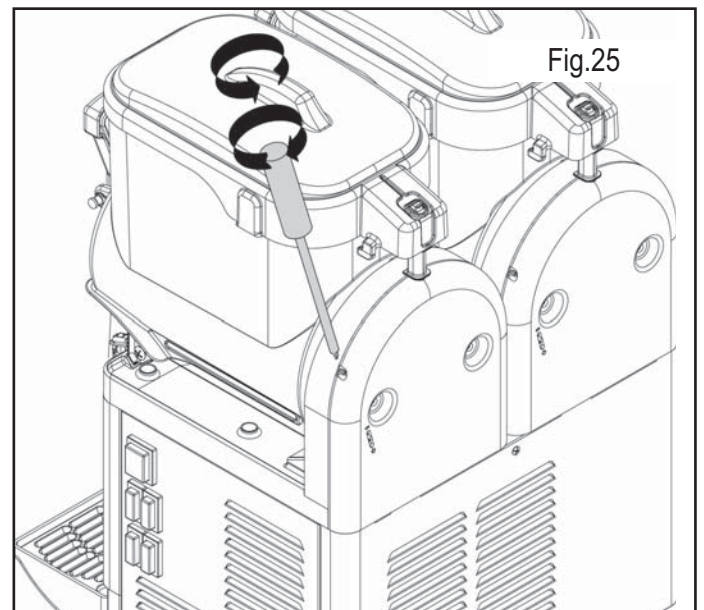
Nota: l'impianto frigorifero viene avviato solo se Interruttore  è in posizione "I" (miscelatore in funzione).

6.6. Regolazione consistenza granita

È possibile variare la consistenza della granita (+/-) registrando la vite indicata nel disegno +: maggiore consistenza, -: minore consistenza.

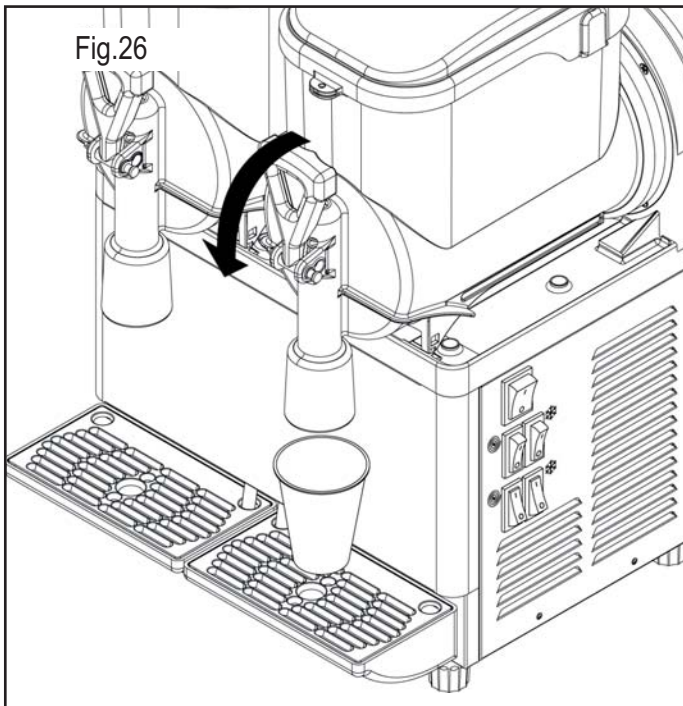


La regolazione può essere eseguita manualmente o con l'utilizzo di un cacciavite in funzione del tipo d'inserto installato.



6.7. Erogazione granita

Per prelevare la bevanda agire sulla leva del rubinetto.



6.8. Consigli per un corretto utilizzo



Nel caso in cui la macchina venga spenta, con i contenitori anche solo parzialmente pieni di granita e lasciata spenta anche per un breve periodo, si può formare uno strato di ghiaccio in superficie.

In tal caso, prima di riaccendere la macchina, è bene eliminare questo strato di ghiaccio superficiale per evitare danni alle parti miscelatrici.

6.9. 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.



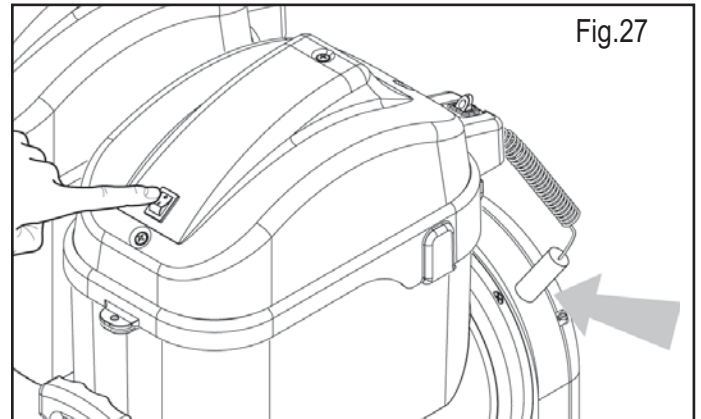
In caso d'incendio si deve immediatamente sgombrare la zona per permettere l'intervento di personale addestrato e dotato di mezzi di protezione idonei. Utilizzare sempre estintori omologati, non utilizzare mai acqua o sostanze di incerta natura.

6.10 Coperchio luminoso

Il coperchio luminoso ha la funzione di dare un maggiore risalto al prodotto illuminandolo con una luce diffusa.

Prima d'utilizzare il coperchio luminoso accertarsi che lo spinotto sia inserito correttamente nella presa.

Per accendere e spegnere il coperchio luminoso agire sull'interruttore presente su ogni coperchio.



6.11 Termometro prodotto in vasca

La macchina può essere equipaggiata con uno o più termometri (in funzione del numero di vasche presenti) per il controllo costante della temperatura del prodotto presente nella vasca.

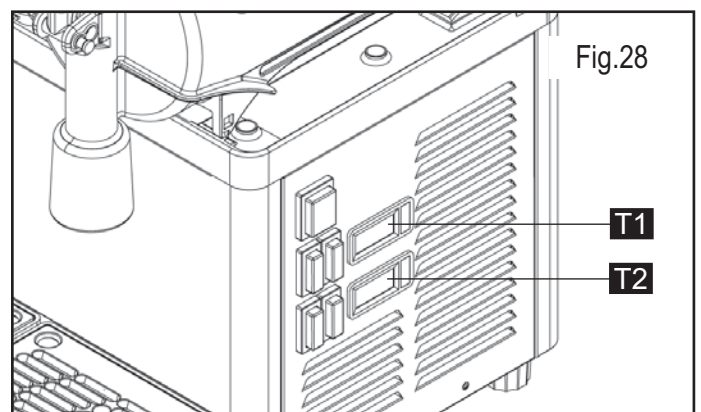


Nota importante: il termometro è opzionale; per alcuni mercati (in funzione delle normative vigenti) viene installato come componente standard della macchina.

Nella macchina con una vasca, il termometro visualizza la temperatura del prodotto situato all'interno della vasca.

Nella macchina con due vasche:

- T1; visualizza la temperatura del prodotto presente nella vasca sinistra;
- T2; visualizza la temperatura del prodotto presente nella vasca destra.



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.

Nell'effettuare i lavori di Pulizia o Manutenzione, è bene applicare quanto di seguito consigliato:

- non utilizzare solventi e materiali infiammabili;
- 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 sanizzante 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 sanizzazione 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 sanizzazione deve essere conforme alla normativa prevista dagli Stati federali o dall'Ente di controllo locale avente potere giurisdizionale.



La pulizia e la sanizzazione di ogni vasca per cambio prodotto deve essere eseguita almeno ogni 2 (due) giorni nel rispetto delle norme igieniche vigenti nel paese d'utilizzo.



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.

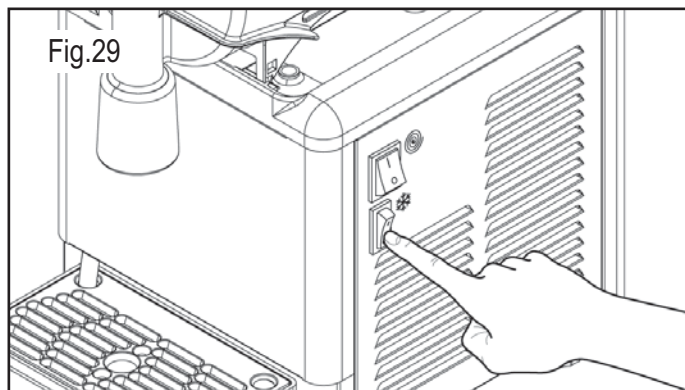
7.1. Svuotamento vasche

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

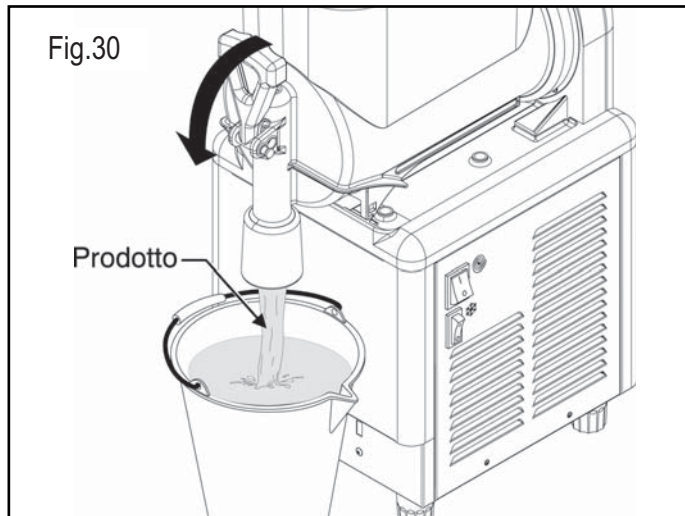
Nel caso si proceda alla pulizia antecedente il primo utilizzo, non occorre svuotare la vasca; consultare subito il paragrafo 7.2.

7.1.1. Svuotamento Granitore 1 (granita)

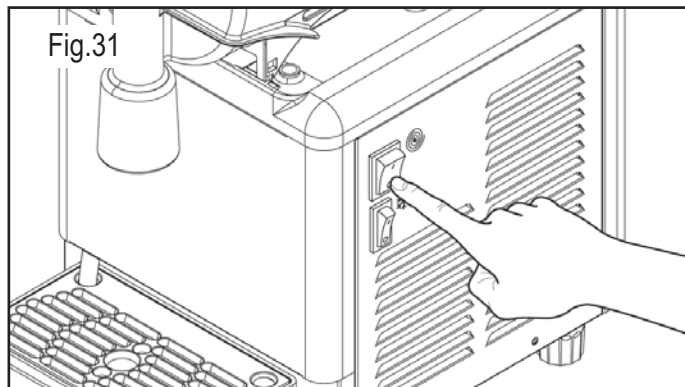
Con la macchina accesa, portare l'interruttore ❄️ in pos. "0" impianto frigo fermo.




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

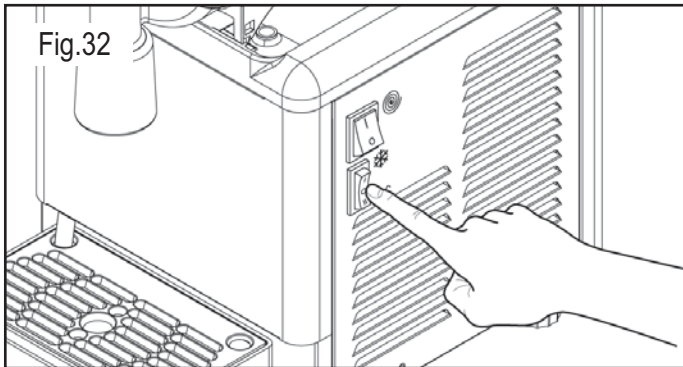


Successivamente spegnere l'interruttore generale/miscelatore e togliere la spina dalla presa di corrente.

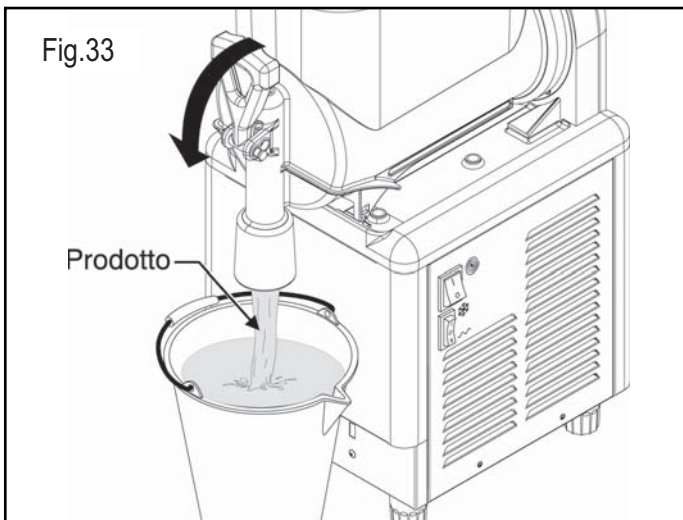


7.1.2. Svuotamento Granitore 1 (granita/frigobibita)

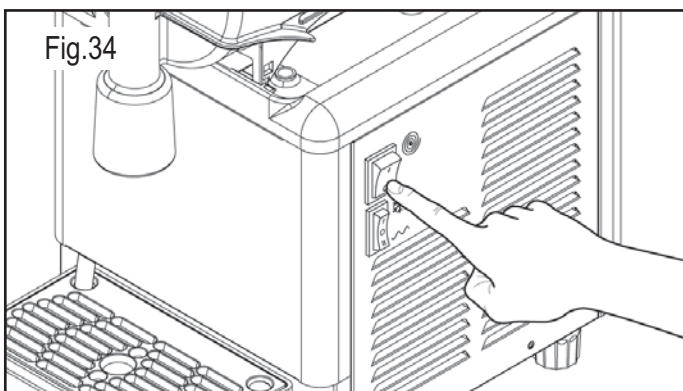
Con la macchina accesa, portare il deviatore frigo  su "0" (impianto frigo fermo).



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



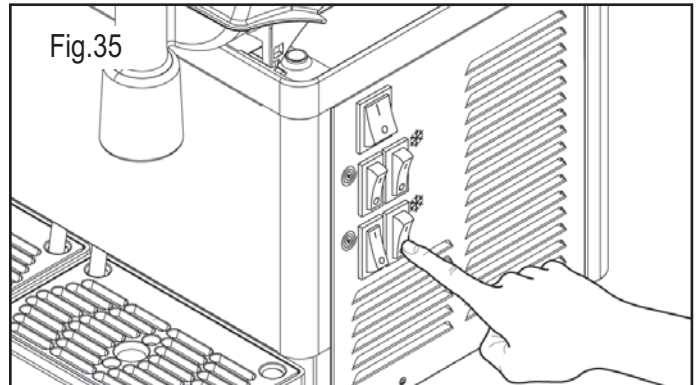
Successivamente spegnere l'interruttore generale/miscelatore e togliere la spina dalla presa di corrente.



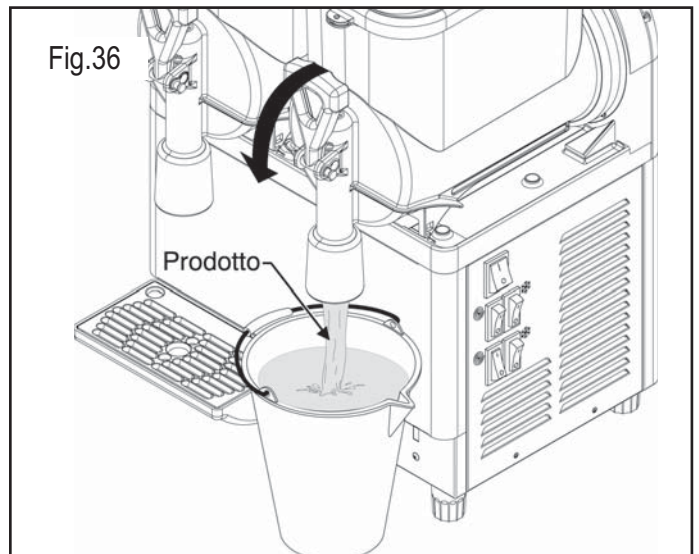
7.1.3. Svuotamento Granitore 2 (granita)

Per semplicità sarà mostrato come svuotare la sola vasca destra; per azionare la vasca sinistra è sufficiente compiere la medesima sequenza d'operazioni agendo sui comandi della vasca sinistra.

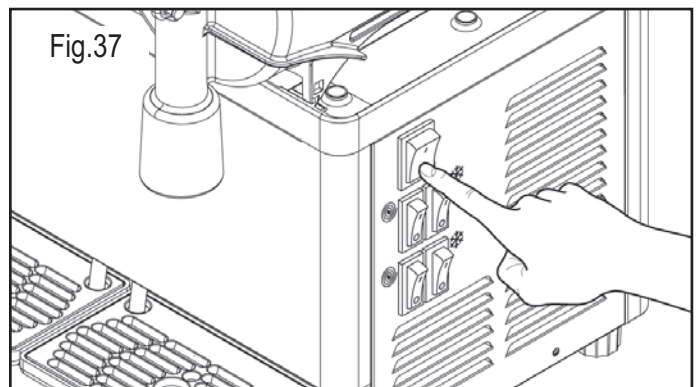
Con la macchina accesa, portare l'interruttore  in pos. "0" impianto frigo fermo.



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




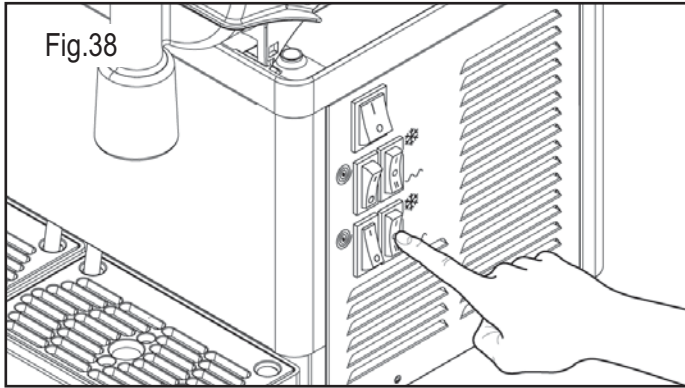
Successivamente spegnere l'interruttore miscelatore e l'interruttore generale; togliere la spina dalla presa di corrente.



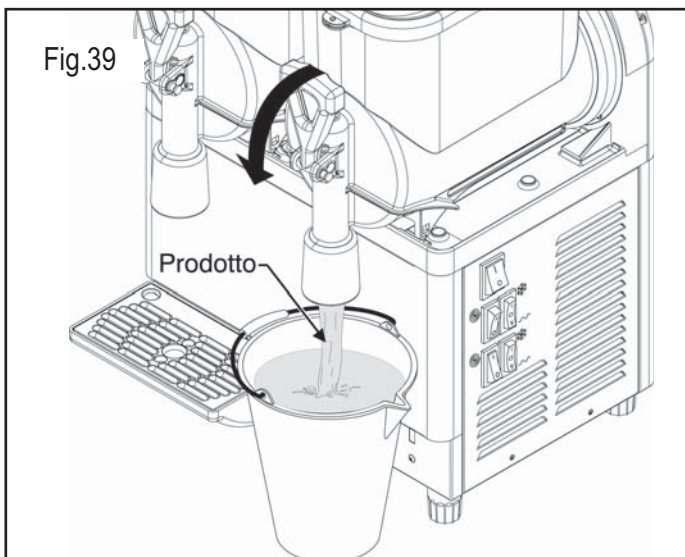
7.1.4. Svuotamento Granitore 2 (granita/frigobibita)

Per semplicità sarà mostrato come svuotare la sola vasca destra; per azionare la vasca sinistra è sufficiente compiere la medesima sequenza d'operazioni agendo sui comandi della vasca sinistra.

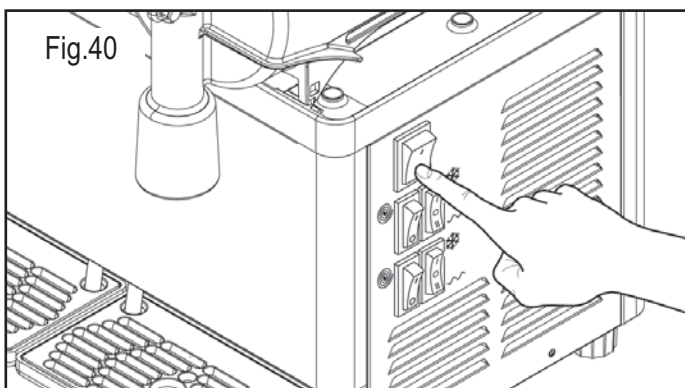
Con la macchina accesa, portare il deviatore frigo  su "0" (impianto frigo fermo).



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



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

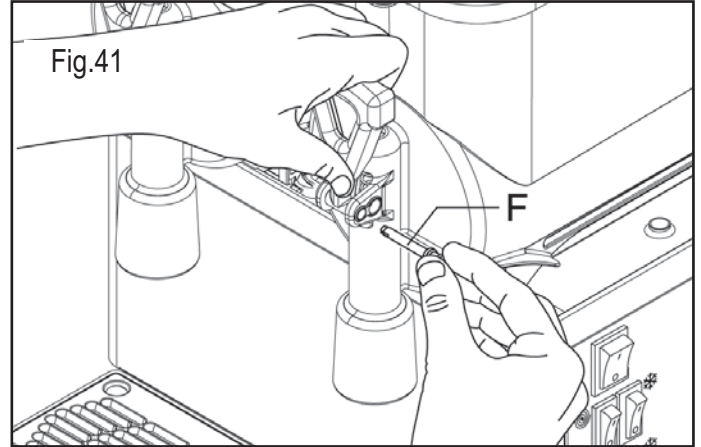


7.2. Smontaggio rubinetetto

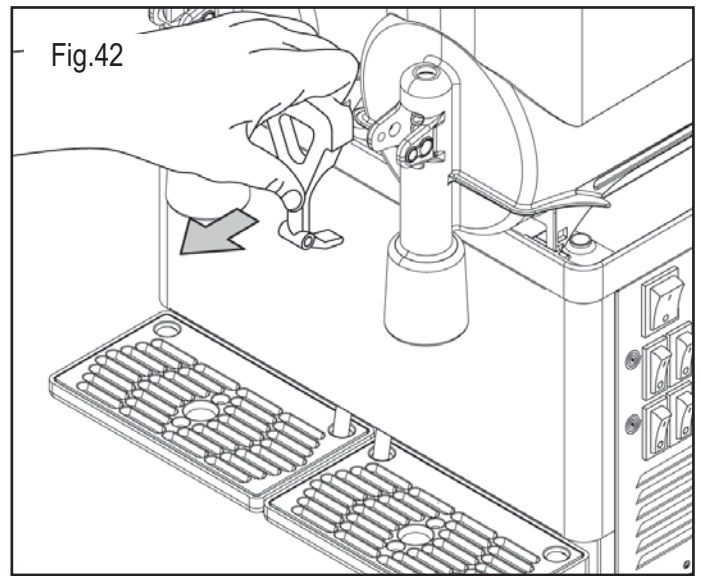
Prima d'iniziare a smontare la vasca si consiglia di procedere con lo smontaggio del rubinetto; successivamente il rubinetto dovrà essere rimontato solo dopo aver correttamente posizionato la vasca.

Per smontare il rubinetto procedere come segue:

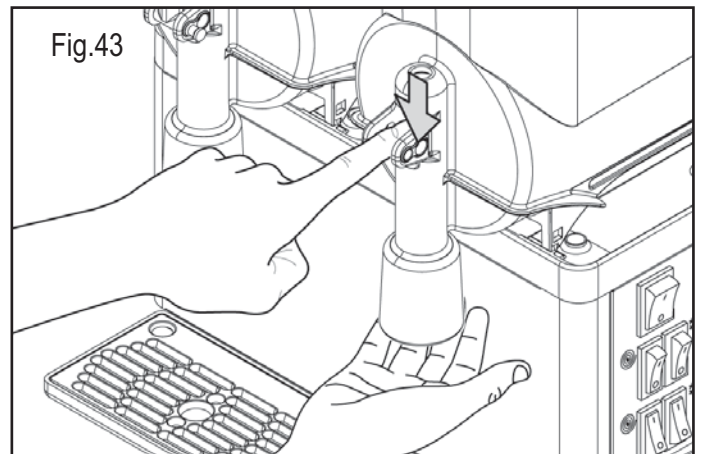
1 mantenendo fermo la leva del rubinetto, togliere il perno (F);



2 posizionare una mano sotto al rubinetto ed estrarre la leva;



3 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.7.4.

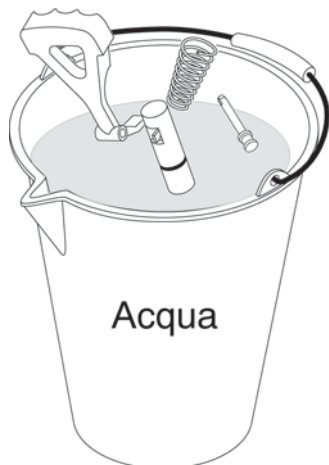


Fig.44



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

7.3. Smontaggio vasca

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

Per smontare correttamente una vasca procedere come segue:

- 1 rimuovere il lucchetto e togliere il coperchio.

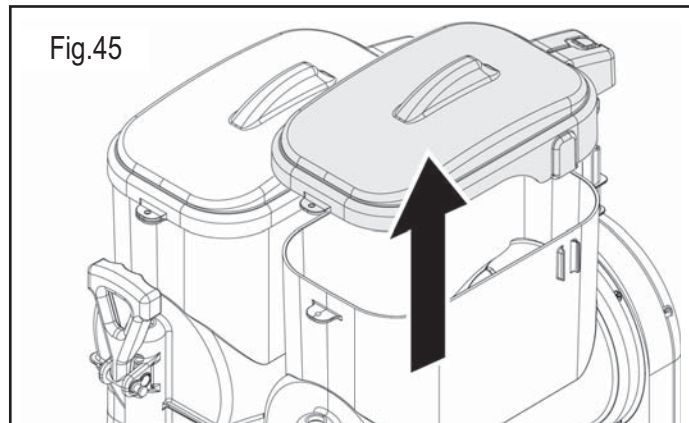


Fig.45

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

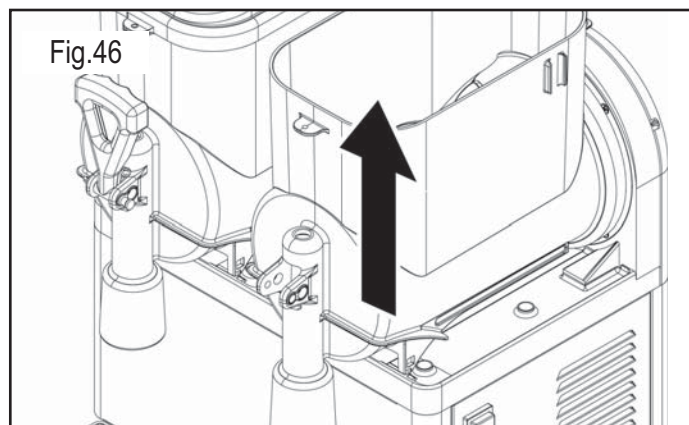


Fig.46

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

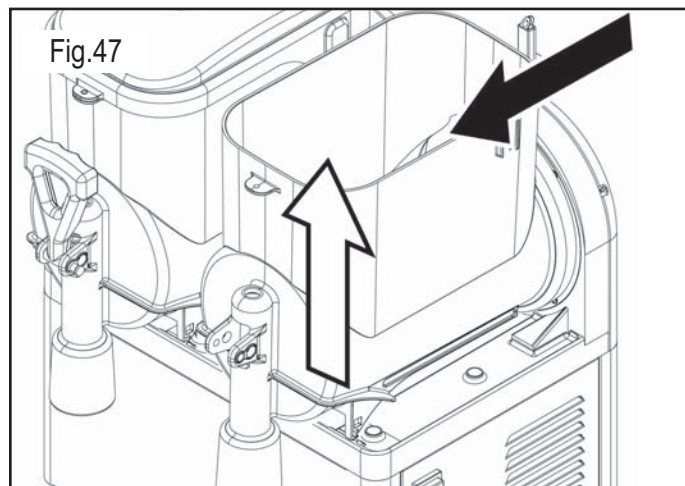


Fig.47

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

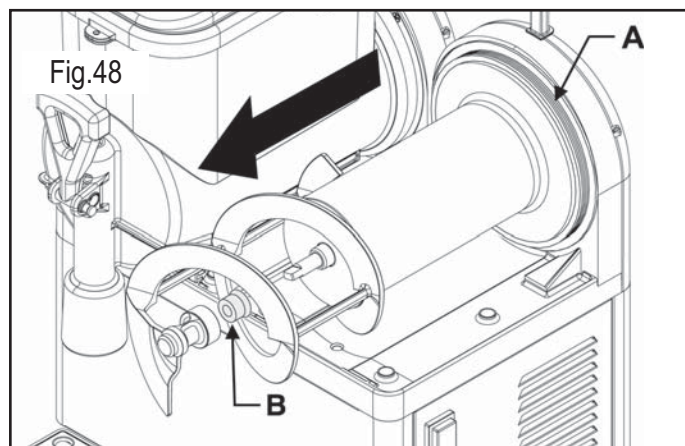


Fig.48

7.4. 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.

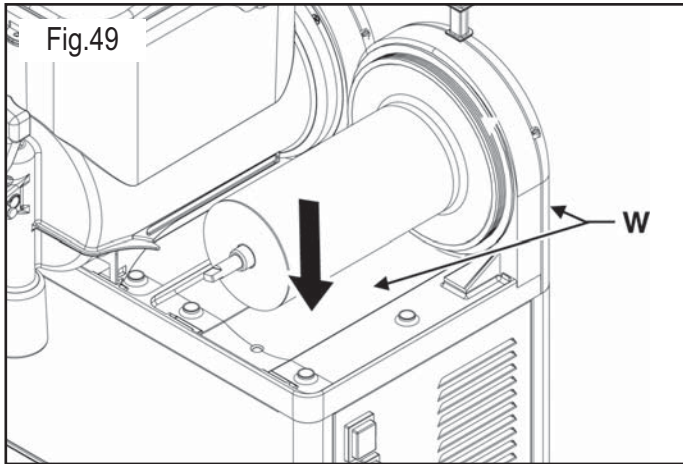
Lavare l'evaporatore da tutti i residui di prodotto con un panno umido.

Lavare e sanitizzare il coperchio.

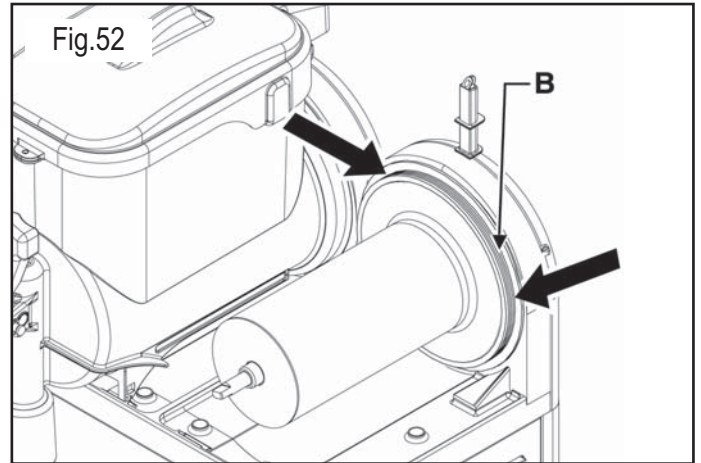


Attenzione: non immergere in qualsiasi liquido i coperchi provvisti d'illuminazione.

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



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

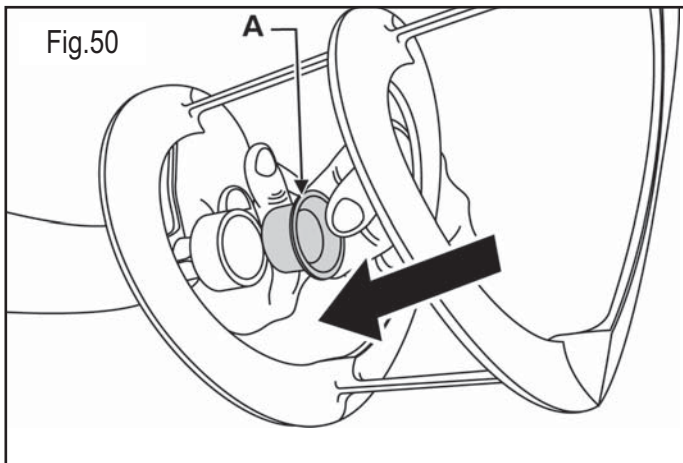


7.5. Assemblaggio componenti lavati.

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

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

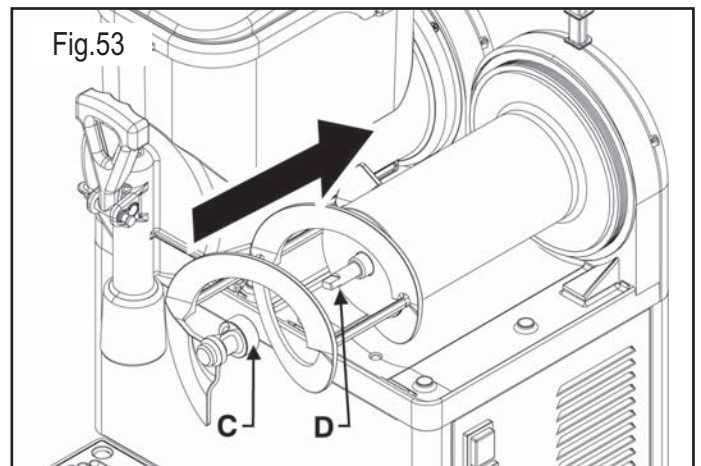
Installare la guarnizione (A) sulla coclea come mostrato in fig.50.



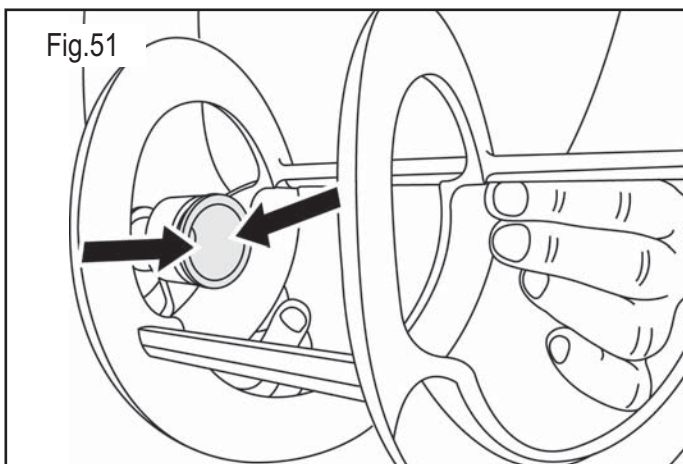
Introdurre la coclea facendo agganciare la testina (C) con l'albero (D).



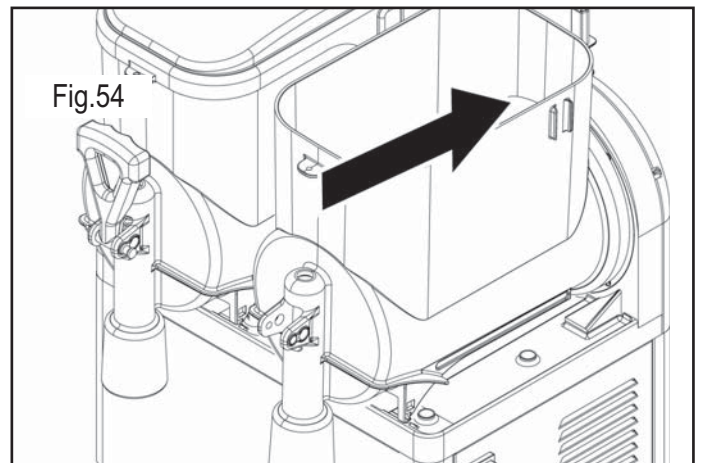
Nota: l'aggancio della coclea si ottiene ruotandola.

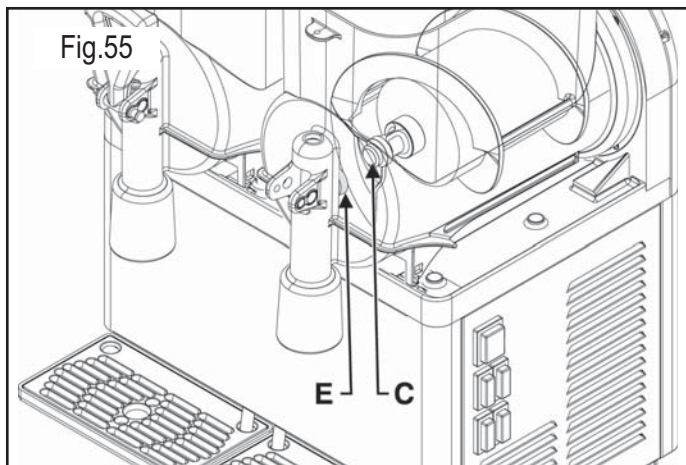


Lubrificare la guarnizione (A) nelle zone mostrate in fig.51 con la vaselina fornita in dotazione.

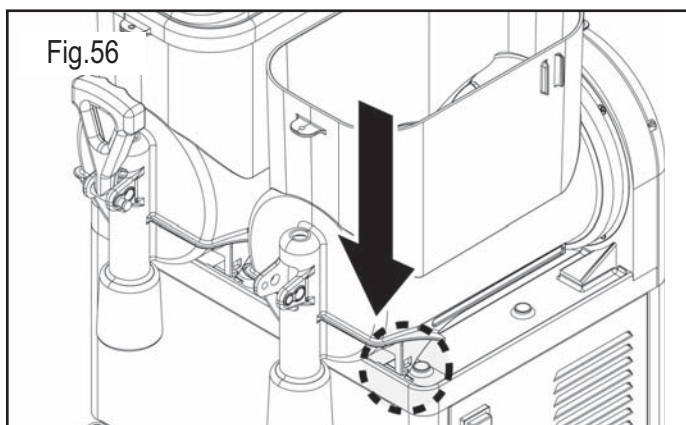


Posizionare la vasca nella sua sede; sollevare leggermente la testina (C) della coclea facendola congiungere con la sede (E) della vasca (Fig.54-55).





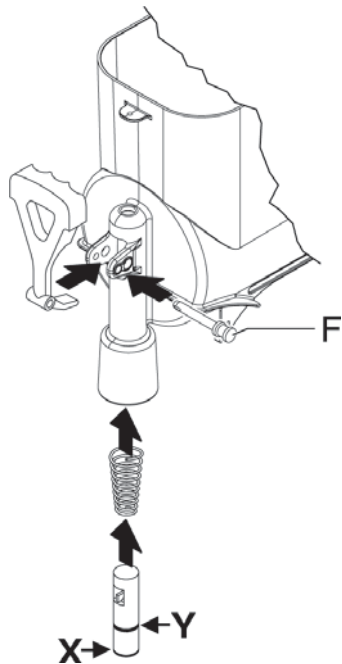
Premere la vasca in basso fino al suo aggancio con il piano come mostrato in figura.



Per montare il rubinetto procedere come segue:

- 1 lubrificare in modo idoneo il tappo (X) e l'Or (Y) 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);

Fig.57



Nota: installare correttamente i componenti come mostrato in figura.

Nota: la mancata lubrificazione del tappo o dell'Or può provocare la fuoriuscita di prodotto dal rubinetto.

7.6. Sanitizzazione evaporatore

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

Operare come segue:

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

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



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

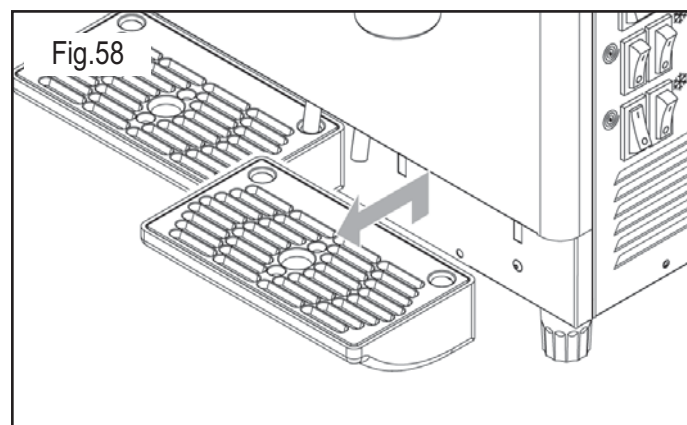
7.7. Pulizia vasca raccogli gocce

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.

7.8. Manutenzione coperchio luminoso

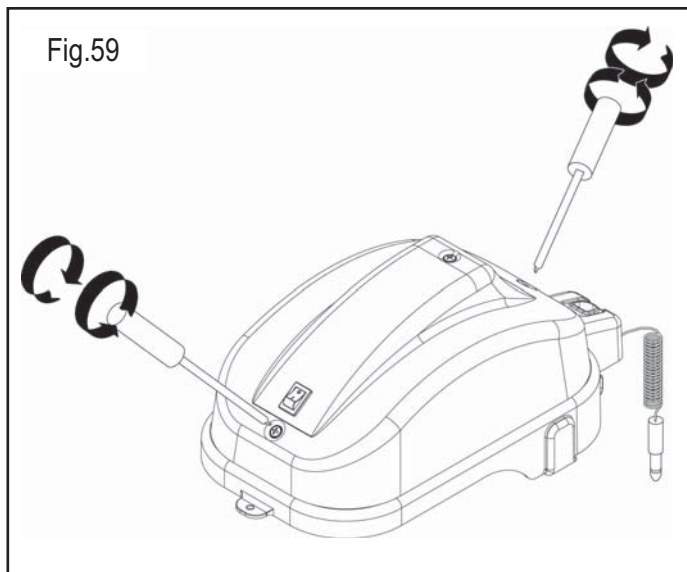


Attenzione ! Qualunque intervento al coperchio deve essere solo manuale. Non usare nessun tipo di attrezzo che potrebbe danneggiare l'integrità del coperchio o dei suoi componenti.

Per eseguire le operazioni di manutenzione del coperchio luminoso, rimuovere il coperchio dalla macchina e staccare il connettore dalla presa.

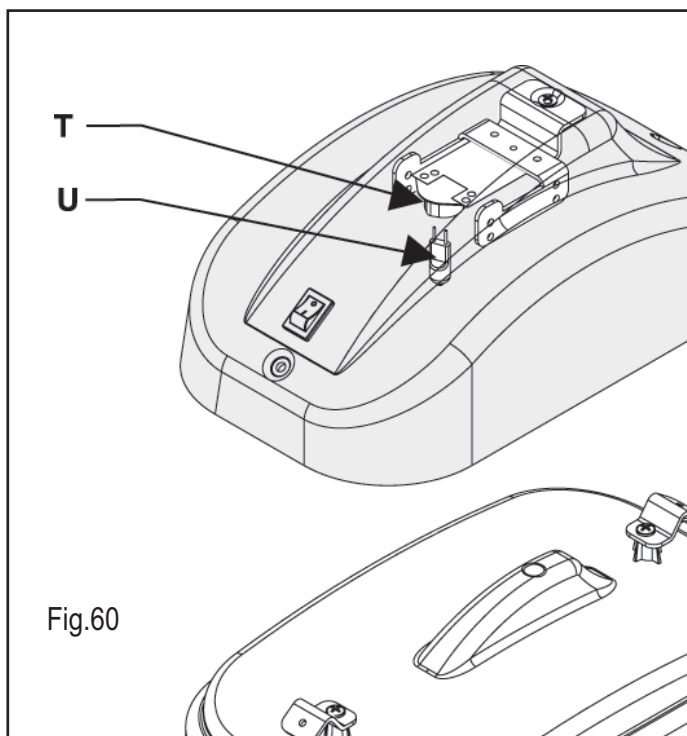
7.8.1. Sostituzione della lampadina

Separare le due parti del coperchio luminoso svitando le due viti; per eseguire questa operazione utilizzare un cacciavite idoneo.



Togliere la lampadina "U" dal portalampada "T" e sostituirla con quella nuova.

Riassemblare il coperchio e avvitare le due viti.



7.9. Sostituzione batteria termometro

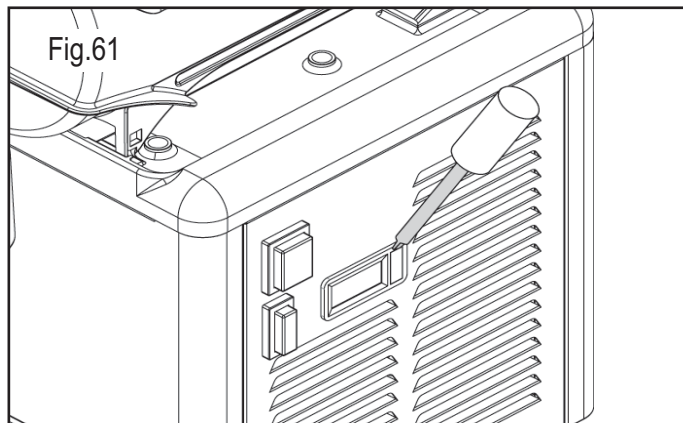
Ogni termometro, per il suo corretto funzionamento, viene alimentato in modo indipendente mediante l'utilizzo di n° 1 batterie a bottone da 1,5V cod.GPA76



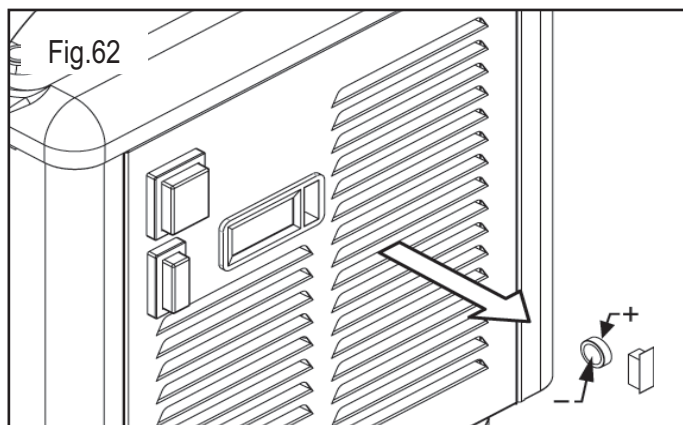
Attenzione ! Qualunque intervento deve essere solo manuale. Non usare nessun tipo di attrezzo che potrebbe danneggiare l'integrità del termometro.

Per la sostituzione della batteria procedere come segue:

- utilizzando un cacciavite rimuovere lo sportello frontale;



- sostituire, nell'alloggiamento, la batteria rispettando le polarità indicate;



- Chiudere il vano batterie con il coperchio.



Nota: il coperchio deve essere chiuso manualmente; se vi sono difficoltà nel chiudere il coperchio, verificare il corretto posizionamento della batteria.

Avvertenze:

- Non inserire una batteria usata o una batteria di tipo differente;
- Se non si utilizza la macchina per un lungo periodo estrarre la batteria dalla sua sede e conservarla in un luogo idoneo;
- La durata della batteria nuova, in condizioni di normale utilizzo, è di circa un anno;
- La batteria esausta deve essere smaltita in modo conforme alle norme vigenti nel paese d'utilizzo della macchina.

7.10. 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.

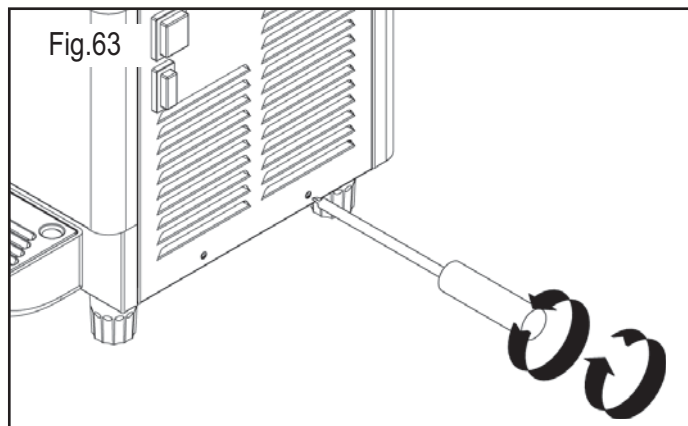


L'utilizzo della macchina è vietato quando anche un solo pannello (frontale, posteriore o laterale) non sia adeguatamente montato. La pulizia del condensatore è vietata all'operatore.

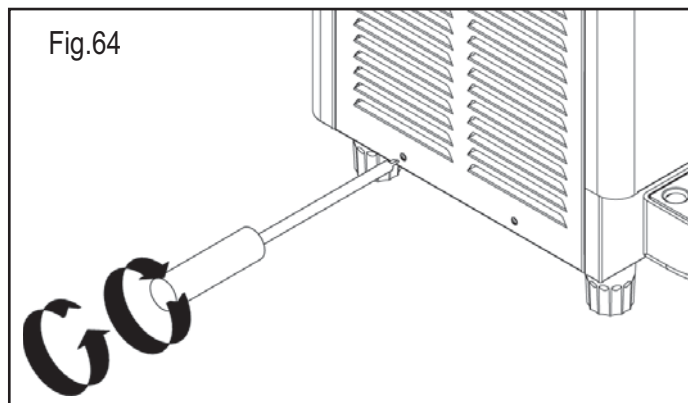
7.10.1. Pulizia condensatore Granitore 1 vasca

I carter devono essere smontati utilizzando un cacciavite idoneo.

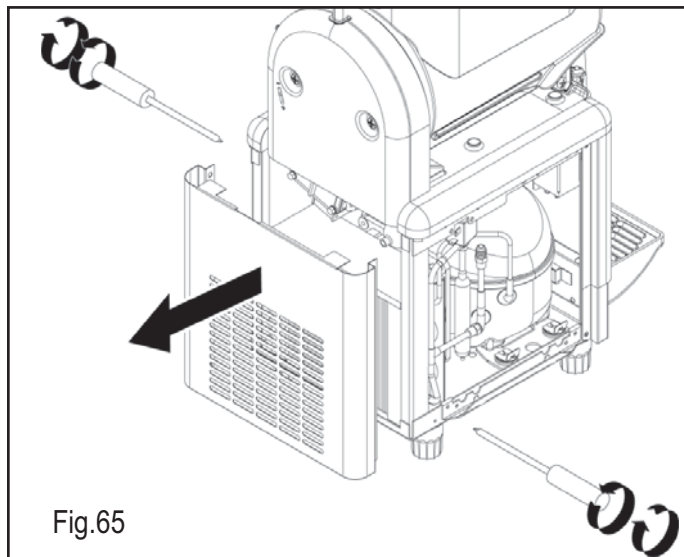
Rimuovere il carter laterale destro svitando le viti che lo fissano alla macchina.



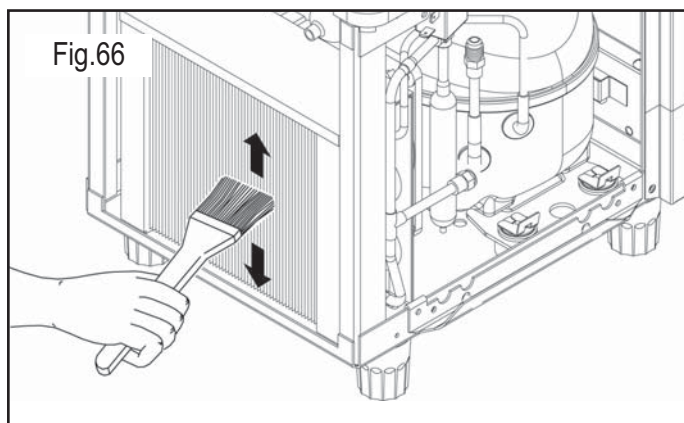
Rimuovere il carter laterale sinistro svitando le viti che lo fissano alla macchina.



Rimuovere il carter posteriore dopo aver svitato le viti che lo fissano al telaio (le viti sono posizionate sul lato destro e sinistro).



Dopo aver rimosso il carter, con un pennello secco, rimuovere la polvere che si è accumulata nel corso del normale funzionamento.

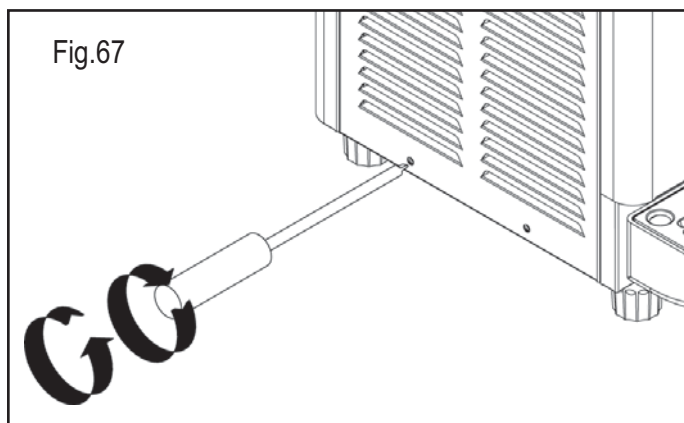


Dopo aver accuratamente pulito il condensatore, rimontare tutti i carter.

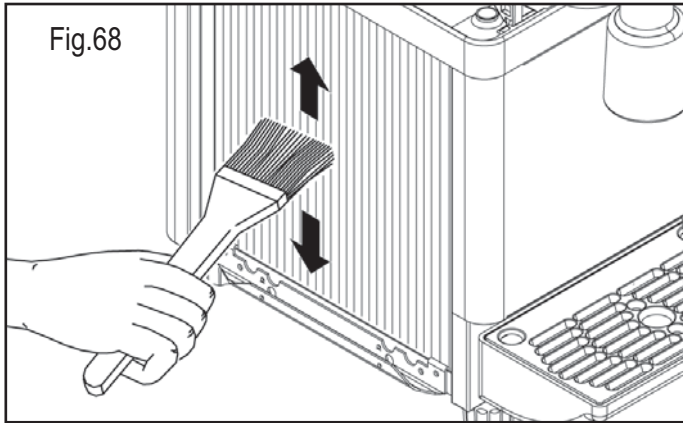
7.10.2. Pulizia condensatore Granitore 2 vasche

Il carter di protezione può essere bloccato mediante l'utilizzo di viti o di clip meccaniche.

Se il carter è fissato mediante l'utilizzo di viti utilizzare un cacciavite idoneo; per rimuovere il carter fissato con le clip, estrarlo manualmente senza l'utilizzo di nessun dispositivo.



Dopo aver rimosso il carter, con un pennello secco, rimuovere la polvere che si è accumulata nel corso del normale funzionamento.



Dopo aver accuratamente pulito il condensatore, rimontare il carter precedentemente smontato.

8. DEMOLIZIONE



La demolizione della macchina 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 nel paese d'utilizzo della macchina.

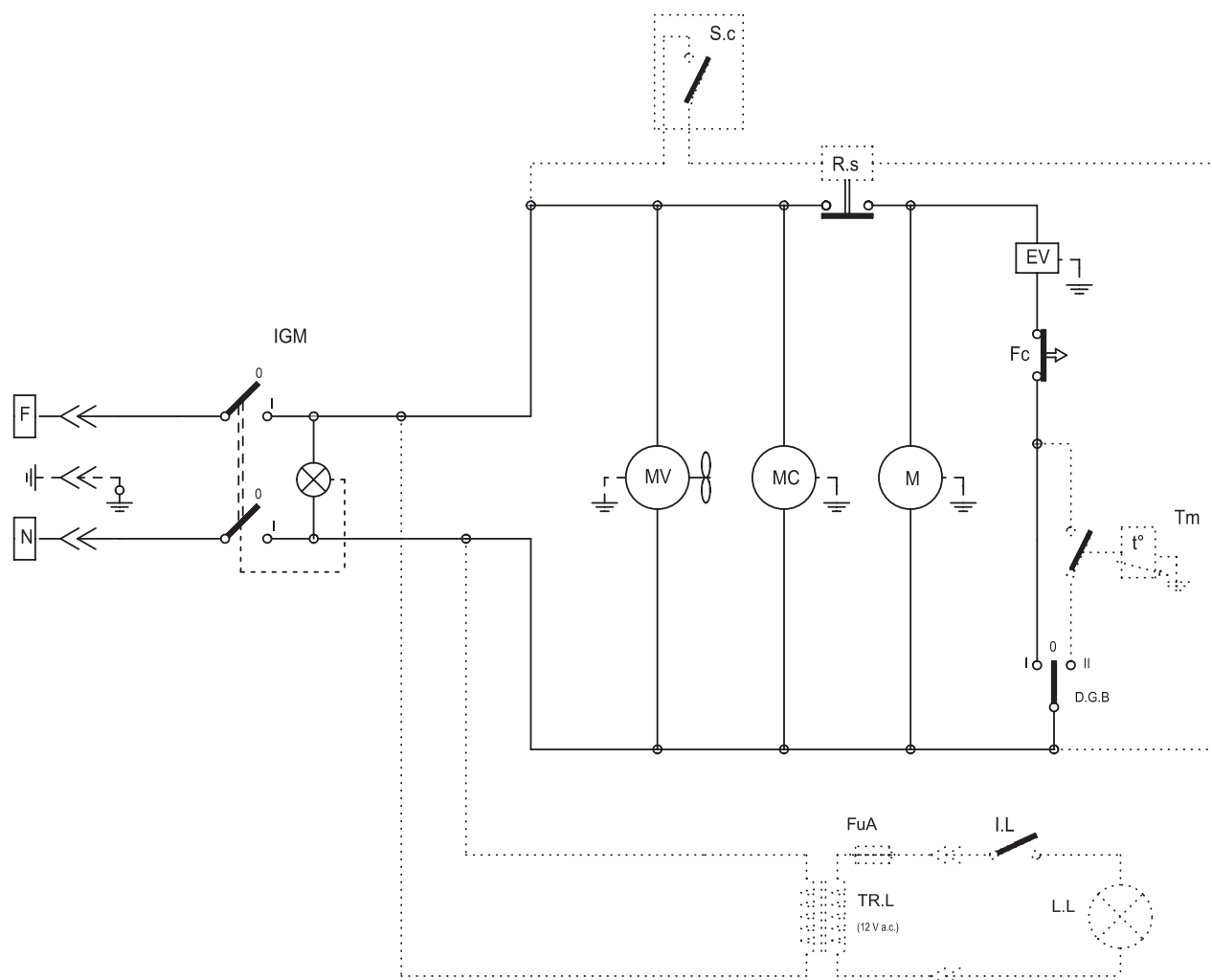


9. PROBLEMI - CAUSE - RIMEDI

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.57)	Lubrificare tappo ed OR.
	Tappo difettoso.	Sostituire tappo.
Il rubinetto perde (liquido esce da sopra).	OR difettoso.	Sostituire OR.
	OR non lubrificato. (Fig.57)	Lubrificare tappo ed OR.
Perdita prodotto nella parte posteriore della vasca.	Vasca non correttamente montata. (Par.7.5)	Verificare il montaggio della vasca.
	Guarnizione vasca non lubrificata. (Fig.52)	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.	Svuotare vasca ed eliminare i blocchi di ghiaccio; verificare che il prodotto sia diluito correttamente.
La macchina non fa granita.	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.7.10)	Chiamare il tecnico specializzato per eseguire un'adeguata pulizia del condensatore.
Errata regolazione della consistenza. (Par.6.6)	Regolare correttamente la consistenza.	
Coclea rumorosa.	Guarnizione anteriore montata in modo errato. (Fig.50)	Verificare il corretto montaggio della guarnizione.
	Guarnizione non lubrificata. (Fig.51)	Lubrificare in modo corretto la guarnizione.
Il termometro non segnala la temperatura	Batteria scarica	Sostituire la batteria (Par.7.9.)
	Sonda malfunzionante	Chiamare il tecnico specializzato
Coperchio luminoso non funziona	Spinotto non inserito correttamente	Verificare la connessione dello spinotto
	Interruttore sulla posizione "O"	Accendere il coperchio luminoso con l'interruttore.
	Lampadina rotta	Sostituire la lampadina (Par.7.8.)

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.

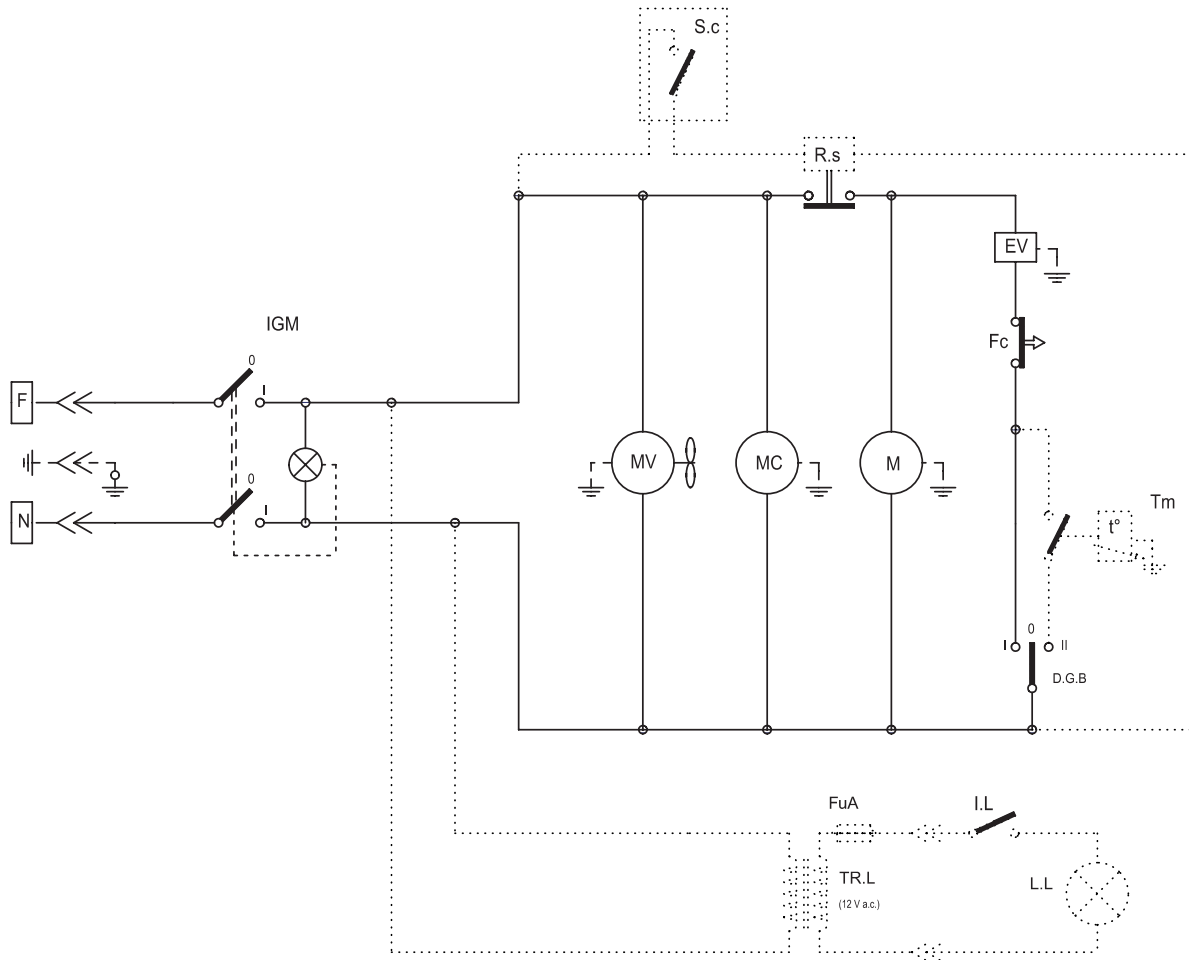
10.SCHEMA ELETTRICO GRANITORE 1 VASCA (115V - 60HZ)



Nota: questa linea evidenzia componenti che sono presenti nella macchina in funzione del modello acquistato.

Voce	Descrizione
IGM	Interruttore generale/Motore miscelatore
MV	Motore ventilatore
MC	Motore compressore
M	Motore miscelatore
EV	Elettrovalvola gas
Fc	Fincorsa regolazione durezza granita
D.G.B	Deviatore Granita/Bibita
S.c	Sensore coperchio
R.s	Relè sicurezza
L.L	Luce coperchio vasca
I.L	Interruttore luce coperchio vasca
TR.L	Trasformatore 115V-12V
Fu.A	fusibile trasformatore T1A

11.SCHEMA ELETTRICO GRANITORE 1 VASCA (230V - 50HZ)

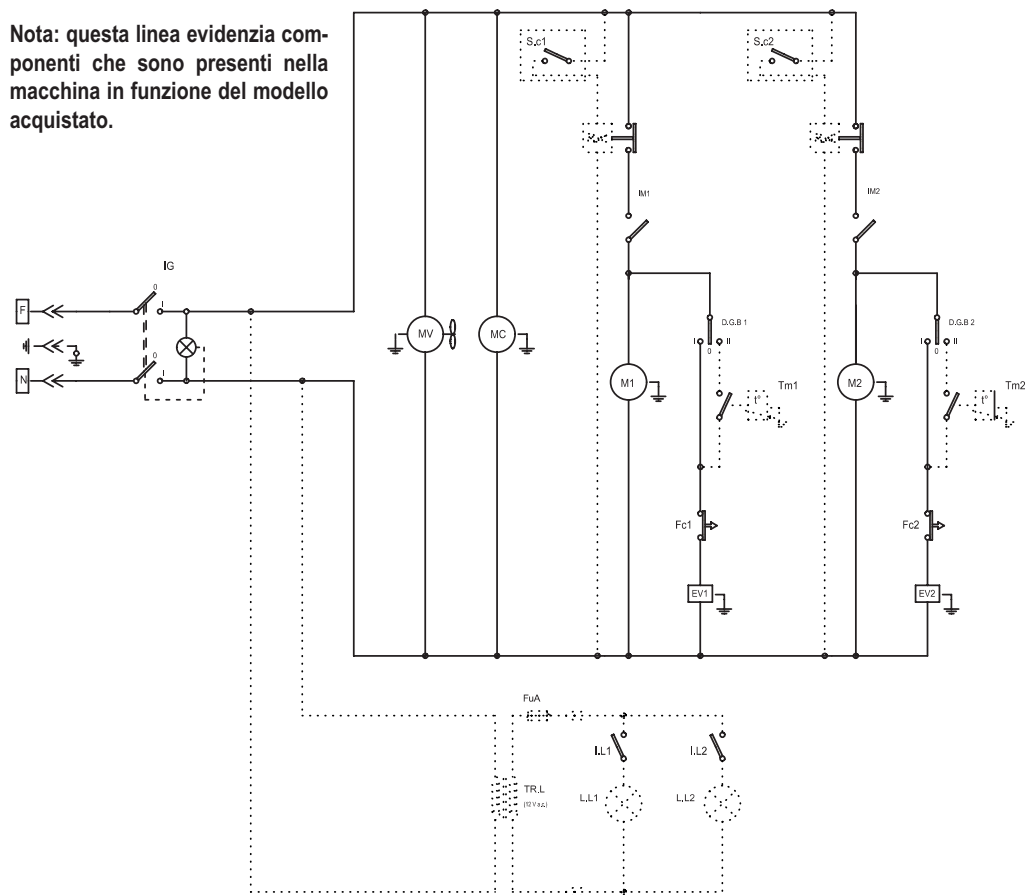


Nota: questa linea evidenzia componenti che sono presenti nella macchina in funzione del modello acquistato.

Voce	Descrizione
IGM	Interruttore generale/Motore miscelatore
MV	Motore ventilatore
MC	Motore compressore
M	Motore miscelatore
EV	Elettrovalvola gas
Fc	Finecorsa regolazione durezza granita
D.G.B	Deviatore Granita/Bibita
S.c	Sensore coperchio
R.s	Relè sicurezza
L.L	Luce coperchio vasca
I.L	Interruttore luce coperchio vasca
TR.L	Trasformatore 230V-12V
Fu.A	fusibile trasformatore T250mA

12.SCHEMA ELETTRICO GRANITORE 2 VASCHE (115V - 60HZ)

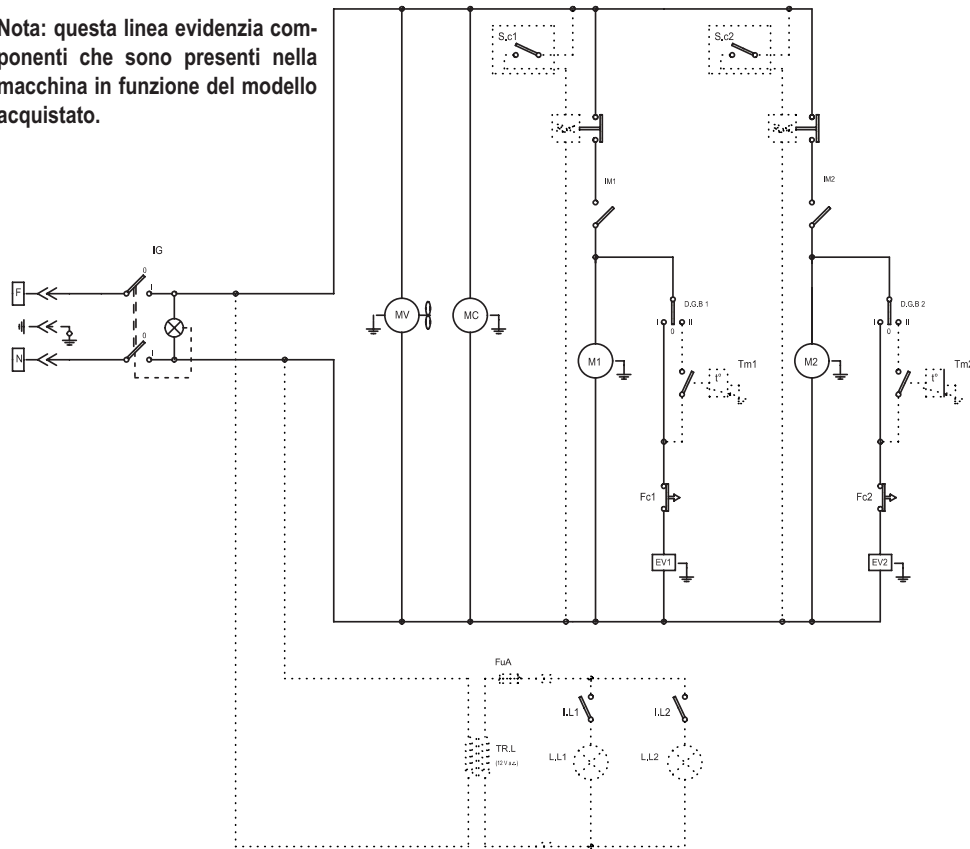
Nota: questa linea evidenzia componenti che sono presenti nella macchina in funzione del modello acquistato.



Voce	Descrizione
IG	Interruttore generale
MV	Motore ventilatore
MC	Motore compressore
M1	Motore miscelatore vasca 1
M2	Motore miscelatore vasca 2
IM1	Interruttore motore miscelatore vasca 1
IM2	Interruttore motore miscelatore vasca 2
D.G.B.1	Deviatore Granita/Frigobibita Vasca1 (impianto frigo vasca 1)
D.G.B.2	Deviatore Granita/Frigobibita vasca 2 (impianto frigo vasca 2)
EV1	Elettrovalvola gas vasca 1
EV2	Elettrovalvola gas vasca 2
Fc1	Fincorsa regolazione durezza granita vasca 1
Fc2	Fincorsa regolazione durezza granita vasca 2
Tm 1	Termostato vasca 1
Tm 2	Termostato vasca 2
S.c1	Sensore coperchio vasca 1
S.c2	Sensore coperchio vasca 2
R.s1	Relè sicurezza vasca 1
R.s2	Relè sicurezza vasca 2
L.L1	Luce coperchio vasca 1
L.L2	Luce coperchio vasca 2
I.L1	Interruttore luce coperchio vasca 1
I.L2	Interruttore luce coperchio vasca 2
TR.L	Trasformatore 115V-12V
Fu.A	Fusibile trasformatore F5A

13.SCHEMA ELETTRICO GRANITORE 2 VASCHE (230V - 50HZ)

Nota: questa linea evidenzia componenti che sono presenti nella macchina in funzione del modello acquistato.



Voce	Descrizione
IG	Interruttore generale
MV	Motore ventilatore
MC	Motore compressore
M1	Motore miscelatore vasca 1
M2	Motore miscelatore vasca 2
IM1	Interruttore motore miscelatore vasca 1
IM2	Interruttore motore miscelatore vasca 2
D.G.B.1	Deviatore Granita/Frigobibita Vasca1 (impianto frigo vasca 1)
D.G.B.2	Deviatore Granita/Frigobibita vasca 2 (impianto frigo vasca 2)
EV1	Elettrovalvola gas vasca 1
EV2	Elettrovalvola gas vasca 2
Fc1	Finecorsa regolazione durezza granita vasca 1
Fc2	Finecorsa regolazione durezza granita vasca 2
Tm 1	Termostato vasca 1
Tm 2	Termostato vasca 2
S.c.1	Sensore coperchio vasca 1
S.c.2	Sensore coperchio vasca 2
R.s1	Relè sicurezza vasca 1
R.s2	Relè sicurezza vasca 2
L.L.1	Luce coperchio vasca 1
L.L.2	Luce coperchio vasca 2
I.L.1	Interruttore luce coperchio vasca 1
I.L.2	Interruttore luce coperchio vasca 2
TR.L	Trasformatore 230V-12V
Fu.A	Fusibile trasformatore T250mA

SUMARIO

1. INFORMAC. DE CARÁCTER GENERAL3

- 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 7
- 3.3. Placas 7

4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO7

- 4.1. Embalaje 7
- 4.2. Transporte y desplazamiento 8
- 4.3. Almacenamiento 8

5. INSTALACIÓN8

- 5.1. Lista de accesorios de serie..... 8
- 5.2. Montaje y emplazamiento 8
- 5.3. Tratamiento del embalaje..... 9
- 5.4. Enlace eléctrico 9

6. FUNCIONAMIENTO9

- 6.1 Preparación del producto 9
 - 6.1.1. Bloqueo Automático Sinfin 10
- 6.2 Arranque Granizadora 1 (granizado) 10
- 6.3 Arranque Granizadora 1 (graniz./bebida helada) 11

- 6.4 Arranque Granizadora 2 (granizado) 11
- 6.5 Arranque Granizadora 2 (graniz./bebida helada)..... 12
- 6.6. Regulación de la consistencia del granizado 12
- 6.7. Suministro granizado 13
- 6.8. Consejos para un uso correcto 13
- 6.9. Situaciones de emergencia..... 13
- 6.10 Tapa luminosa 13
- 6.11 Termómetro producto en cuba 13

7. PROCEDIM. DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.14

- 7.1. Vaciado de las cubas 14
 - 7.1.1. Vaciado Granizadora 1 (granizado). 14
 - 7.1.2. Vaciado Graniz. 1 (granizado/bebida helada)..... 15
 - 7.1.3. Vaciado Granizadora 2 (granizado). 15
 - 7.1.4. Vaciado Graniz. 2 (granizado/bebida helada)..... 16
- 7.2. Desmontaje del grifo 16
- 7.3. Desmontaje de la cuba 17
- 7.4. Lavado e higienización de los componentes 17
- 7.5. Ensamblaje de los componentes lavados..... 18
- 7.6. Higienización del evaporador..... 19
- 7.7. Limpieza de la cubeta receptora de goteo 19
- 7.8. Mantenimiento de la tapa luminosa 20
 - 7.8.1. Sustitución de la bombilla 20
- 7.9. Sustitución de la pila del termómetro 20
- 7.10. Limpieza del condensador..... 21
 - 7.10.1. Limpieza del condensador graniz. de 1 cuba..... 21
 - 7.10.2. Limpieza del condensador graniz. de 2 cubas..... 21

8. DESGUACE.....22

9. PROBLEMAS, CAUSAS Y REMEDIOS.....22

10. ESQ. ELECTRICO GRAN. DE 1 CUBA (115V - 60HZ) .. 23

11. ESQ. ELECTRICO GRAN. DE 1 CUBA (230V - 50HZ) .. 24

12. ESQ. ELECTRICO GRAN. DE 2 CUBAS (115V - 60HZ) 25

13. ESQ. ELECTRICO GRAN. DE 2 CUBAS (230V - 50HZ) 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

Esta máquina es idónea para la producción de **granizados**.

Según cuál sea la versión elegida, la máquina puede contar con una de las siguientes funciones o combinación de las mismas:

- bebida helada;
- iluminación producto en cuba;
- bloqueo automático del sinfín al retirar la tapa;
- visualización de la temperatura del producto en cuba.

2.2. Principales componentes

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

- 1 Tapa cuba
- 2 Dispositivo de cierre cuba
- 3 Regulador de densidad
- 4 Cuba
- 5 Panel de mandos
- 6 Termómetro temperatura del producto en cuba
- 7 Cuba receptora de goteo
- 8 Rejilla
- 9 Suministrador producto
- 10 Palanca de suministro producto
- 11 Pies

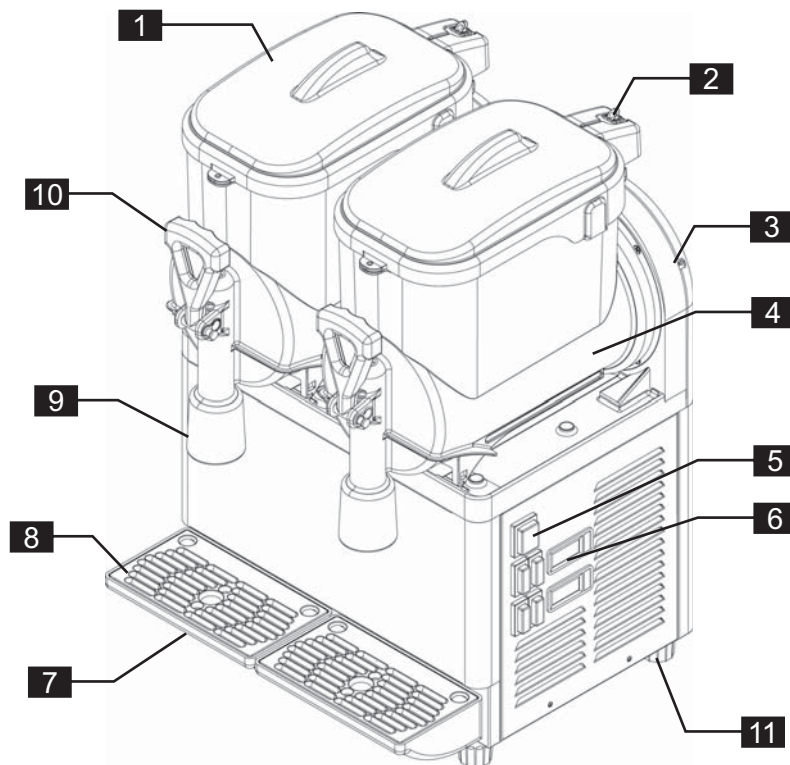


Fig.1



A fin de facilitar la lectura de las instrucciones, en la presente publicación se utilizan las siguientes abreviaturas:

Granizadora 1 (granizado), identifica la Granizadora de (1) una cuba con función sólo de granizado;

Granizadora 1 (granizado/bebida helada), identifica la Granizadora de (1) una cuba con función granizado y bebida helada;

Granizadora 2 (granizado), identifica la Granizadora de (2) dos cubas con función sólo de granizado;

Granizadora 2 (granizado/bebida helada), identifica la Granizadora de (2) dos cubas con función granizado y bebida helada.

2.3. Datos técnicos

A continuación se indican los datos y las características técnicas.

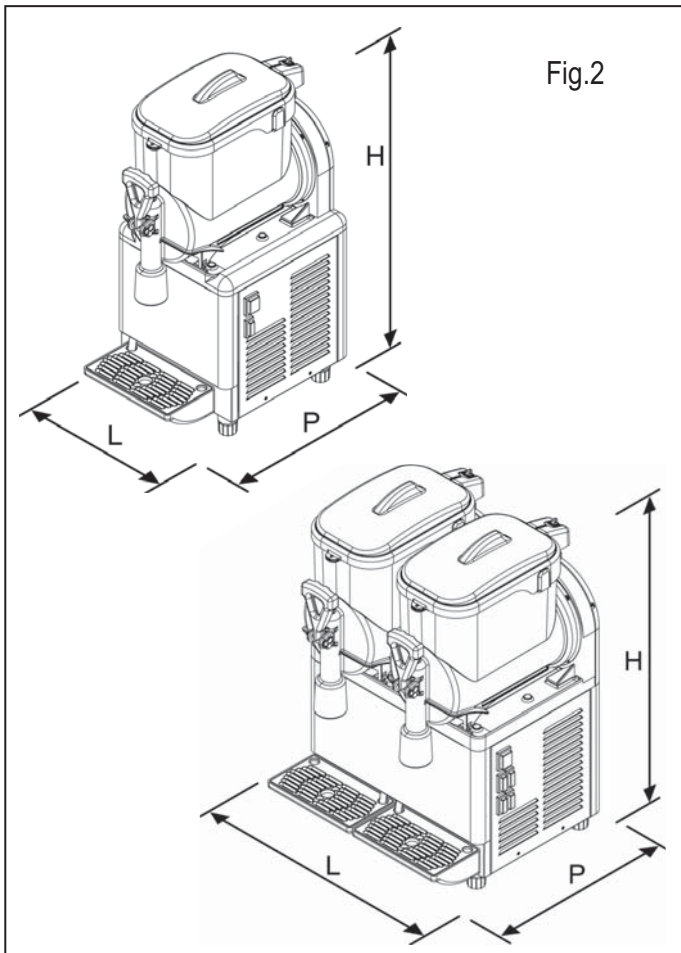
Modelo		Granizadora 1	Granizadora 2
Dimensiones L x P x H (mm).	Con tapa estándar	260 x 400 x 630	400 x 400 x 630
	Con tapa luminosa	260 x 400 x 685	400 x 400 x 685
Peso (kg) (cuba vacía)		23	36
Potencia máxima consumida (W)		Véase placa de datos técnicos situada en el costado de la máquina	
Tensión de funcionamiento (V)			
Temperatura de funcionamiento		Min. 20°C Max. 32°C	
Número de cubas		1	2
Capacidad de cada cuba agua (l)		5	
Presión sonora		<< 70 dB _A	
Clase		N	



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. Panel de mandos

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

GRANIZADORA 1 (GRANIZADO) - (FIG.3)

Los mandos presentes en el panel son los siguientes:

A. **Interruptor General:** su función es la de gobernar:

- el encendido de la máquina y el movimiento del sinfín;
- la desactivación de todas las funciones presentes en la máquina.

B. **Interruptor Sistema refrigerante:** permite gobernar el encendido y apagado del sistema refrigerante.

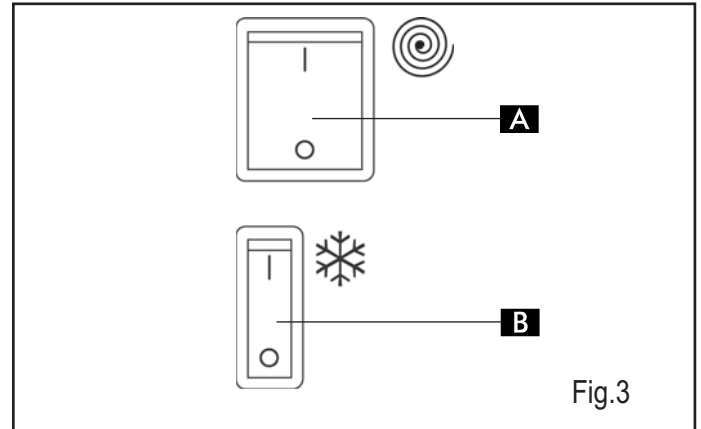


Fig.3

GRANIZADORA 1 (GRANIZADO/BEBIDA) - (FIG.4)

Los mandos presentes en el panel son los siguientes:

A. **Interruptor General,** cuya función es la de gobernar:

- el encendido de la máquina y el movimiento del sinfín;
- la desactivación de todas las funciones presentes en la máquina.

B. **Desviador del sistema refrigerante:**

- en posición "0" el sistema refrigerante se encuentra desactivado;
- en posición "I" el sistema refrigerante se encuentra activado para la producción de granizados;
- en posición "II" el sistema refrigerante se encuentra activado para la producción de bebidas frías.

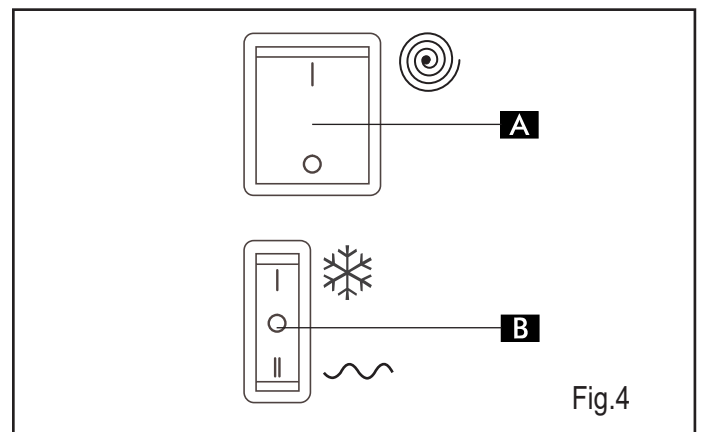
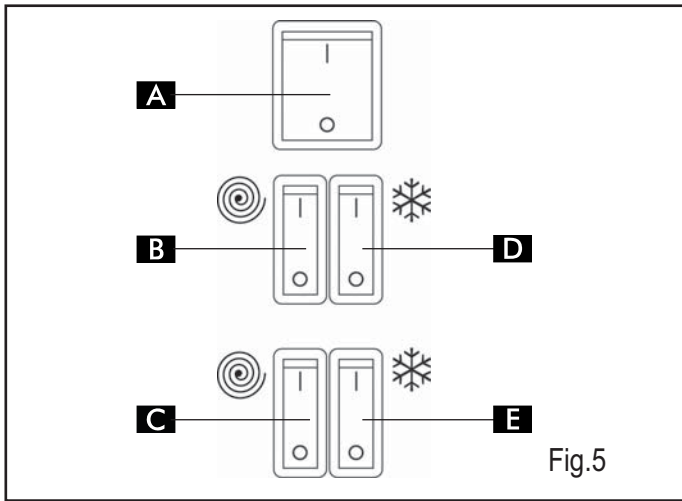


Fig.4

GRANIZADORA 2 (GRANIZADO) - (FIG.5)

Los mandos presentes en el panel son los siguientes:

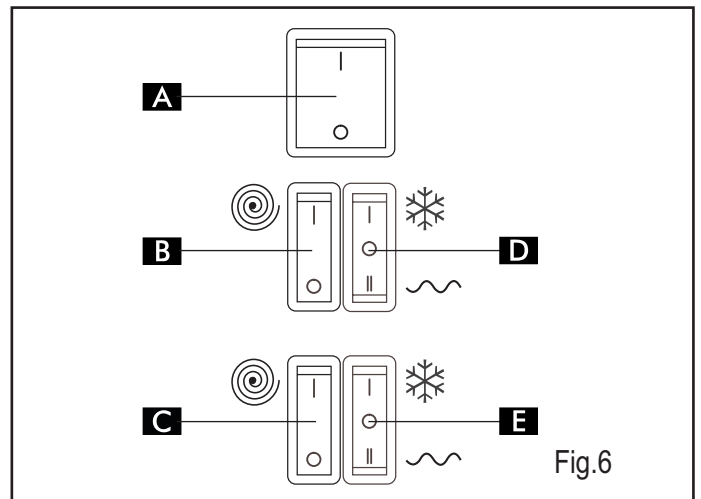
- A. **Interruptor General:** su función es la de dar/quitar tensión a la máquina en su conjunto.
- B. **Interruptor de mezcla cuba izquierda:** permite gobernar el encendido y apagado del motorreductor que acciona el sinfín de la cuba izquierda.
- C. **Interruptor de mezcla cuba derecha:** permite gobernar el encendido y apagado del motorreductor que acciona el sinfín de la cuba derecha.
- D. **Interruptor sistema refrig. cuba izquierda:** permite gobernar el encendido y apagado del sistema refrigerante de la cuba izquierda.
- E. **Interruptor sistema refrig. cuba derecha:** permite gobernar el encendido y apagado del sistema refrigerante de la cuba derecha.



GRANIZADORA 2 (GRANIZADO/BEBIDA HELADA) - (FIG.6)

Los mandos presentes en el panel son los siguientes:

- A. **Interruptor General:** cuya función es la de dar/quitar tensión a la máquina en su conjunto.
- B. **Interruptor de mezcla cuba izquierda:** permite gobernar el encendido y apagado del motorreductor que acciona el sinfín de la cuba izquierda.
- C. **Interruptor de mezcla cuba derecha:** permite gobernar el encendido y apagado del motorreductor que acciona el sinfín de la cuba derecha.
- D. **Desviador sistema refrigerante cuba izquierda:**
 - en posición "0" el sistema refrigerante se encuentra desactivado;
 - en posición "I" el sistema refrigerante se encuentra activado para la producción de granizados;
 - en posición "II" el sistema refrigerante se encuentra activado para la producción de bebidas frías.
- E. **Desviador sistema refrigerante cuba derecha:**
 - en posición "0" el sistema refrigerante se encuentra desactivado;
 - en posición "I" el sistema refrigerante se encuentra activado para la producción de granizados;
 - en posición "II" el sistema refrigerante se encuentra activado para la producción de bebidas frías.



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;
 - permitir que los niños jueguen en las proximidades 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 1 cuba	430	320	670	25
Granizadora 2 cubas	470	430	670	41

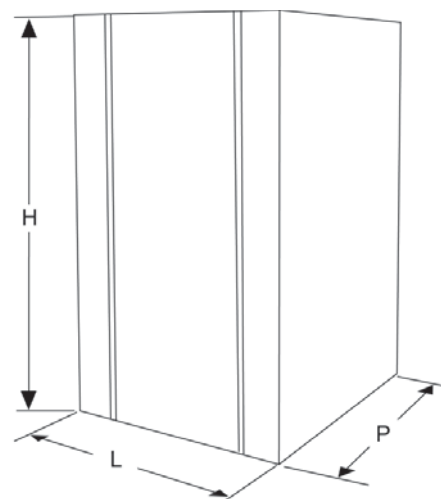


Fig.7



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.

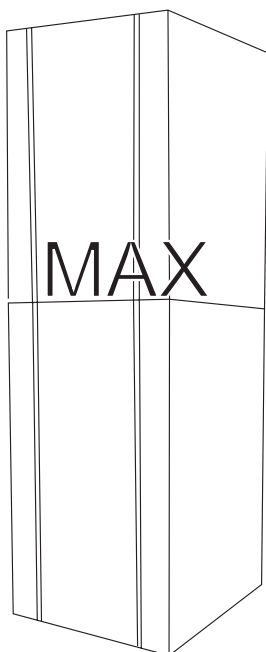


Fig.8

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.

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

5.1. Lista de accesorios de serie

- **Candado con llave (uno para cada cuba de la granizadora):** para cerrar la cuba durante el funcionamiento normal y evitar aperturas no autorizadas.
- **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 9 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.

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

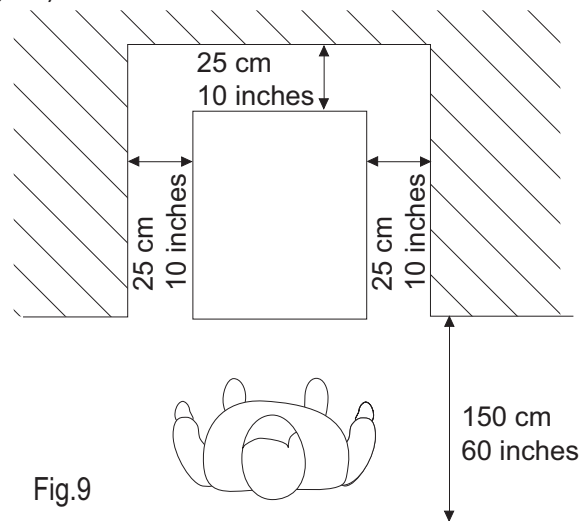


Fig.9

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 sírvase 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.10

Diluir y mezclar en un recipiente el CONCENTRADO con AGUA según las indicaciones del productor. LA MEZCLA OBTENIDA DEBE TENER UN CONTENIDO MÍNIMO DE AZÚCAR DE 13° BRIX. Atención, ya que una concentración menor puede dañar los sinfines mezcladores y/o los motorreductores mismos.

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

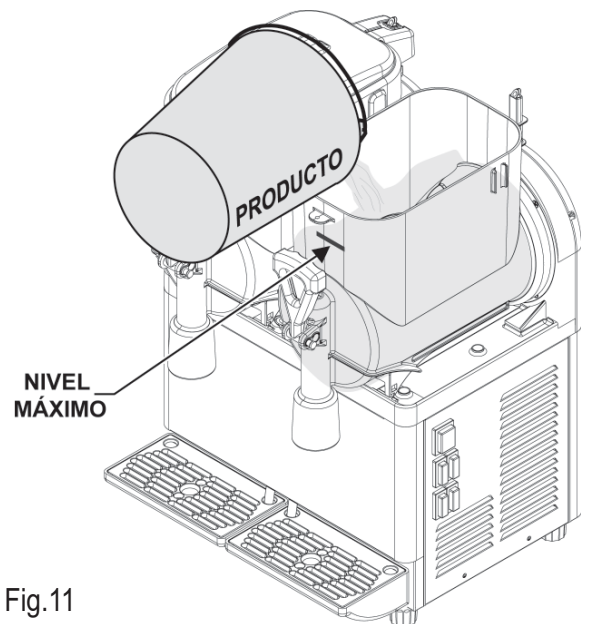


Fig.11

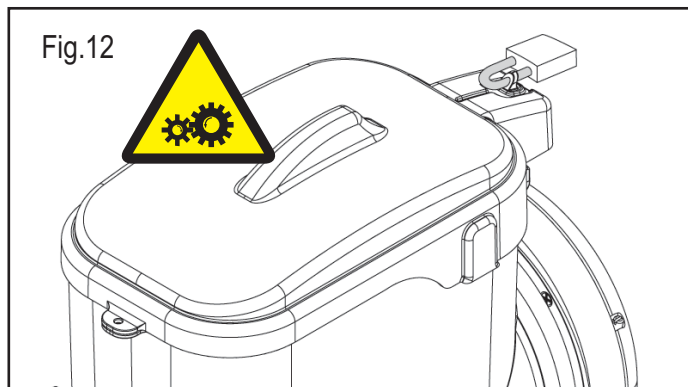


Verter el producto en la cuba prestando atención a fin de no superar el nivel máximo indicado.


6.2 Arranque Granizadora 1 (granizado)


La cuba de la máquina estándar se gobierna mediante dos interruptores que deben ser accionados de la siguiente forma:


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

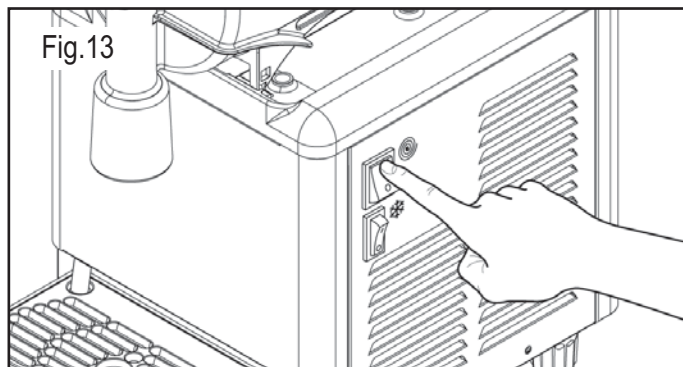


Después de haber vertido el producto en la cuba, cerrar esta última con la tapa y aplicar en la respectiva ranura el candado suministrado adjunto. Cada una de las cubas debe ser cerrada con candado.

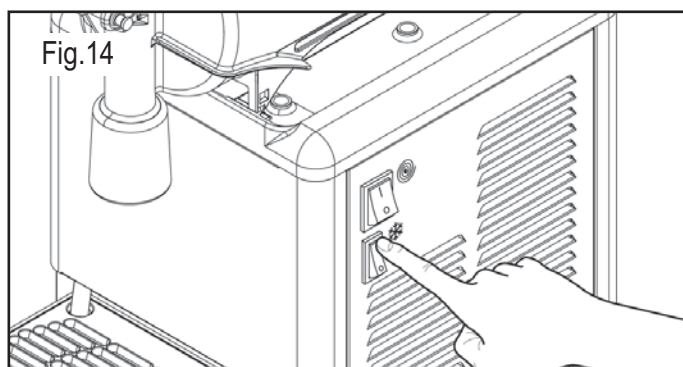
 **Atención.** No poner en funcionamiento la máquina sin que la tapa esté cerrada con candado. Antes de quitar el candado, apagar la máquina y desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente. Las llaves del candado deben permanecer en poder del operador.

 **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.

 **Está prohibido hacer funcionar la máquina sin el candado correctamente colocado inmovilizando la tapa de la cuba.**




Interruptor ☉ en pos. "I": sistema refrigerante en funcionamiento.



6.1.1. Bloqueo Automático Sinfín


El dispositivo de bloqueo interviene al elevarse la tapa, con lo cual se detiene el motorreductor que acciona el sinfín.

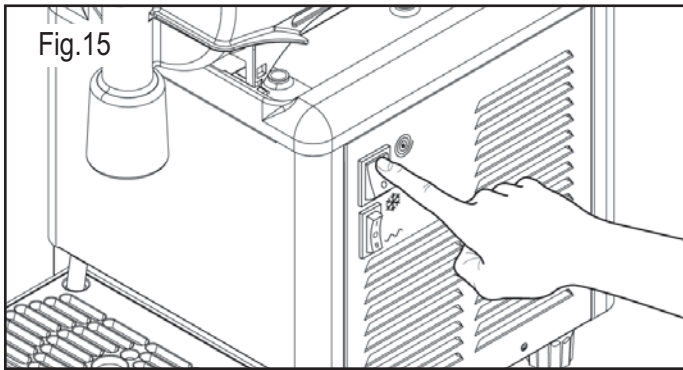
Cada tapa al levantarse interrumpe el movimiento de su propia cuba; en caso de que la máquina cuente con otras cubas, las mismas continuarán agitando el producto que contienen.

 **Atención.** En cualquier caso, antes de intervenir en el interior de la cuba se deberá apagar la máquina y desconectar el enchufe de la toma de corriente.

6.3 Arranque Granizadora 1 (graniz./bebida helada)

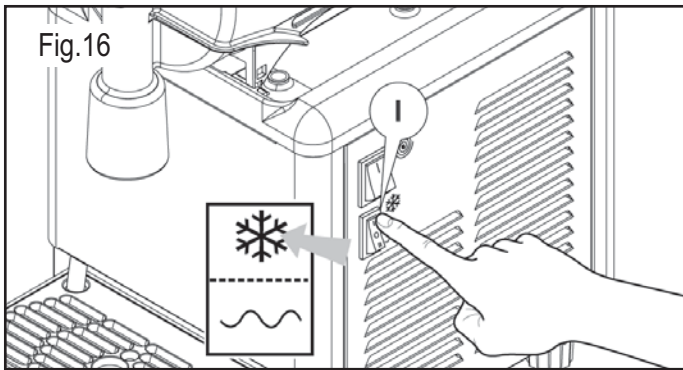
La cuba de la máquina con función bebida helada se gobierna mediante un interruptor y un desviador que deben ser accionados de la siguiente forma:

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



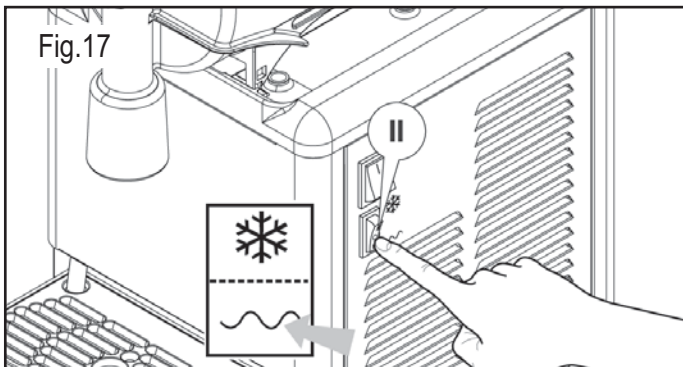
Para obtener un GRANIZADO:

Desviador:  en pos. "I" sistema refrigerante en función (hielo).



Para obtener una BEBIDA FRÍA:

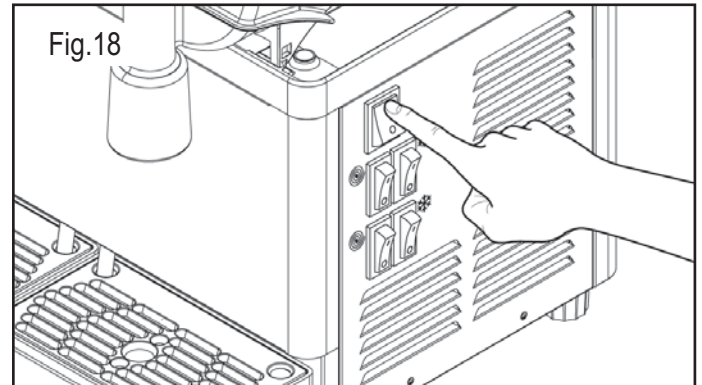
Desviador:  en pos. "II" sistema refrigerante en función (bebida).




6.4 Arranque Granizadora 2 (granizado)

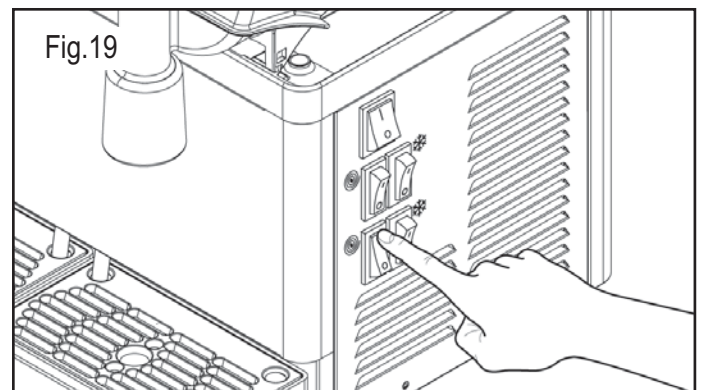
Para simplificar, indicaremos a continuación la manera de accionar la cuba derecha; para accionar la cuba izquierda basta ejecutar la misma secuencia de operaciones en los interruptores de la cuba izquierda.

Interruptor en posición "I": máquina en tensión.

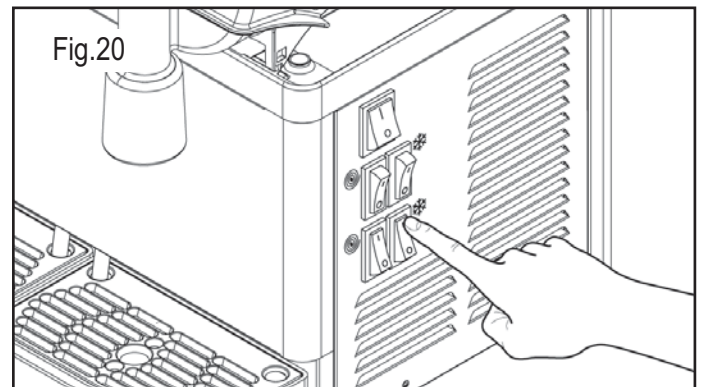



Cada cuba es gobernada mediante dos interruptores que deben ser accionados de la siguiente forma:

Interruptor  en posición "I": mezclador en funcionamiento.



Interruptor  en posición "I": sistema refrigerante en funcionamiento.

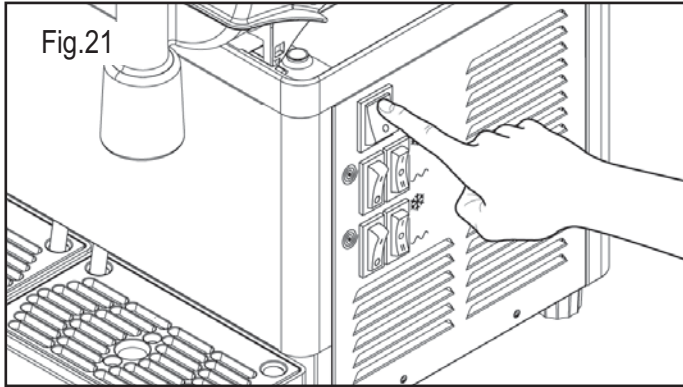


Nota. El sistema refrigerante es accionado sólo si el interruptor  está en posición "I" (mezclador en funcionamiento).

6.5 Arranque Granizadora 2 (graniz./bebida helada)

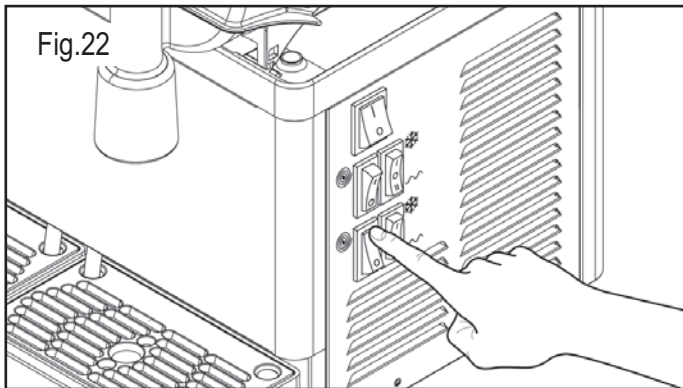
Para simplificar, indicaremos a continuación la manera de accionar la cuba derecha; para accionar la cuba izquierda basta ejecutar la misma secuencia de operaciones en los interruptores de la cuba izquierda.

Interruptor en posición "I": máquina en tensión.



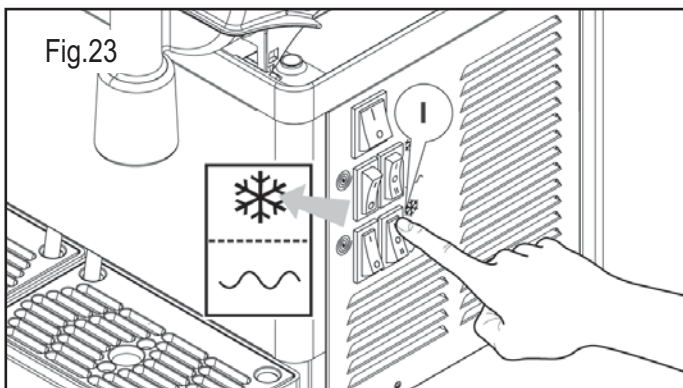
Cada cuba de la máquina con función granizado/bebida helada se gobierna mediante un interruptor y un desviador que deben ser accionados de la siguiente forma:

Interruptor (I) en posición "I": mezclador en funcionamiento.



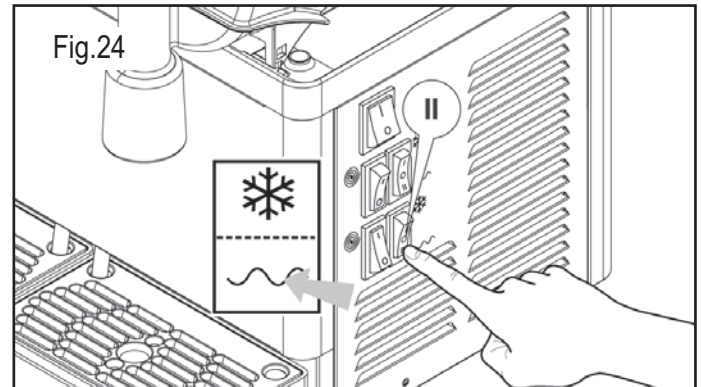
Para obtener un GRANIZADO:

Desviador: (II) en pos. "I" sistema refrigerante en funcionamiento (hielo).



Para obtener una BEBIDA FRÍA:

Desviador: (II) en pos. "II" sistema refrigerante en funcionamiento (bebida).



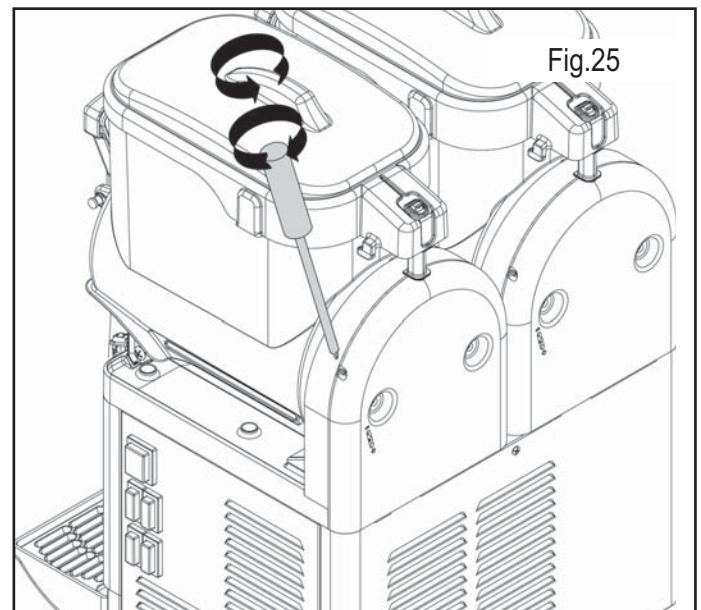
Nota: El sistema refrigerante es accionado sólo si el interruptor (I) está en posición "I" (mezclador en funcionamiento).

6.6. Regulación de la consistencia del granizado

Es posible modificar la consistencia del granizado (+/-) regulando la misma mediante el tornillo ilustrado en el dibujo de la siguiente forma: +: mayor consistencia, -: menor consistencia.

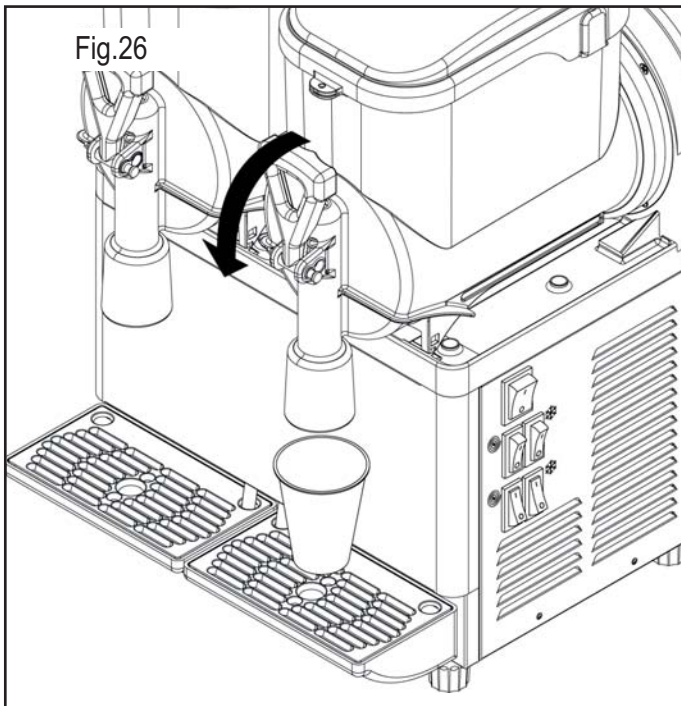


La regulación puede efectuarse manualmente o utilizando un destornillador, en función del tipo de inserción instalada.



6.7. Suministro granizado

Para tomar la bebida operar con la palanca del grifo.



6.8. Consejos para un uso correcto



En caso de que la máquina sea apagada con las cubas incluso sólo parcialmente con granizado y permanezca apagada incluso sólo por un breve período, podrá formarse una capa de hielo en la superficie del producto.

En tal caso, antes de reencender la máquina, se debe eliminar esta capa de hielo superficial a fin de evitar daños a las piezas mezcladoras.

6.9. 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.



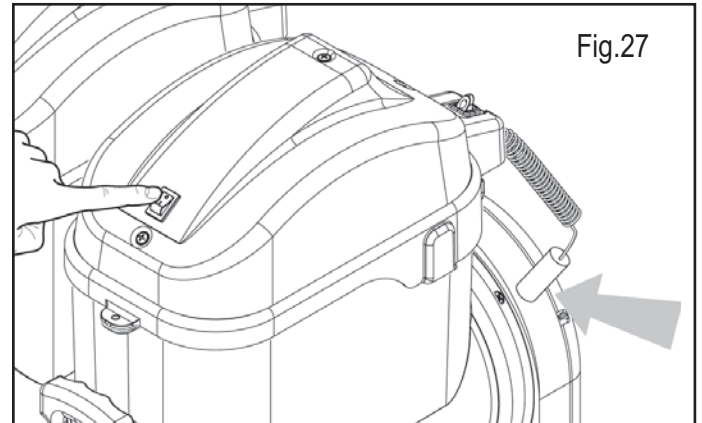
En caso de incendio se debe abandonar inmediatamente la zona para permitir la intervención de personal capacitado y equipado con medios de protección adecuados. Utilizar siempre extintores homologados. No emplear nunca agua ni otras sustancias no fiables.

6.10 Tapa luminosa

La función de la tapa luminosa es la de hacer resaltar mayormente el producto iluminándolo con luz difusa.

Antes de utilizar la tapa luminosa verificar que el enchufe esté correctamente conectado en la toma.

Para encender y apagar la tapa luminosa operar con el interruptor presente en cada tapa.



6.11 Termómetro producto en cuba

La máquina puede ser equipada con uno o más de un termómetro (en función del número de cubas presentes) para efectuar un control constante de la temperatura del producto presente en la cuba.

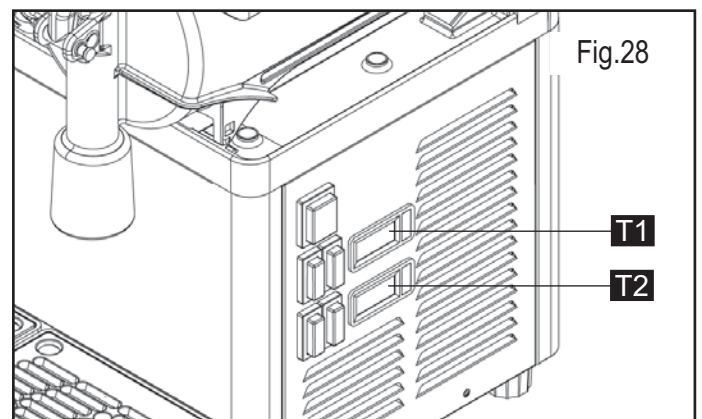


Nota importante. El termómetro es opcional; para algunos mercados (en función de las normas vigentes) es instalado como componente estándar de la máquina.

En la máquina con una cuba, el termómetro indica la temperatura del producto presente en el interior de la cuba misma.

En la máquina con dos cubas:

- T1; indica la temperatura del producto presente en la cuba izquierda;
- T2; indica la temperatura del producto presente en la cuba derecha.



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.

Al efectuar las tareas de limpieza y mantenimiento es conveniente proceder de la siguiente forma:

- no utilizar solventes ni materiales inflamables;
- 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 y la higienización de cada cuba para cambio de producto debe efectuarse al menos cada 2 (dos) días respetando las normas higiénicas vigentes en el país de uso de la máquina.



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.

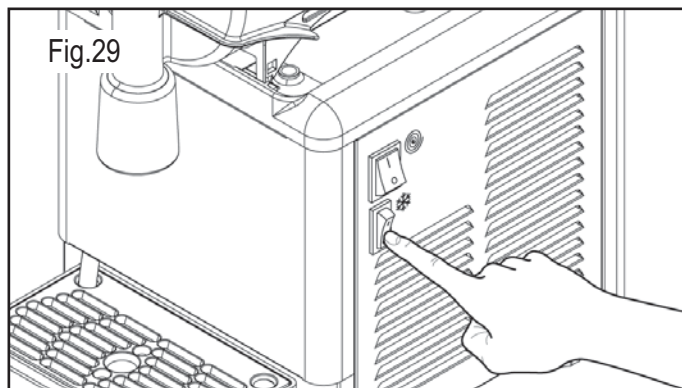
7.1. Vaciado de las cubas

Antes de limpiar cada cuba es necesario retirar de ellas el producto precedentemente preparado.

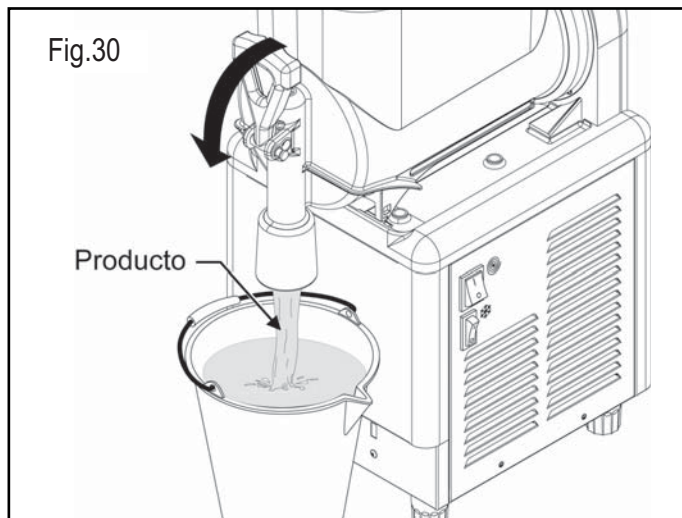
Para efectuar la limpieza precedente al primer uso no es necesario vaciar la cuba; consúltese al respecto el apartado 7.2.

7.1.1. Vaciado Granizadora 1 (granizado)

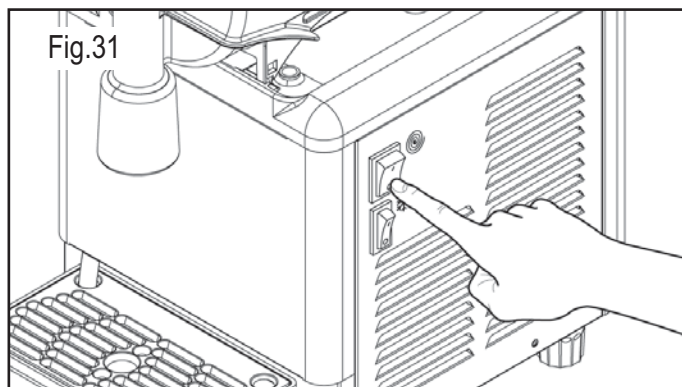
Con la máquina encendida, disponer el interruptor ❄ en pos. "0", sistema refrigerante detenido.




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

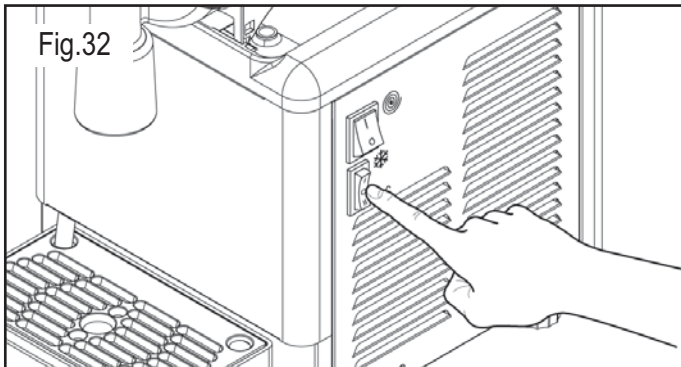


Por último, disponer en Off el interruptor general/mezclador y desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente.

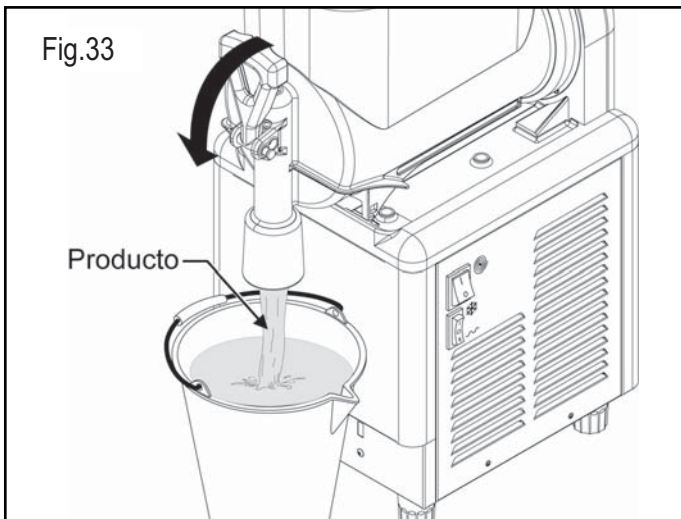


7.1.2. Vaciado Graniz. 1 (granizado/bebida helada)

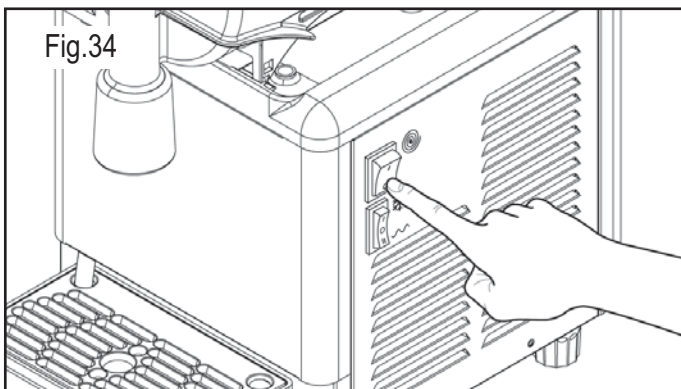
Con la máquina encendida, disponer el desviador  sistema refrigerante en "0" (sistema refrigerante detenido).



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




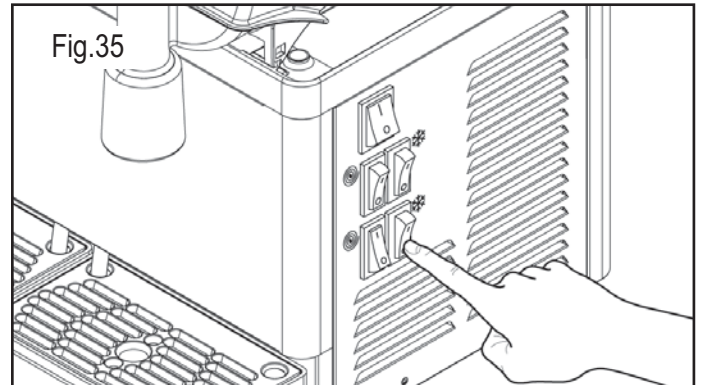
Por último, disponer en Off el interruptor general/mezclador y **desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente.**



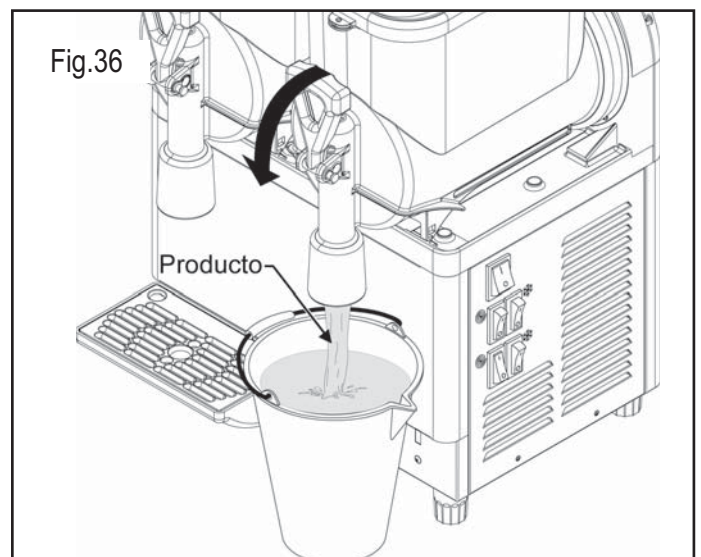
7.1.3. Vaciado Granizadora 2 (granizado)

Para simplificar, indicaremos a continuación la manera de vaciar la cuba derecha; para vaciar la cuba izquierda basta ejecutar la misma secuencia de operaciones en los mandos de la cuba izquierda.

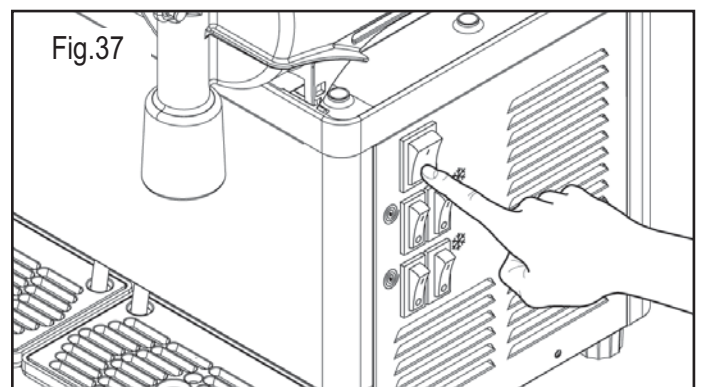
Con la máquina encendida, disponer el interruptor  en pos. "0", sistema refrigerante detenido.



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



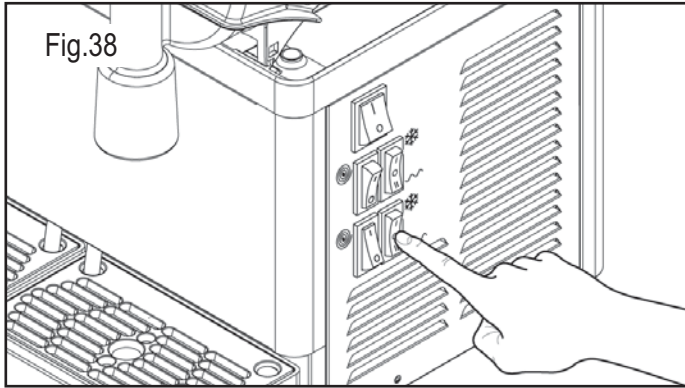
Por último, disponer en Off el interruptor mezclador y **el interruptor general; desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente.**



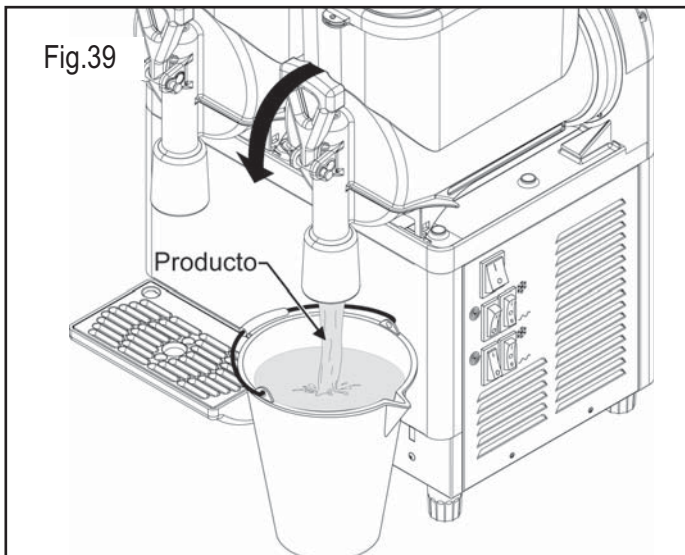
7.1.4. Vaciado Graniz. 2 (granizado/bebida helada)

Para simplificar, indicaremos a continuación la manera de vaciar la cuba derecha; para vaciar la cuba izquierda basta ejecutar la misma secuencia de operaciones en los mandos de la cuba izquierda.

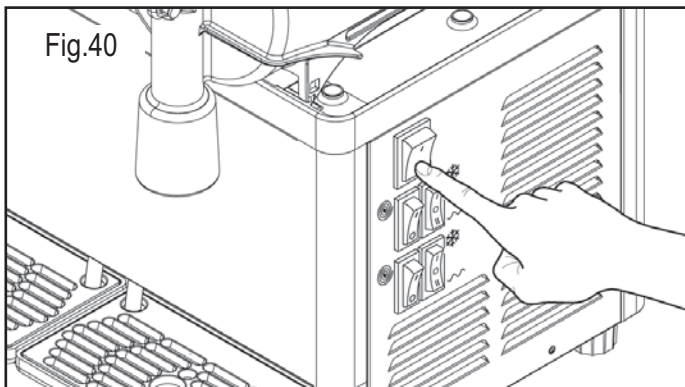
Con la máquina encendida, disponer el desviador sistema refrigerante ❄️ en "O" (sistema refrigerante detenido).



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



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

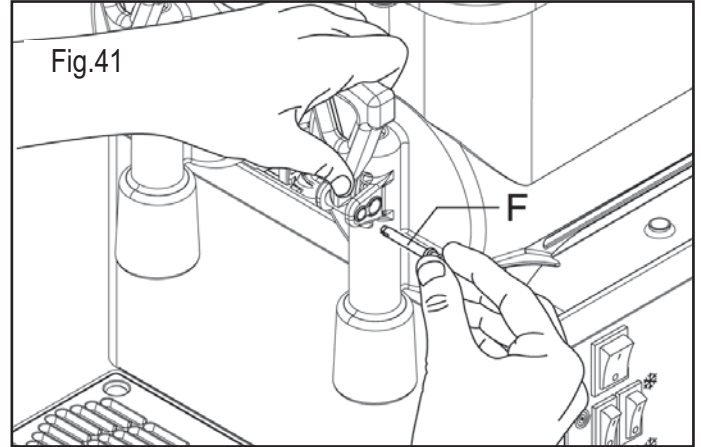


7.2. Desmontaje del grifo

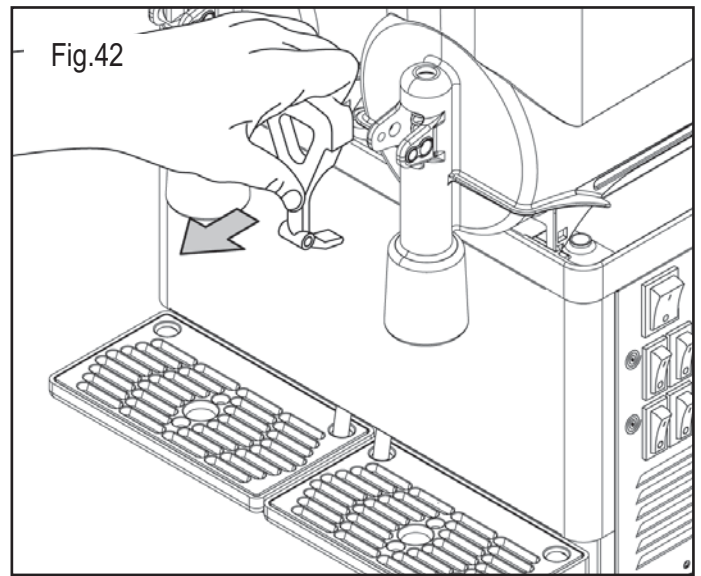
Antes de desmontar la cuba es conveniente desmontar el grifo; sucesivamente, el grifo deberá ser reinstalado sólo una vez que la cuba ha sido correctamente reinstalada.

Para desmontar el grifo proceder de la siguiente forma:

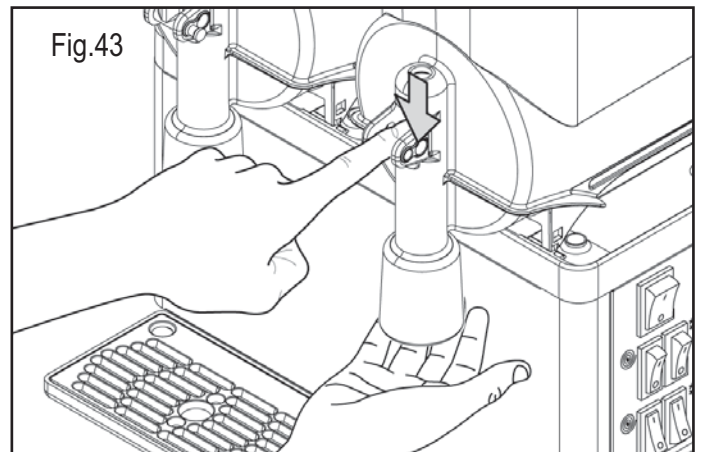
1 manteniendo inmóvil la palanca del grifo, quitar el perno (F);



2 poner una mano por debajo del grifo y quitar la palanca;



3 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 7.4.

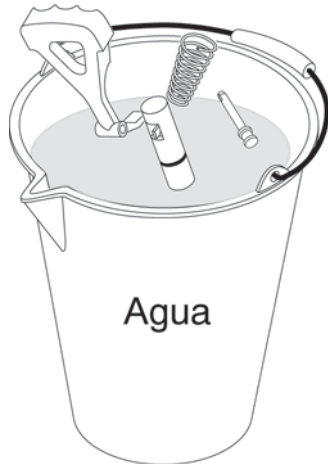


Fig.44



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

7.3. Desmontaje de la cuba

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 retirar el candado y desmontar la tapa;

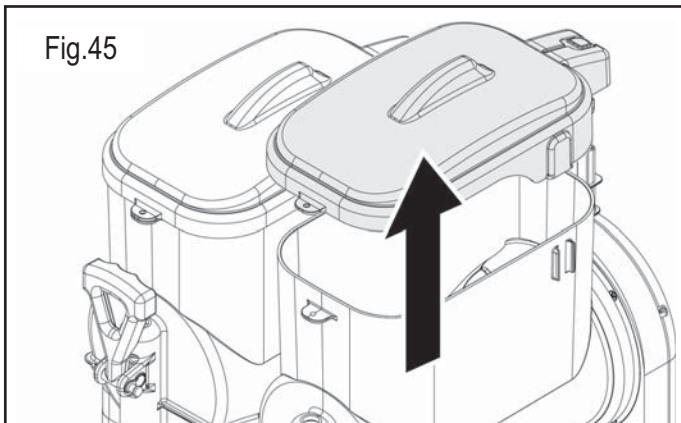


Fig.45

- 2 desmontar la cuba elevando su parte delantera hasta desengancharla;

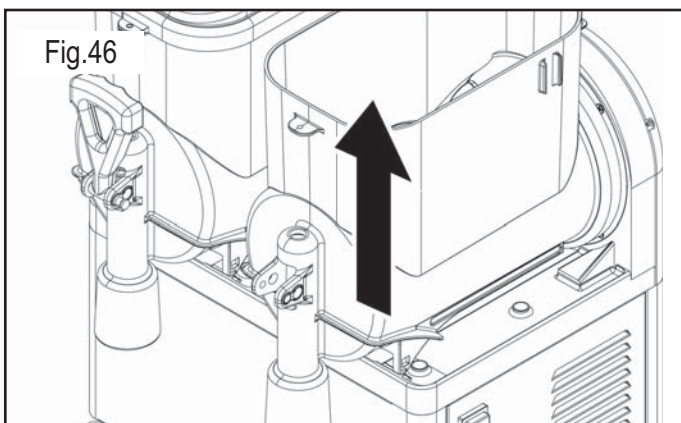


Fig.46

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

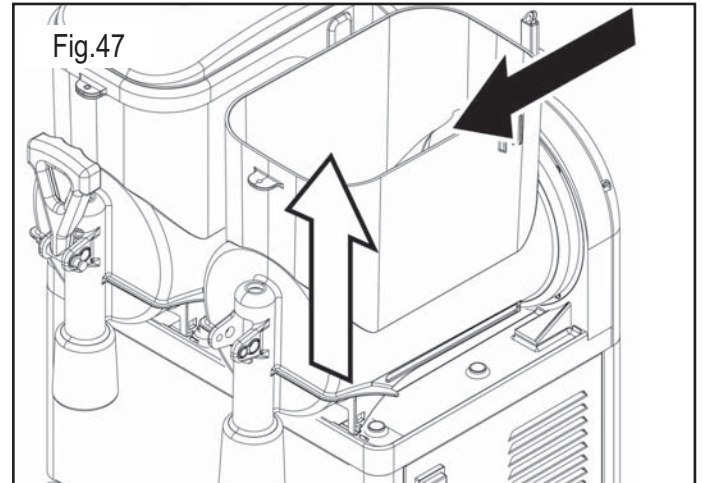


Fig.47

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

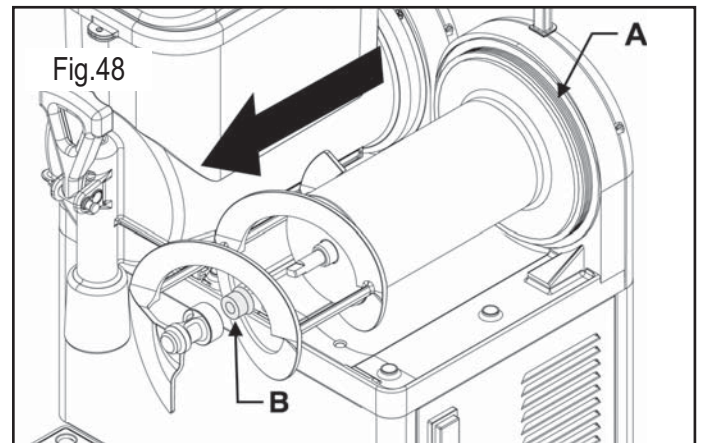


Fig.48

7.4. 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.

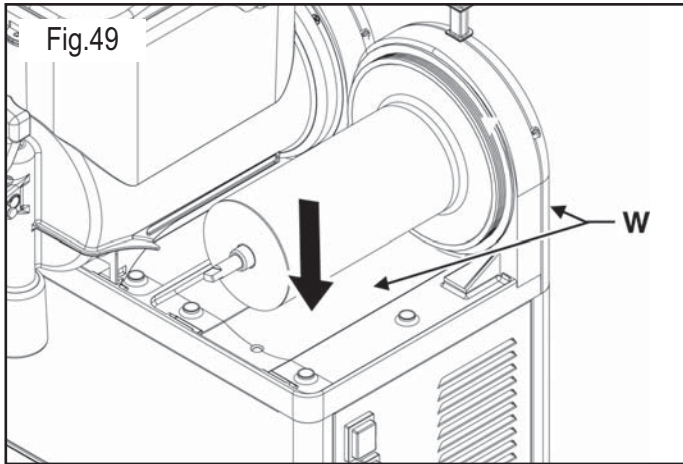
Utilizar un paño húmedo para eliminar del evaporador todo residuo de producto.

Lavar e higienizar la tapa.

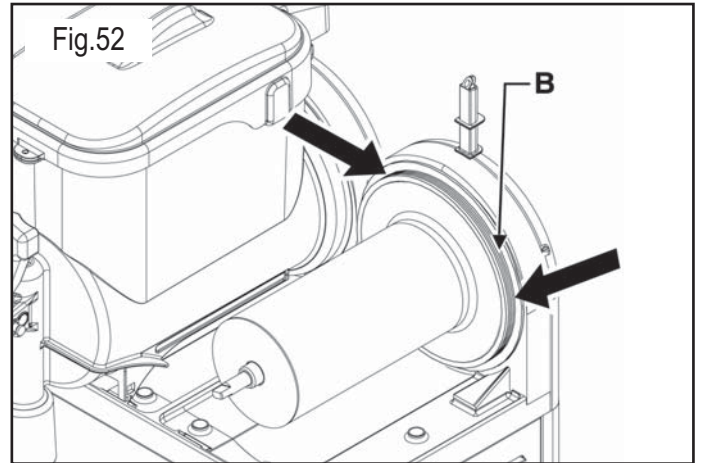


Atención. No sumergir en líquidos las tapas provistas de iluminación.

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



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

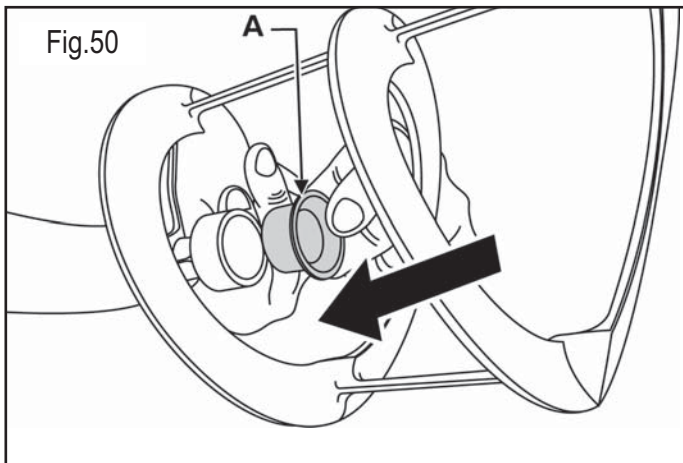


7.5. Ensamblaje de los componentes lavados

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

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

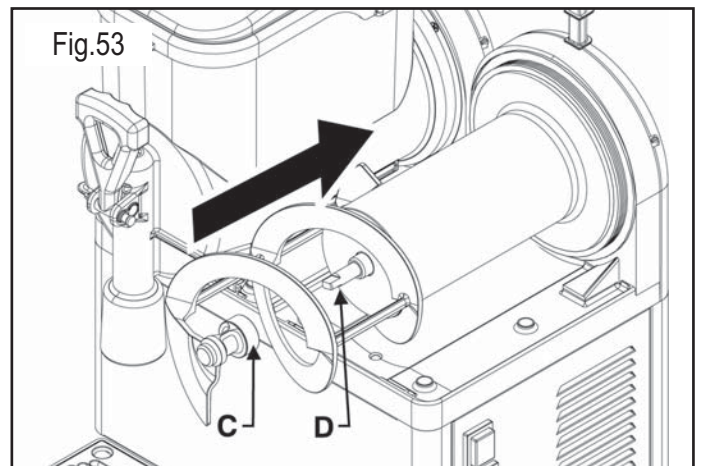
Instalar la guarnición (A) en el sinfín procediendo de la manera ilustrada en la figura 50.



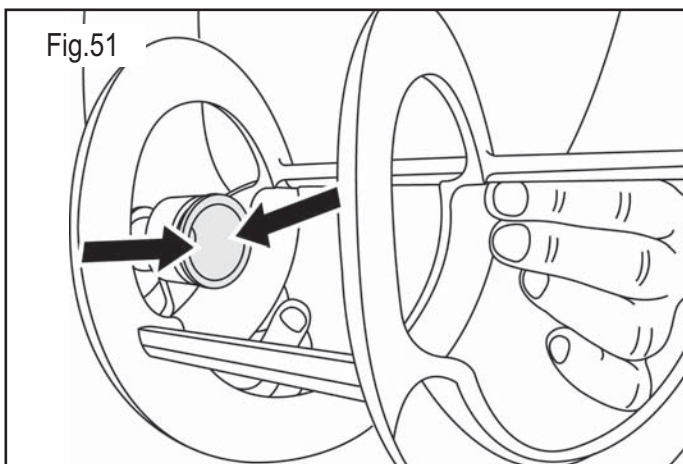
Introducir el sinfín haciendo enganchar el cabezal (C) en el eje (D).



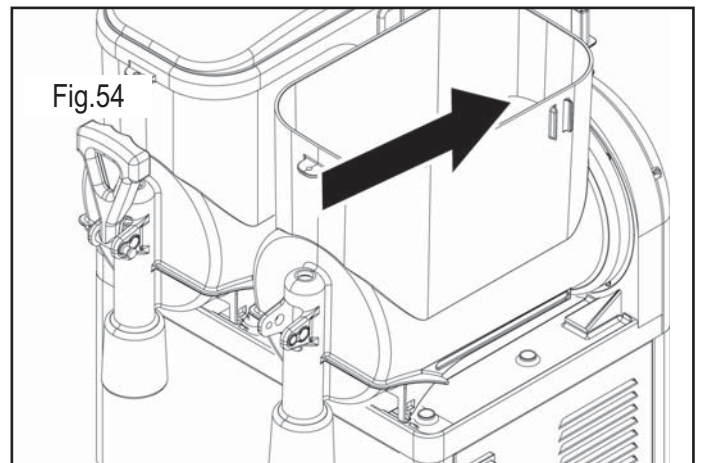
Nota. El enganche del sinfín se obtiene haciéndolo girar.

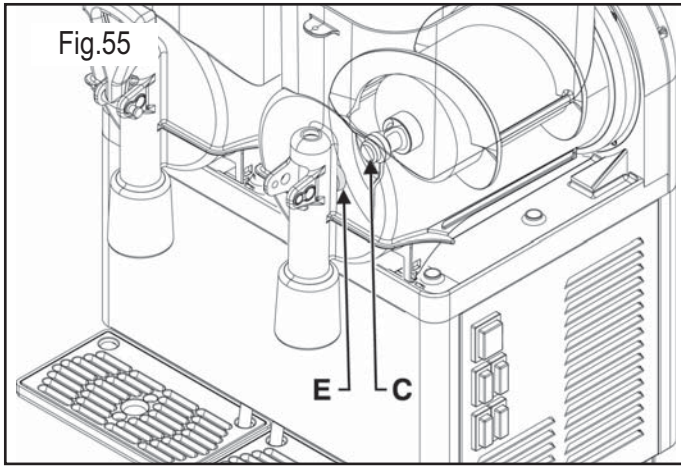


Lubricar la guarnición (A) en las zonas indicadas en la figura 51, utilizando la vaselina suministrada adjunta.

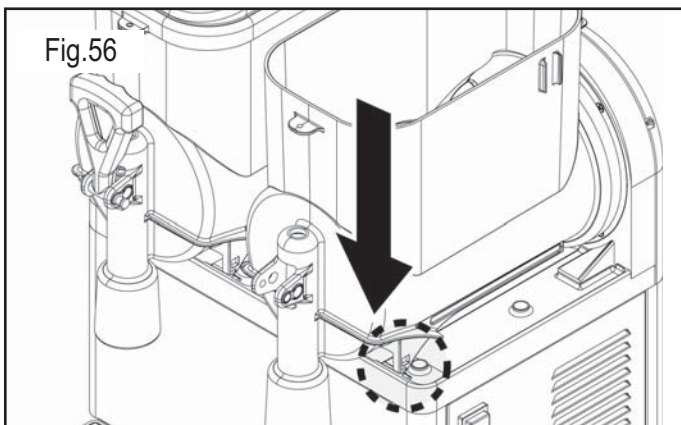


Posicionar la cuba en su alojamiento; levantar un poco el cabezal (C) del sinfín haciéndolo coincidir con el alojamiento (E) de la cuba (Fig.54-55)





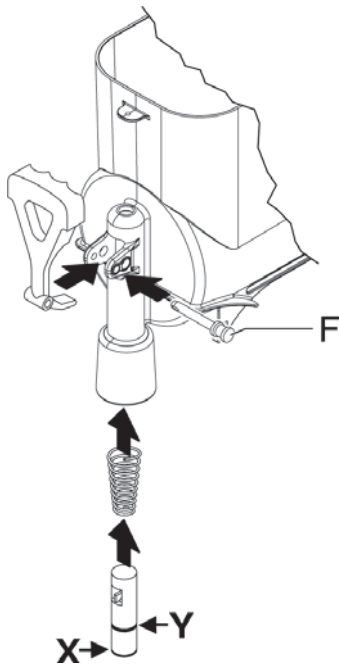
Presionar la cuba hacia abajo hasta obtener su enganche con la superficie, tal como se ilustra en la figura.




Para montar el grifo, proceder de la siguiente forma:

- 1 lubricar adecuadamente el tapón (X) y la junta tórica (Y) con la vaselina suministrada adjunta;
- 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).

Fig.57



 **Nota. Instalar correctamente los componentes, tal como se ilustra en la figura.**
Nota. La falta de lubricación del tapón o de la junta tórica puede provocar pérdidas de producto a través del grifo.

7.6. 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.

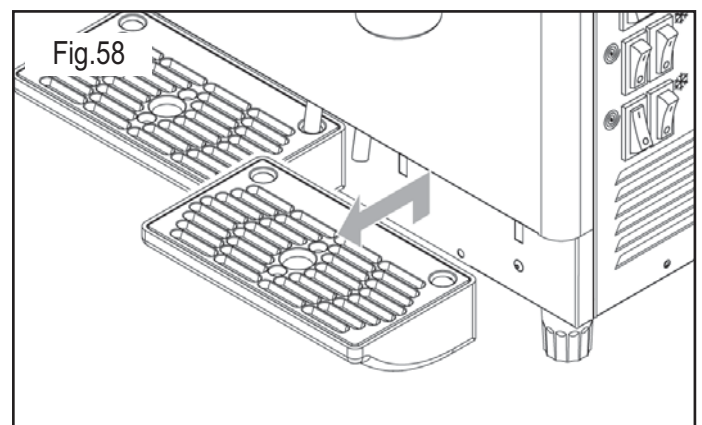
7.7. Limpieza de la cubeta receptora de goteo

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.

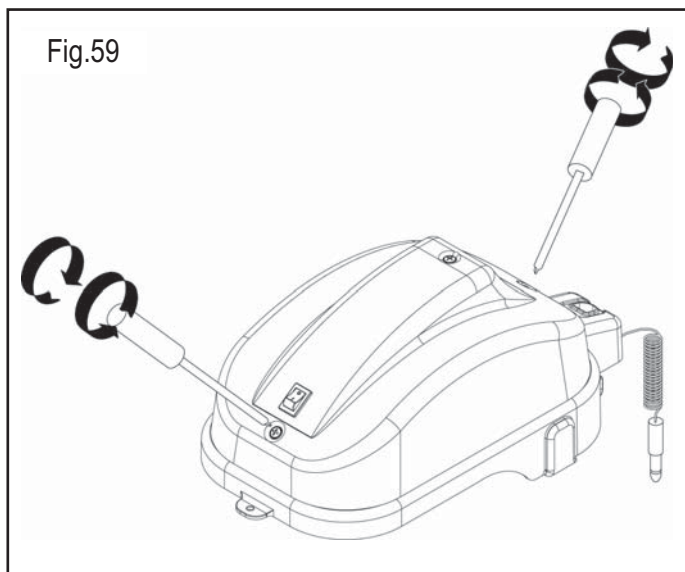
7.8. Mantenimiento de la tapa luminosa

 ¡Atención! Cualquier intervención en la tapa deberá realizarse sólo de modo manual. No usar ningún tipo de herramienta que pueda dañar la tapa o sus componentes.

Para efectuar las operaciones de mantenimiento de la tapa luminosa, ésta deberá ser desmontada de la máquina y el enchufe deberá ser desconectado respecto de la toma.

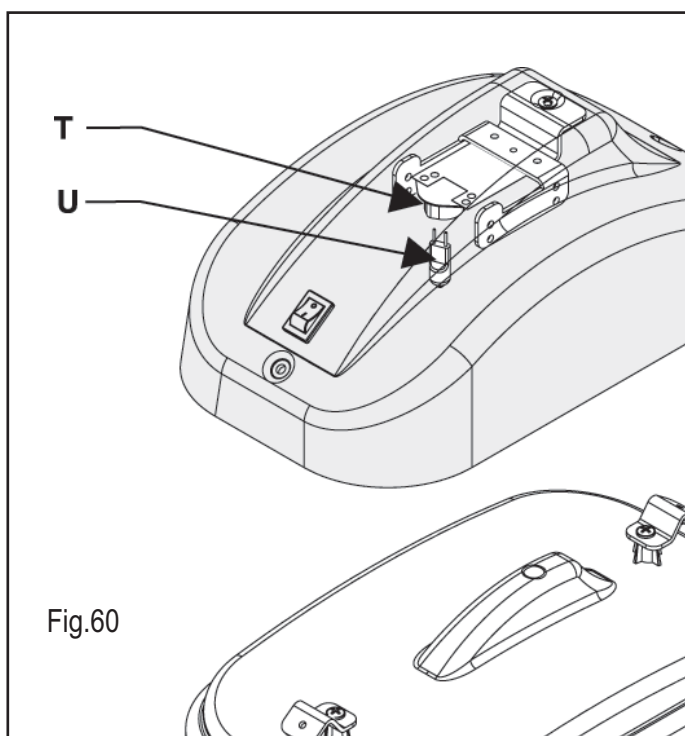
7.8.1. Sustitución de la bombilla

Separar las dos partes de la tapa luminosa desenroscando los dos tornillos de fijación; para efectuar esta operación se deberá utilizar un destornillador adecuado.




Retirar la bombilla "U" del portalámpara "T" y sustituirla con una nueva.

Reinstalar la tapa y enroscar los dos tornillos de fijación.



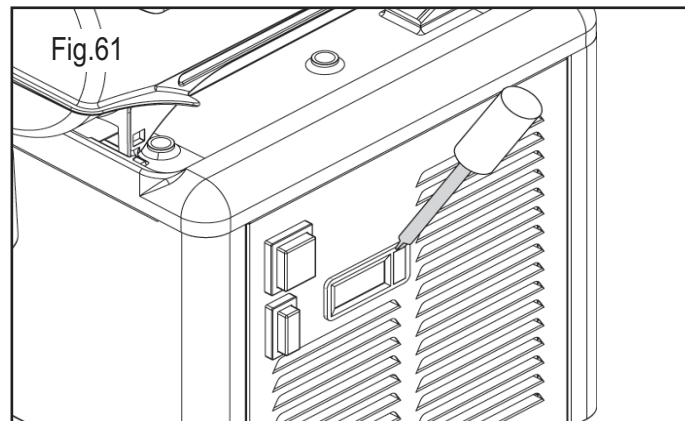
7.9. Sustitución de la pila del termómetro

Para funcionar correctamente los termómetros deben ser alimentados por separado mediante una pila de 1,5 V cód. GPA76.

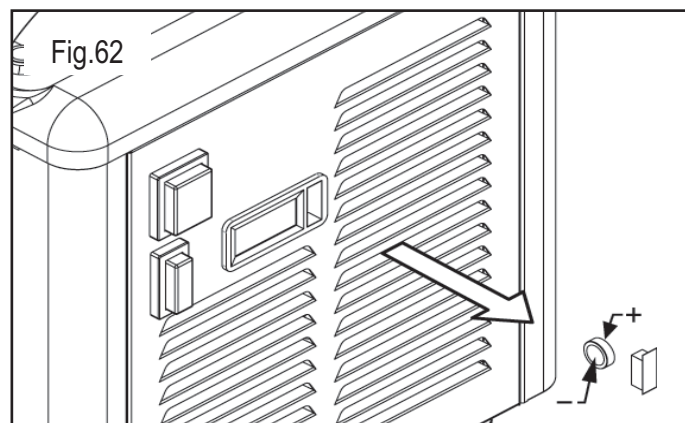
 ¡Atención! Cualquier intervención en la tapa deberá realizarse sólo de modo manual. No usar ningún tipo de herramienta que pueda dañar el termómetro.

Para sustituir la pila se deberá proceder de la siguiente manera:

- utilizando un destornillador retirar la portezuela frontal;



- sustituir la pila presente en su alojamiento respetando las polaridades indicadas;



- cerrar el compartimiento pila con la respectiva tapa.



Nota. Cerrar la tapa manualmente; en caso de que esta operación presente dificultades se deberá controlar que la pila haya quedado correctamente posicionada.

Advertencias

- No instalar una pila usada ni de tipo diferente de la que se debe sustituir.
- En caso de no utilizar la máquina durante un largo período se deberá extraer la pila de su alojamiento y conservarla en un lugar adecuado.
- La duración de la pila nueva, en condiciones normales de uso, es de aproximadamente un año.
- La pila agotada deber ser eliminada en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en el país de uso de la máquina.

7.10. 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.

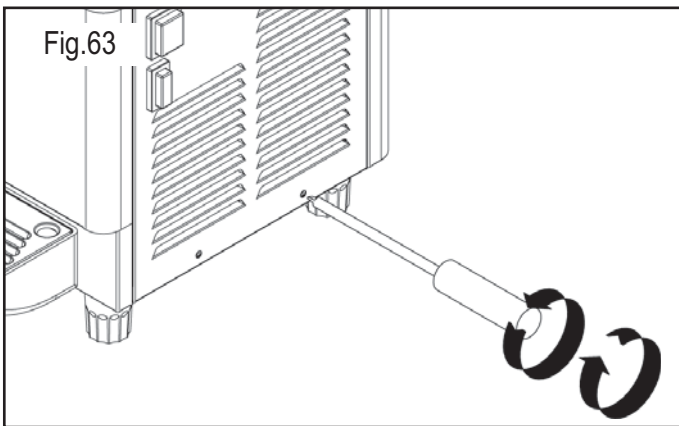


Está prohibido usar la máquina incluso con un solo panel (frontal, trasero o lateral) no correctamente montado. La limpieza del condensador no debe ser efectuada por el operador.

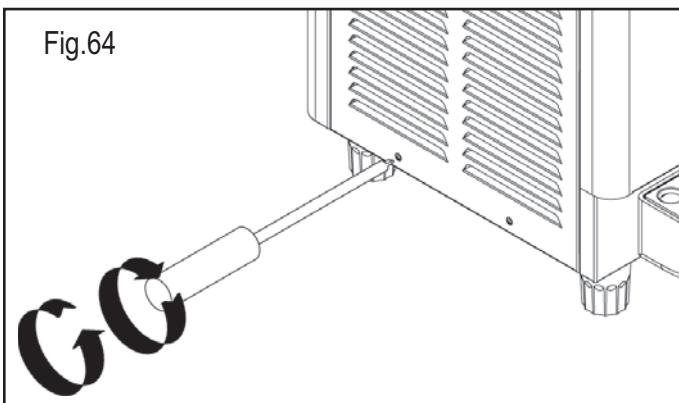
7.10.1. Limpieza del condensador graniz. de 1 cuba

Utilizar un destornillador idóneo para desmontar los cárteres de protección.

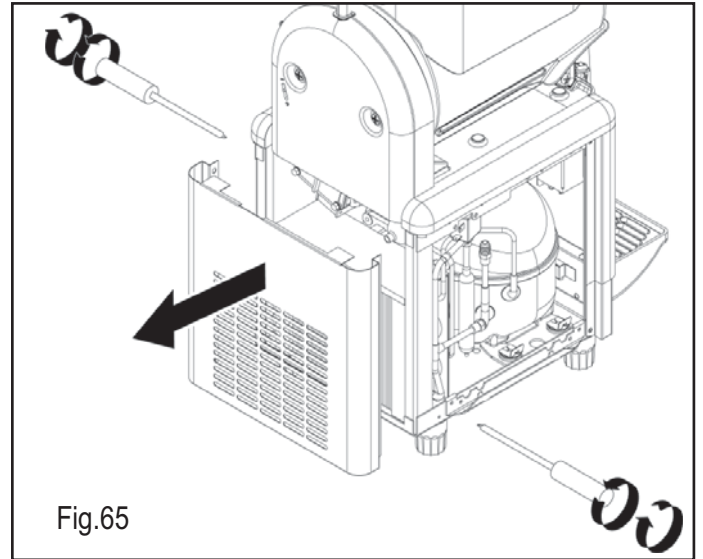
Retirar el cárter lateral derecho destornillando los tornillos utilizados para fijarlo a la máquina.



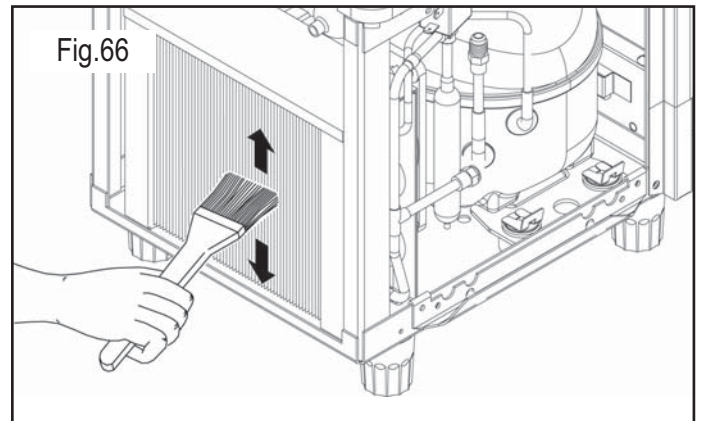
Retirar el cárter lateral izquierdo destornillando los tornillos utilizados para fijarlo a la máquina.



Retirar el cárter trasero después de haber destornillado los tornillos utilizados para fijarlo a la estructura (los tornillos están a la derecha y a la izquierda).



Una vez desmontados los cárteres, utilizar un pincel seco para remover el polvo acumulado internamente durante el funcionamiento.

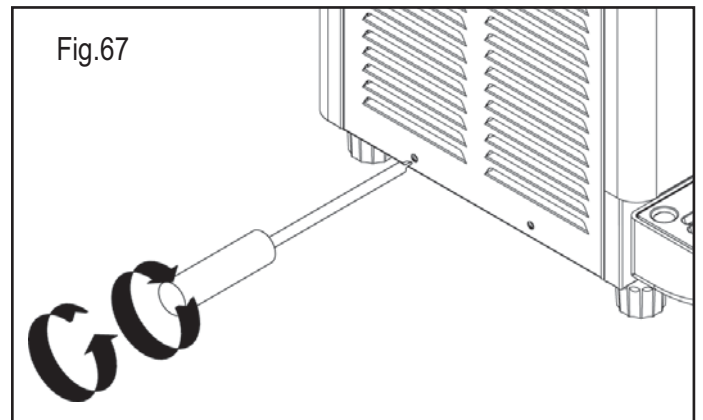


Después de haber limpiado el condensador con precisión, reinstalar todos los cárteres de protección.

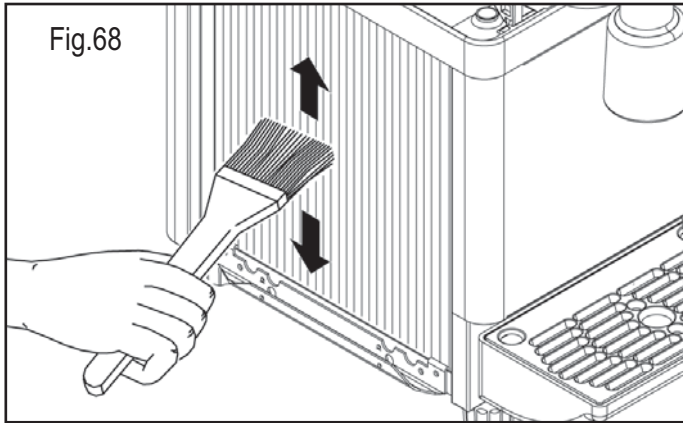
7.10.2. Limpieza del condensador graniz. de 2 cubas

El cárter de protección puede ser fijado mediante el uso de tornillos o clips mecánicos.

Para desmontar los cárteres fijados con tornillos utilizar un destornillador; en cambio, los cárteres fijados con clips pueden ser extraídos manualmente sin uso de herramientas.



Una vez desmontados los cárteres, utilizar un pincel seco para remover el polvo acumulado internamente durante el funcionamiento.



Después de haber limpiado el condensador con precisión, reinstalar el cárter desmontado en precedencia.

8. DESGUACE



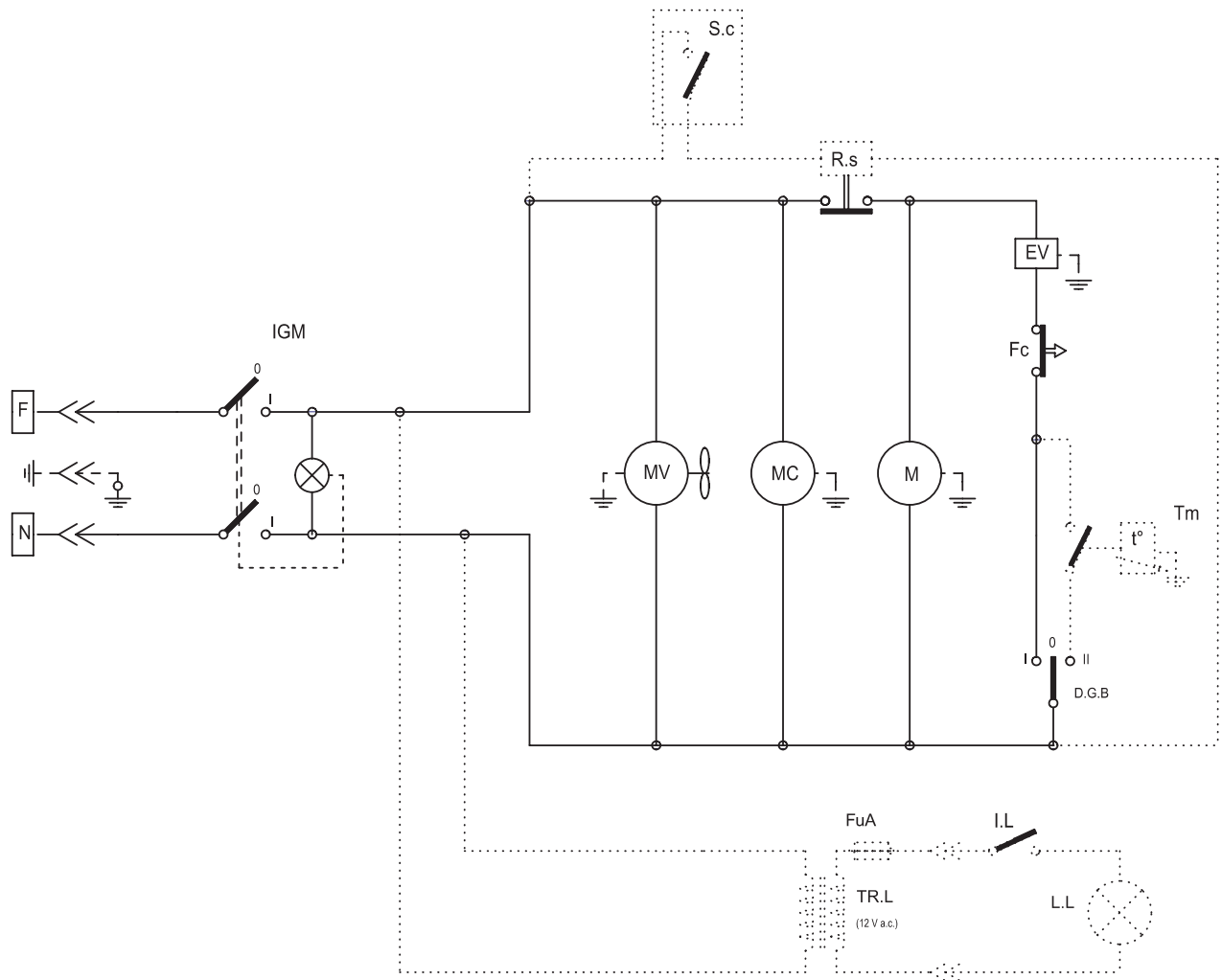
El desguace de la máquina debe ser efectuado exclusivamente por el técnico especializado que tendrá que organizar todas las secuencias operativas y el empleo de medios apropiados para actuar respetando las normas vigentes en el país de uso de la máquina.



9. PROBLEMAS, CAUSAS Y REMEDIOS

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. 57).	Lubricar tapón y junta tórica.
	Tapón dañado.	Sustituir el tapón.
Grifo con pérdida (sale líquido por arriba).	Junta tórica dañada.	Sustituir la junta tórica.
	Junta tórica no lubricada (Fig. 57).	Lubricar tapón y junta tórica.
Pérdida de producto en la parte trasera de la cuba.	Cuba no correctamente montada (Apart. 7.5).	Controlar el montaje de la cuba.
	Guarnición de la cuba no lubricada (Fig. 52).	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".
	Bloques de hielo en el interior de la cuba.	Vaciar la cuba y eliminar los bloques de hielo; verificar que el producto sea correctamente diluido.
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. 7.10).	Llamar al técnico especializado para que efectúe la limpieza del condensador.
	Regulación errónea de la consistencia (Apart. 6.6).	Regular correctamente la consistencia.
Sinfín ruidoso.	Guarnición delantera montada de modo erróneo (Fig. 50).	Montar correctamente la guarnición.
	Guarnición no lubricada (Fig. 51).	Lubricar correctamente la guarnición.
El termómetro no señala la temperatura	Pila descargada	Sustituir la pila (Apart. 7.9.)
	Anomalía de funcionamiento en la sonda	Llamar al técnico especializado
La tapa luminosa no funciona	Enchufe incorrectamente conectado	Controlar la conexión del enchufe
	Interruptor en posición "O"	Encender la tapa luminosa mediante el interruptor.
	Bombilla rota	Sustituir la bombilla (Apart. 7.8.)
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.		

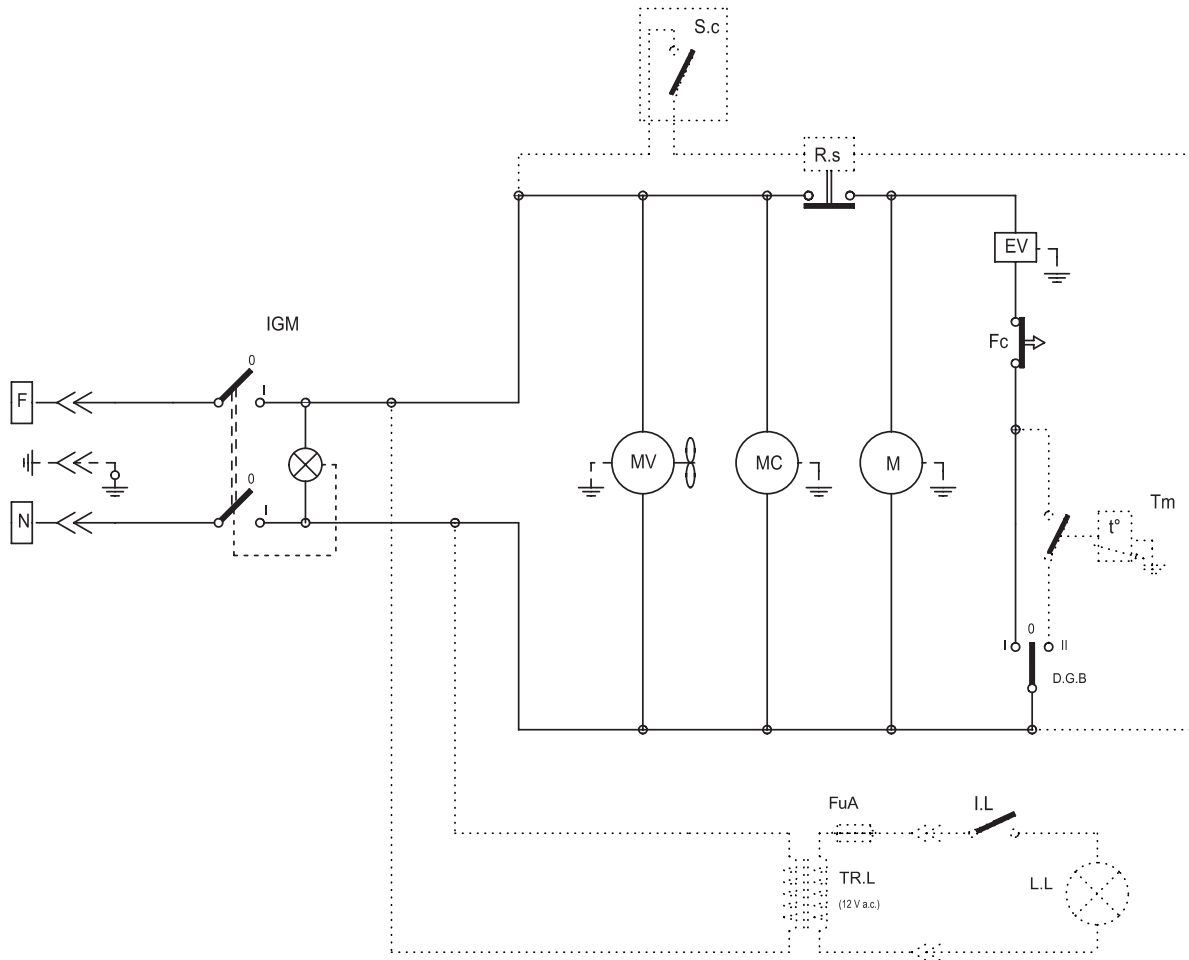
10. ESQUEMA ELECTRICO GRANIZADORA DE 1 CUBA (115V - 60HZ)



Nota: esta línea pone en evidencia los componentes que se encuentran en la máquina según el modelo adquirido.

Den.	Descripción
I.G.M.	Interruptor general/Motor mezcladora
MV	Motor ventilador
MC	Motor compresor
M	Motor mezcladora
EV	Electroválvula gas
Fc	Interruptor limitador ajuste dureza granizado
D.G.B.	Desviador Granizado/Bebida
S.c	Sensor tapa
R.s	Relé seguridad
L.L	Luz tapa cuba
I.L	Interruptor luz tapa cuba
TR.L	Transformador 115V-12V
Fu.A	Fusible transformador T1A

11. ESQUEMA ELECTRICO GRANIZADORA DE 1 CUBA (230V - 50HZ)

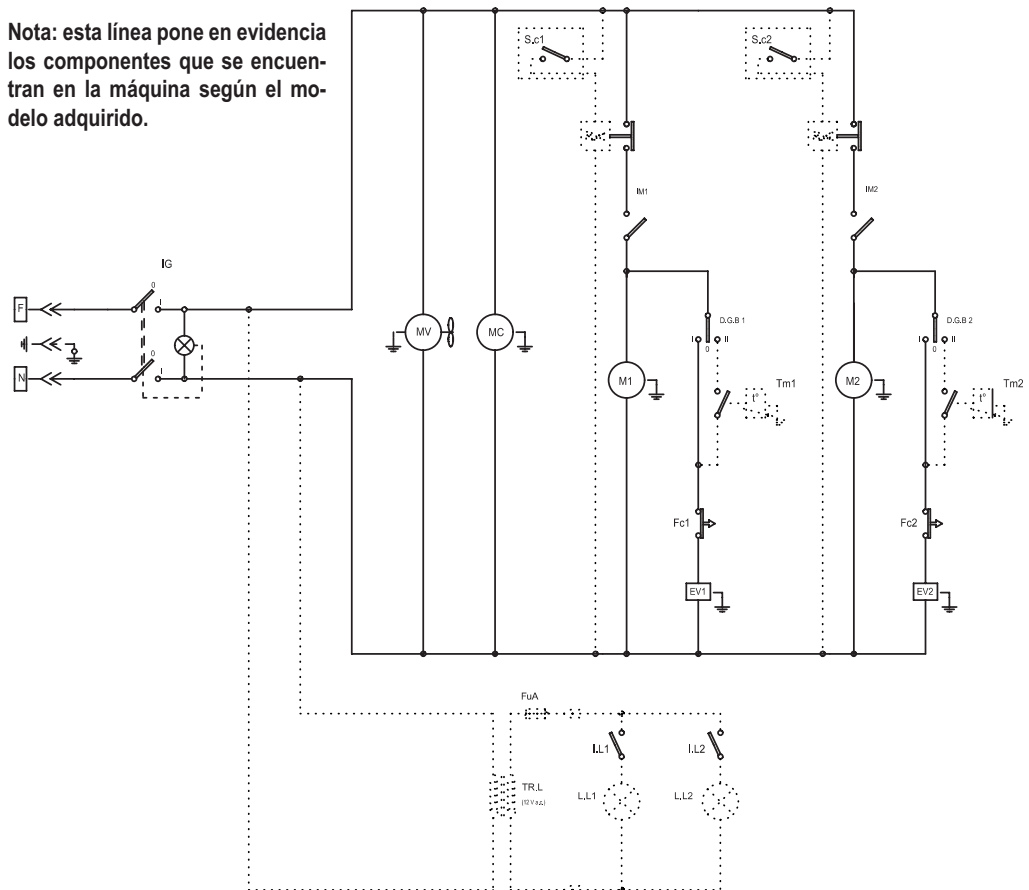


Nota: esta línea pone en evidencia los componentes que se encuentran en la máquina según el modelo adquirido.

Den.	Descripción
I.G.M.	Interruptor general/Motor mezcladora
MV	Motor ventilador
MC	Motor compresor
M	Motor mezcladora
EV	Electroválvula gas
Fc	Interruptor limitador ajuste dureza granizado
D.G.B.	Desviador Granizado/Bevinda
S.c	Sensor tapa
R.s	Relé seguridad
L.L	Luz tapa cuba
I.L	Interruptor luz tapa cuba
TR.L	Transformador 230V-12V
Fu.A	Fusible transformador T250mA

12. ESQUEMA ELECTRICO GRANIZADORA DE 2 CUBAS (115V - 60HZ)

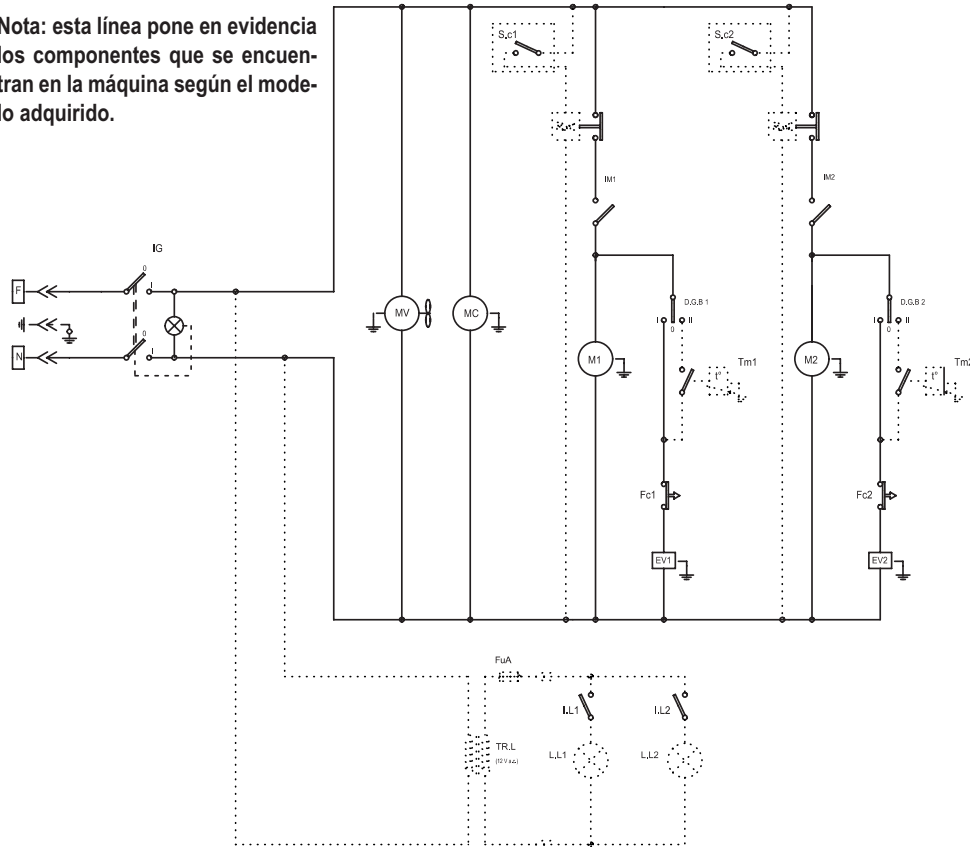
Nota: esta línea pone en evidencia los componentes que se encuentran en la máquina según el modelo adquirido.



Den.	Descripción
I.G	Interruptor general
MV	Motor ventilador
MC	Motor compresor
M1	Motor mezcladora cuba 1
M2	Motor mezcladora cuba 2
I.M1	Interruptor motor mezcladora cuba 1
I.M2	Interruptor motor mezcladora cuba 2
D.G.B.1	Desviador Granizado/Bebida helada Cuba 1 (sistema refrigerante cuba 1)
D.G.B.2	Desviador Granizado/Bebida helada Cuba 2 (sistema refrigerante cuba 2)
EV1	Electroválvula gas cuba 1
EV2	Electroválvula gas cuba 2
Fc1	Interruptor limitador ajuste dureza granizado cuba 1
Fc2	Interruptor limitador ajuste dureza granizado cuba 2
Tm1	Termóstato cuba 1
Tm2	Termóstato cuba 2
S.c1	Sensor tapa cuba 1
S.c2	Sensor tapa cuba 2
R.s1	Relé seguridad cuba 1
R.s2	Relé seguridad cuba 2
L.L.1	Luz tapa cuba 1
L.L.2	Luz tapa cuba 2
I.L.1	Interruptor luz tapa cuba 1
I.L.2	Interruptor luz tapa cuba 2
TR.L	Transformador 115V-12V
Fu.A	Fusible transformador F5A

13. ESQUEMA ELECTRICO GRANIZADORA DE 2 CUBAS (230V - 50HZ)

Nota: esta línea pone en evidencia los componentes que se encuentran en la máquina según el modelo adquirido.



Den.	Descripción
I.G	Interruptor general
MV	Motor ventilador
MC	Motor compresor
M1	Motor mezcladora cuba 1
M2	Motor mezcladora cuba 2
I.M1	Interruptor motor mezcladora cuba 1
I.M2	Interruptor motor mezcladora cuba 2
D.G.B.1	Desviador Granizado/Bebida helada Cuba 1 (sistema refrigerante cuba 1)
D.G.B.2	Desviador Granizado/Bebida helada Cuba 2 (sistema refrigerante cuba 2)
EV1	Electroválvula gas cuba 1
EV2	Electroválvula gas cuba 2
Fc1	Interruptor limitador ajuste dureza granizado cuba 1
Fc2	Interruptor limitador ajuste dureza granizado cuba 2
Tm1	Termóstato cuba 1
Tm2	Termóstato cuba 2
S.c1	Sensor tapa cuba 1
S.c2	Sensor tapa cuba 2
R.s1	Relé seguridad cuba 1
R.s2	Relé seguridad cuba 2
L.L1	Luz tapa cuba 1
L.L2	Luz tapa cuba 2
I.L1	Interruptor luz tapa cuba 1
I.L2	Interruptor luz tapa cuba 2
TR.L	Transformador 230V-12V
Fu.A	Fusible transformador T250mA

INDEX

1. GENERAL INFORMATION.....	3	6.4 Starting a Granita machine 2 (granita only)	11
1.1. Manufacturer	3	6.5 Starting a Granita machine 2 (granita/cooler)	12
1.2. Authorized persons	3	6.6. Adjusting granita consistency.....	12
1.3. Layout of the manual.....	3	6.7. Dispensing granita	13
1.3.1. Purpose and contents	3	6.8. Tips for correct use	13
1.3.2. Who must read the manual.....	3	6.9. Emergency situations.....	13
1.3.3. How to keep the manual.	3	6.10 Lighted lid.....	13
1.3.4. Symbols used.	3	6.11 Bowl thermometer	13
2. MACHINE DESCRIPTION	4	7. CLEANING AND MAINTENANCE PROCEDURES .14	
2.1. Use of the machine	4	7.1. Emptying the bowls	14
2.2. Main components.....	4	7.1.1. Emptying Granita machine 1 (granita only).....	14
2.3. Technical Data.....	5	7.1.2. Emptying Granita machine 1 (granita/cooler).....	15
2.4. Control panel.....	5	7.1.3. Emptying Granita machine 2 (granita only).....	15
3. SAFETY	7	7.1.4. Emptying Granita machine 2 (granita/cooler).....	16
3.1. General safety rules	7	7.2. Disassembling the dispensing tap.....	16
3.2. Stop functions	7	7.3. Removing the bowl.....	17
3.3. Plates	7	7.4. Washing and sanitizing the components.....	17
4. HANDLING AND STORAGE	7	7.5. Reassembling the washed components.	18
4.1. Packaging	7	7.6. Sanitizing the evaporator	19
4.2. Conveyance and handling.....	8	7.7. Cleaning the drip tray.....	19
4.3. Storage.....	8	7.8. Lighted lid maintenance	20
5. INSTALLATION	8	7.8.1. Replacing the bulb.	20
5.1. Installation-Positioning	8	7.9. Replacing the thermometer battery.....	20
5.2. Montaggio-Piazzamento	8	7.10. Cleaning the condenser	21
5.3. Disposal of packing materials	9	7.10.1. Cleaning the condenser of a 1-bowl Granita machine. .21	
5.4. Electrical connection	9	7.10.2. Cleaning the condenser of a 2-bowl Granita machine. .21	
6. OPERATION	9	8. SCRAPPING.....	22
6.1 Preparing the product.....	9	9. TROUBLESHOOTING.....	22
6.1.1. Automatic Auger Stop.	10	10. 1-BOWL GRANITA M. WIRING DIAG. (115V - 60HZ). 23	
6.2 Starting up Granita machine 1 (granita only)	10	11. 1-BOWL GRANITA M. WIRING DIAG. (230V - 50HZ). 24	
6.3 Starting a Granita machine 1 (granita/cooler)	11	12. 2-BOWL GRANITA M. WIRING DIAG. (115V - 60HZ). 25	
		13. 2-BOWL GRANITA M. WIRING DIAG. (230V - 50HZ). 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 machine you have purchased is intended to prepare **granita**.

Depending on the model you have chosen, the machine may include one or a combination of the following functions:

- beverage cooling;
- illumination of the product in the bowl;
- automatic stop of the auger when the lid is removed;
- display of the temperature of the product in the bowl.

2.2. Main components

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

- 1 Bowl lid
- 2 Bowl locking device
- 3 Thickness regulator
- 4 Bowl
- 5 Control panel
- 6 Thermometer to measure temperature of product in bowl
- 7 Drip tray
- 8 Grid
- 9 Product dispenser
- 10 Product dispensing lever
- 11 Feet

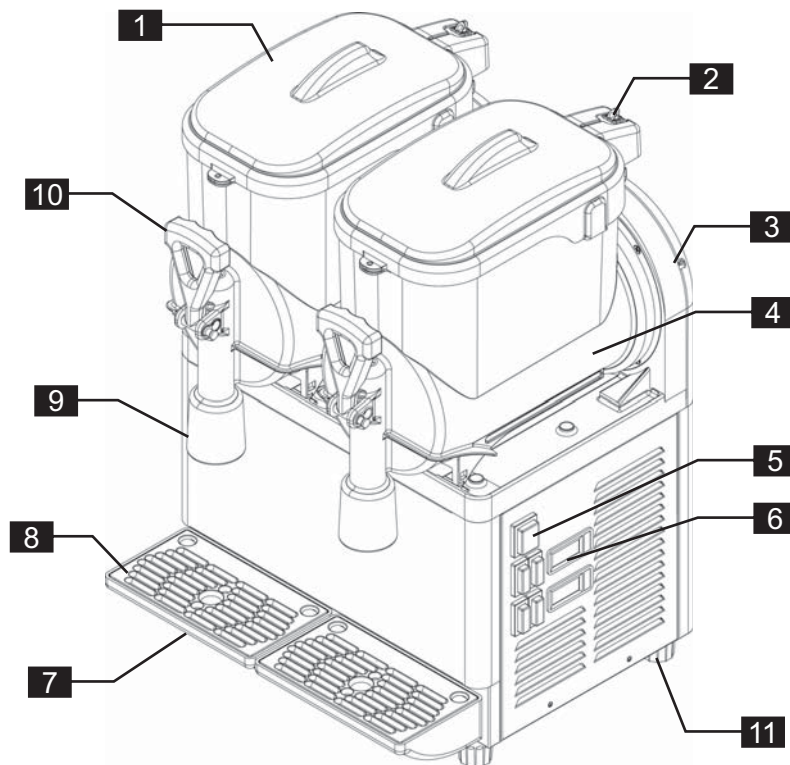


Fig.1



To make the instructions easier to read, the following abbreviations are used herein:

Granita machine 1 (granita), identifies a 1-bowl Granita machine with freeze mode only;

Granita machine 1 (granita/cooler), identifies a 1-bowl Granita machine with a beverage cooling function;

Granita machine 2 (granita), identifies a 2-bowl Granita machine with freeze mode only;

Granita machine 2 (granita/cooler), identifies a 2-bowl Granita machine with a beverage cooling function.

2.3. Technical Data

The technical data and features are listed below.

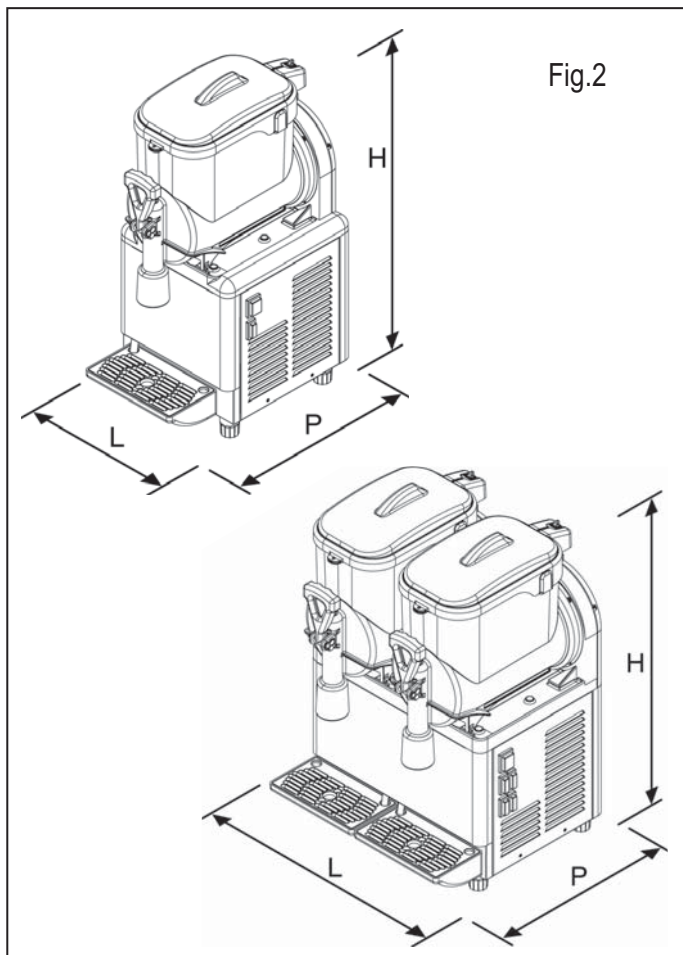
Model		Granita machine 1	Granita machine 2
Dimensions L x P x H (mm).	With standard lid	260 x 400 x 630	400 x 400 x 630
	With lighted lid	260 x 400 x 685	400 x 400 x 685
Peso (kg). (bowl empty)		23	36
Maximum Electrical Input (W).		See rating plate on side of machine	
Operating voltage (V).			
Operating temperature.		Min. 20°C Max. 32°C	
Number of bowls.		1	2
Capacity of each bowl (l.).		5	
Sound pressure level.		<< 70 dB _A	
Class.		N	



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. Control panel

The machine controls are located on the side control panel.

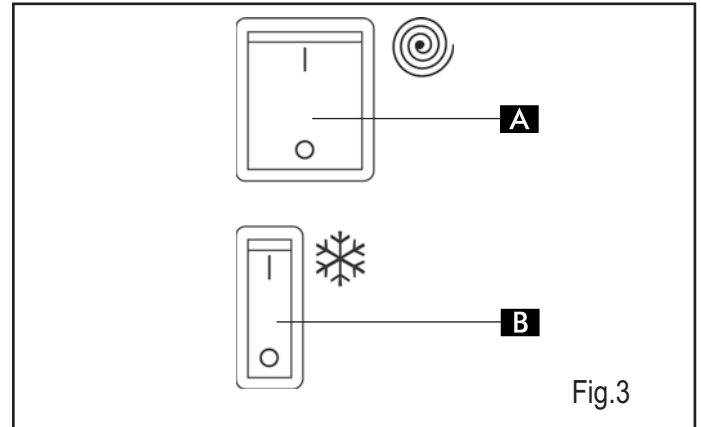
GRANITA MACHINE 1 - (FIG.3)

The following controls are on the panel:

A. Main switch: it is used to:

- turn on the machine and activate the auger
- turn off all machine functions.

B. Refrigeration on/off switch: it is used to turn the refrigeration system on and off.



GRANITA MACHINE 1 (GRANITA/COOLER) - (FIG.4)

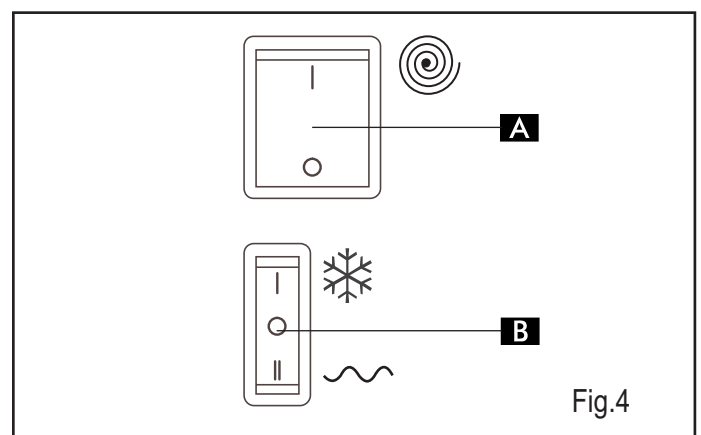
The following controls are on the panel:

A. Main switch: it is used to:

- turn on the machine and activate the auger
- turn off all machine functions.

B. Refrigeration changeover switch:

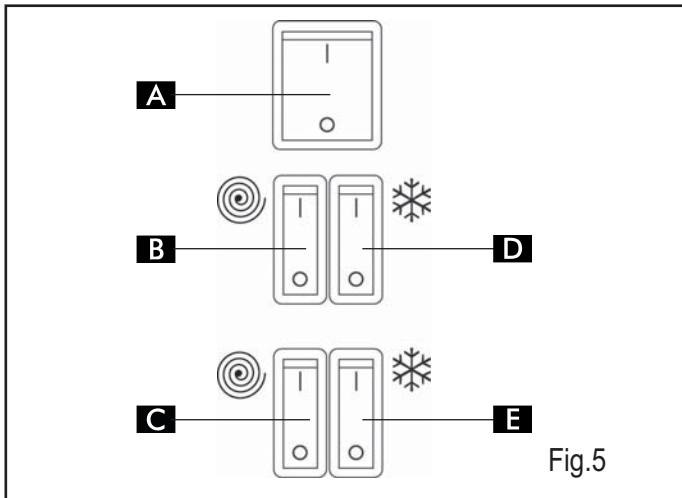
- in position "0" the refrigeration system is off;
- in position "I" the refrigeration system is in the freeze mode (granita);
- in position "II" the refrigeration system is in the cooling mode (cold drinks).



GRANITA MACHINE 2 (GRANITA) - (FIG.5)

The following controls are on the panel:

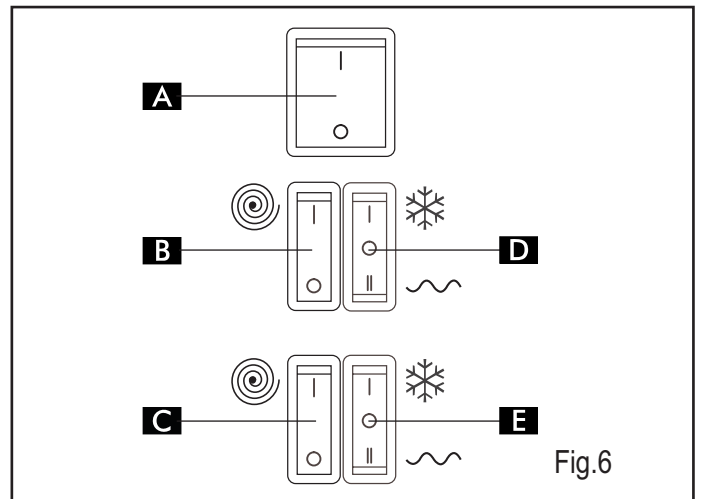
- A. **Main switch:** it is used to switch on/off the power supply to the whole machine.
- B. **Right bowl mixing switch:** it is used to switch the gearmotor that drives the auger in the right bowl on and off.
- C. **Left bowl mixing switch:** it is used to switch the gearmotor that drives the auger in the left bowl on and off.
- D. **Right bowl refrigeration switch:** it is used to switch the right bowl refrigeration system on and off.
- E. **Left bowl refrigeration switch:** it is used to switch the left bowl refrigeration system on and off.



GRANITA MACHINE 2 (GRANITA/COOLER) - (FIG.6)

The following controls are on the panel:

- A. **Main switch:** it is used to switch on/off the power supply to the whole machine.
- B. **Right bowl mixing switch:** it is used to switch the gearmotor that drives the auger in the right bowl on and off.
- C. **Left bowl mixing switch:** it is used to switch the gearmotor that drives the auger in the left bowl on and off.
- D. **Right bowl refrigeration changeover switch**
 - in position "0" the refrigeration system is off;
 - in position "I" the refrigeration system is in the freeze mode (granita);
 - in position "II" the refrigeration system is in the cooling mode (cold drinks).
- E. **Left bowl refrigeration changeover switch**
 - in position "0" the refrigeration system is off;
 - in position "I" the refrigeration system is in the freeze mode (granita);
 - in position "II" the refrigeration system is in the cooling mode (cold drinks).



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 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 (W) mm	Depth (D) mm	Height (H) mm	Weight kg
1-bowl Granita machine	430	320	670	25
2-bowl Granita machine	470	430	670	41

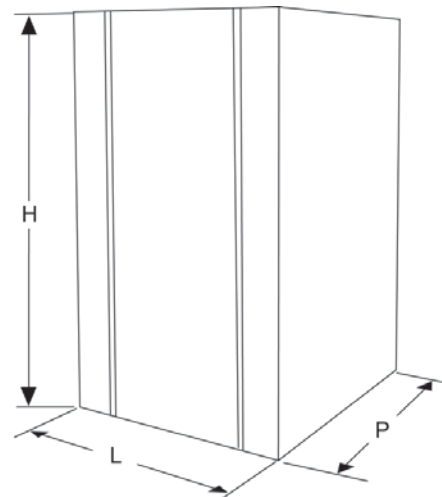


Fig.7



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.

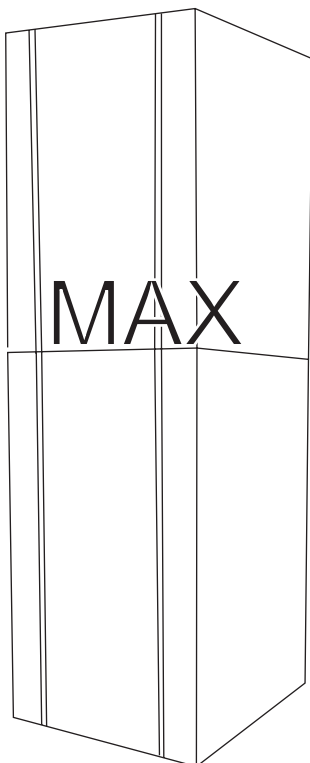


Fig.8

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.

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

5.1. Installation-Positioning

- **Padlock and key (1 for each bowl of the granita machine):** to lock the bowl during normal use and prevent its opening by unauthorized persons.
- **Vaseline:** to lubricate all of the parts indicated in this manual after washing and sanitization operations.

5.2. Montaggio-Piazzamento

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 9 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.

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

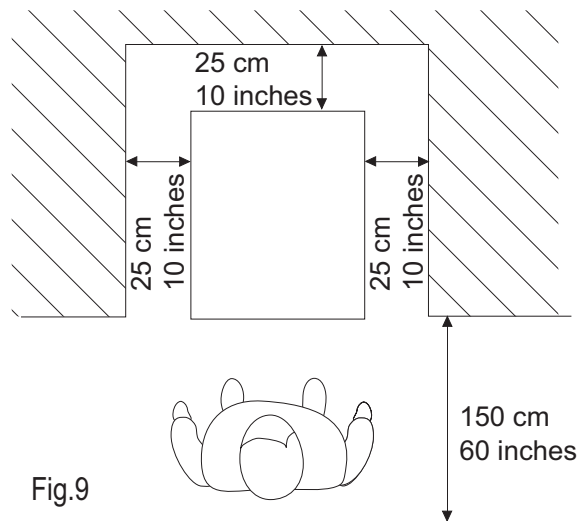


Fig.9

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.10

Dilute and mix the CONCENTRATE with WATER in a suitable container, following the manufacturer's directions. THE MIXTURE OBTAINED MUST HAVE A MINIMUM SUGAR CONTENT OF 13% - A lower concentration may damage the augers and/or gearmotors.

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

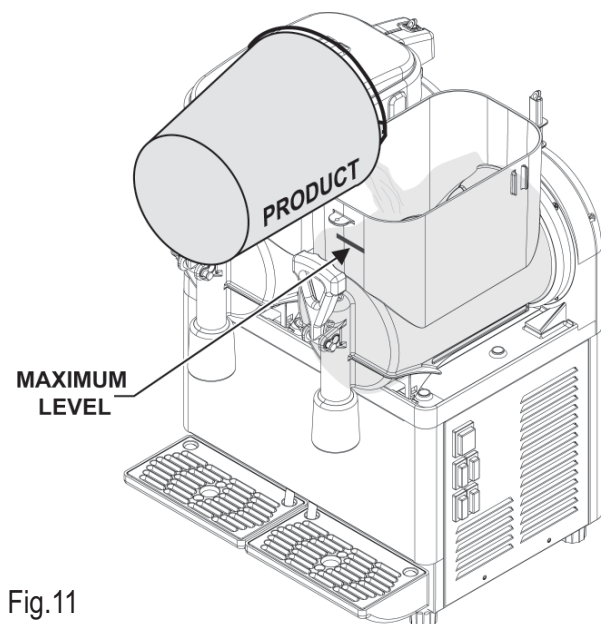


Fig.11

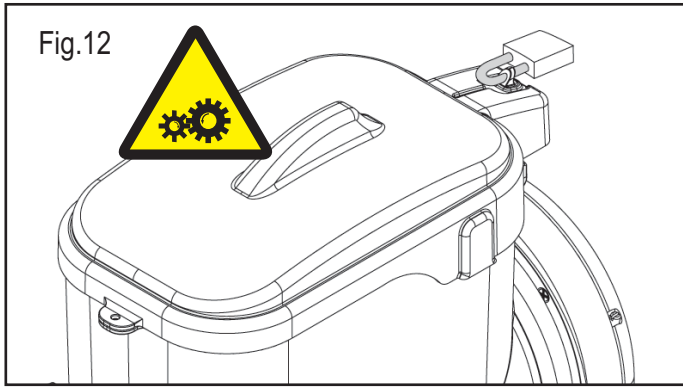


Pour the product into the bowl, taking care not to overfill beyond the max level indicated.


6.2 Starting up Granita machine 1 (granita only)


The bowl of a standard machine is operated by two switches, which must be positioned as follows:


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

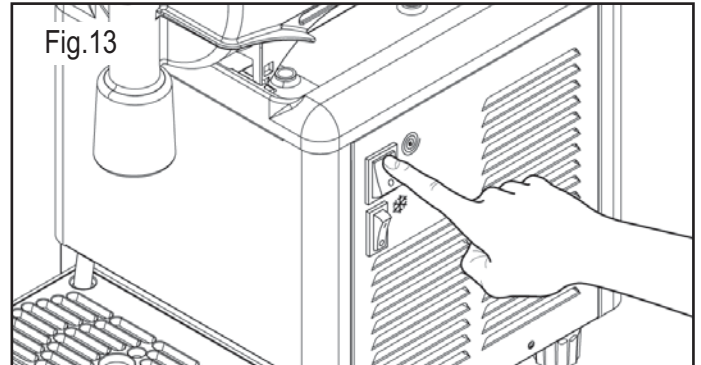



After pouring the product into the bowl, close the lid on top of the bowl itself and apply the padlock provided in the slot. Each bowl must be padlocked.

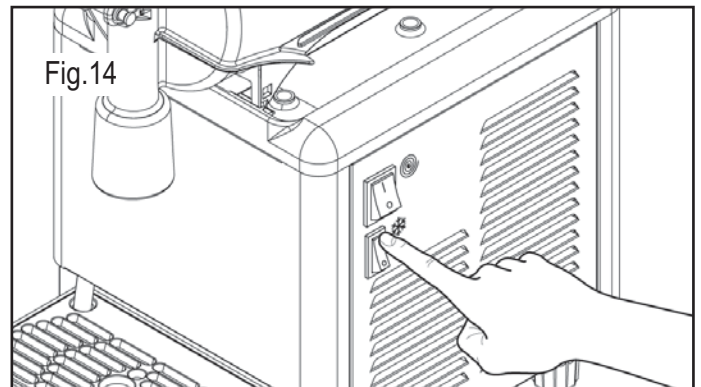
 **Warning:** never switch on the machine if the padlock is missing from the lid. Before removing the padlock, switch off the machine and unplug it. The padlock keys must be kept safely by the user.

 **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.

 It is forbidden to operate the machine if the padlock is not correctly positioned on the bowl lid.




Switch  in position "I" : refrigeration system on.



6.1.1. Automatic Auger Stop

The stop device is tripped when the lid is raised; in this case the gearmotor that drives the auger will come to a stop.

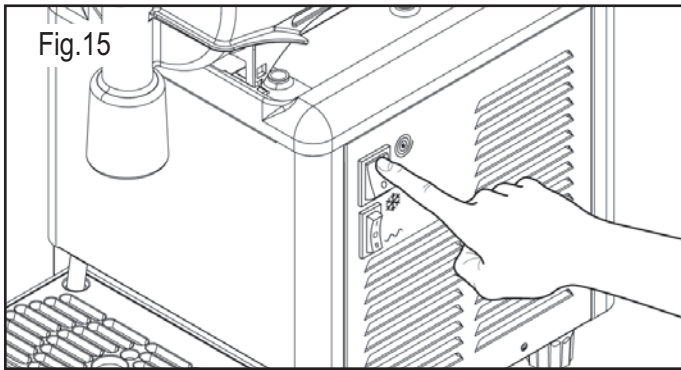
Each lid only stops the auger in its respective bowl; the other bowls, where present, will continue to mix the products contained in them.

 **Warning:** in any case, before attempting any operation inside the bowl, switch off and unplug the machine.

6.3 Starting a Granita machine 1 (granita/cooler)

The bowl of machines with a beverage cooling function is operated by means of an on/off switch plus a refrigeration switch, which must be positioned as follows:

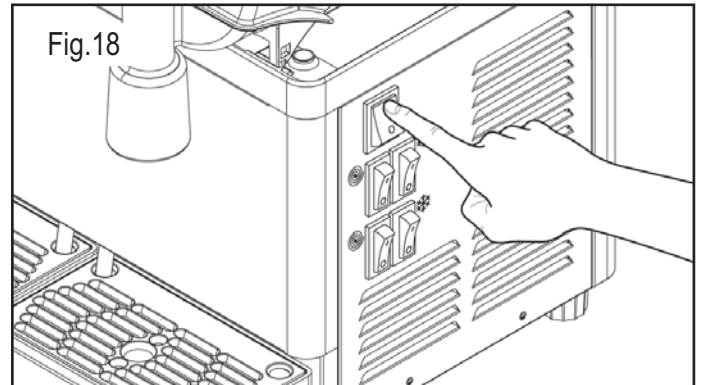
Switch  in position "I": machine powered and mixer on.




6.4 Starting a Granita machine 2 (granita only)

For the sake of simplicity only the operation of the right bowl will be illustrated; to operate the left bowl simply carry out the same sequence of steps on the switches of the left bowl.

Switch in position "I": machine powered.

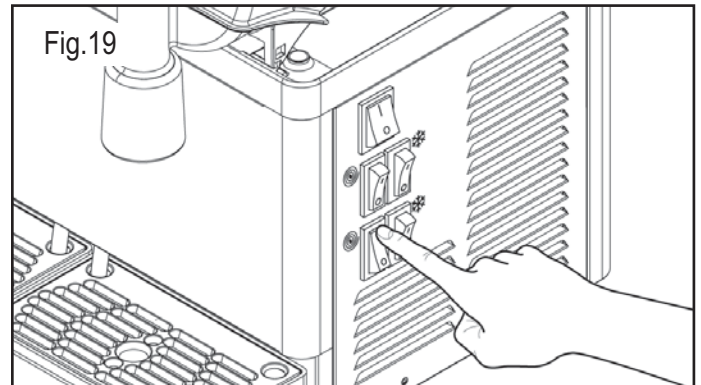
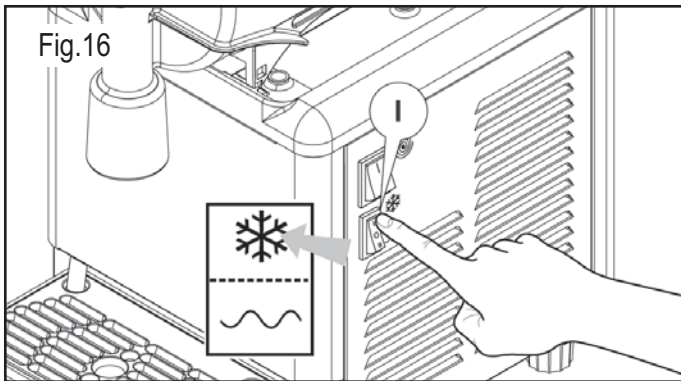


To dispense GRANITA:


Changeover switch : in position "I" refrigeration system on (freeze mode)


Each bowl is operated by two switches, which must be positioned as follows:

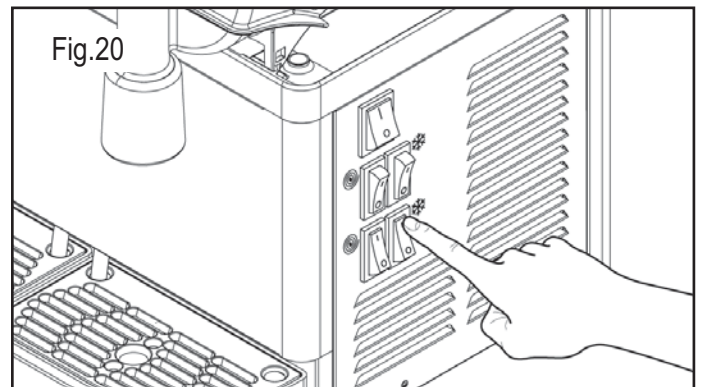
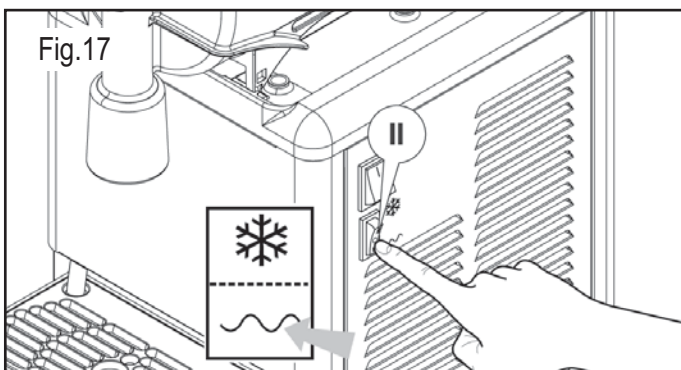
Switch  in position "I": mixer on.




To dispense COLD DRINKS:

Changeover switch : in position "II" refrigeration system on (cooling mode).

Switch  in position "I": refrigeration system on.

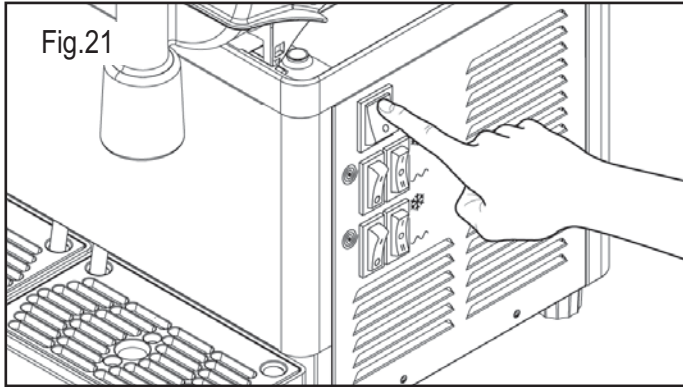


Note: The refrigeration system starts only if the switch  is in position "I" (mixer working)

6.5 Starting a Granita machine 2 (granita/cooler)

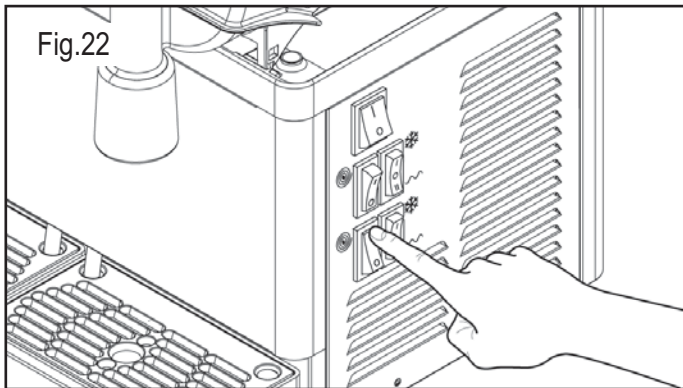
For the sake of simplicity only the operation of the right bowl will be illustrated; to operate the left bowl simply carry out the same sequence of steps on the switches of the left bowl.

Switch in position "I": machine powered.




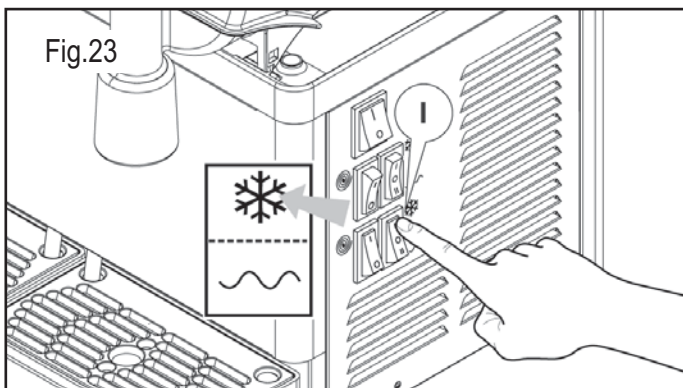
The bowl of machines with a beverage cooling function is operated by means of an on/off switch plus a refrigeration changeover switch, which must be positioned as follows:

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




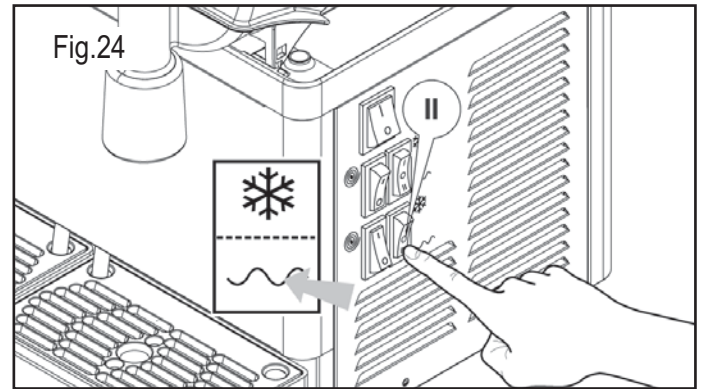
To dispense GRANITA:

Changeover switch  : in position "I" refrigeration system on (freeze mode).



To dispense COLD DRINKS:

Changeover switch  : in position "II" refrigeration system on (cooling mode).



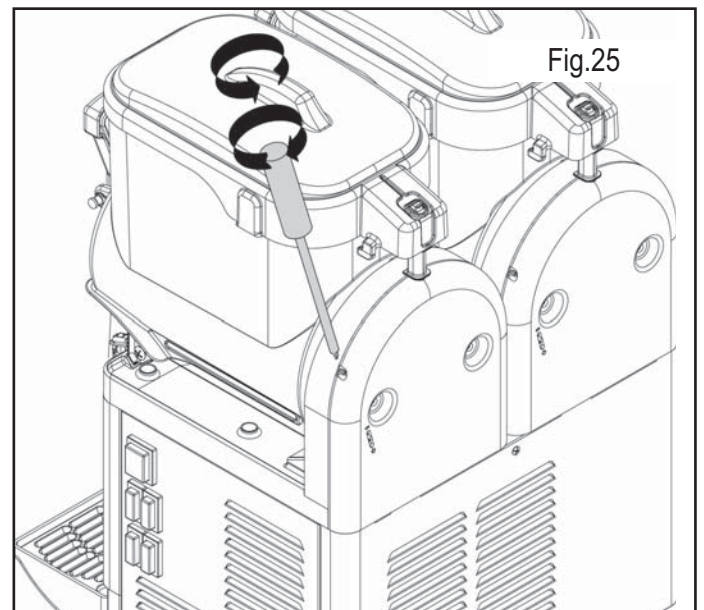
Note: The refrigeration system starts only if the switch  is in position "I" (mixer working)

6.6. Adjusting granita consistency

The consistency of the granita may be adjusted (+/-) by means of the screw shown in the figure +: thicker consistency, -: thinner consistency

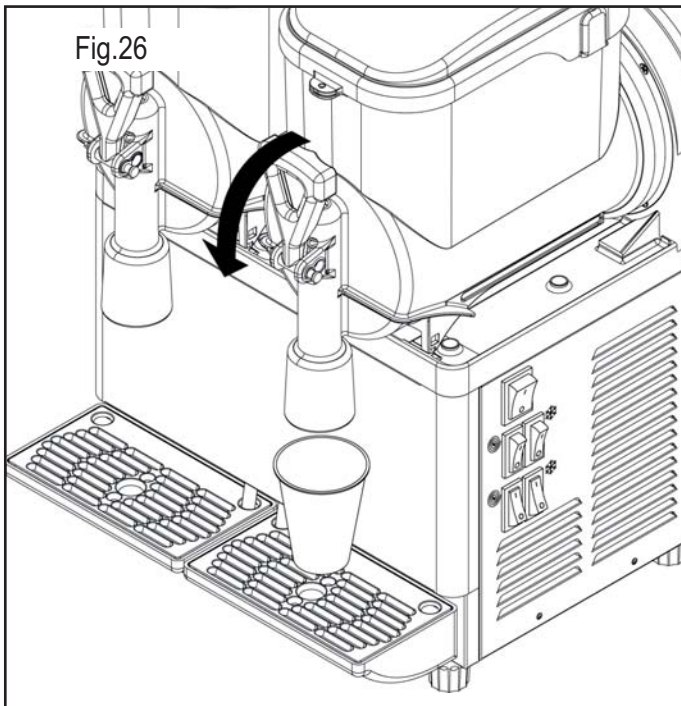


The adjustment may be made by hand or with the aid of a screwdriver, depending on the type of pin inserted.



6.7. Dispensing granita

To dispense the beverage, use the tap lever.



6.8. Tips for correct use



If the machine is switched off with the containers even only partly filled with granita and is left off even for a brief time, a layer of ice may form on the surface.

Should this occur, before turning the machine back you should remove the surface ice to prevent damage to the mixer components.

6.9. 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.



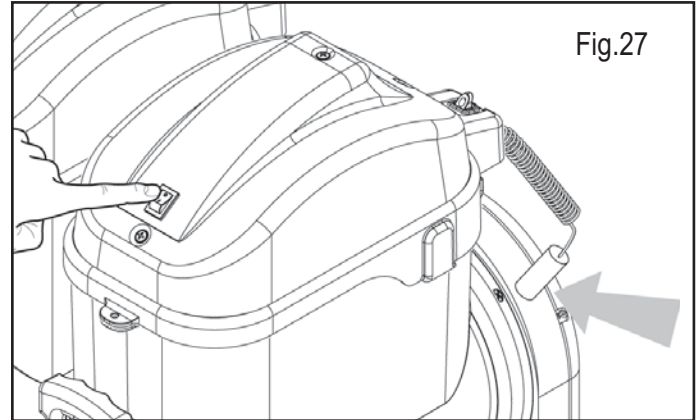
If a fire breaks out, the area must be immediately cleared to make way for trained personnel provided with suitable safety equipment. Always use approved extinguishers, never use water or substances of dubious nature.

6.10 Lighted lid

The lighted lid has the function of enhancing the product's appeal by illuminating it with a diffuse light.

Before using the lighted lid make sure it is correctly plugged in.

To turn the lid lamp on and off, use the switch provided on each lid.



6.11 Bowl thermometer

The machine may be equipped with one or more thermometers (depending on the number of bowls) to enable constant monitoring of the temperature of the product inside the bowl.

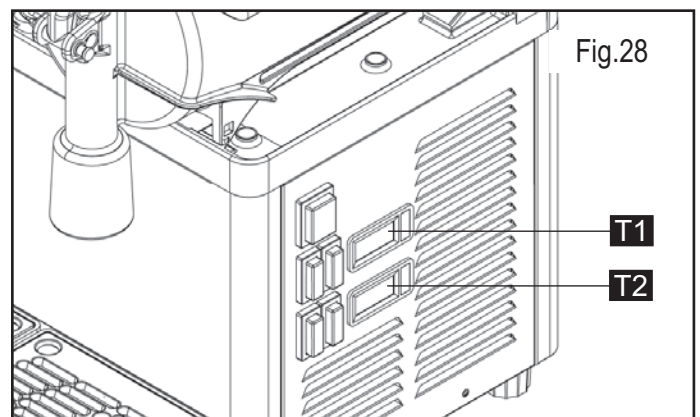


Important note: the thermometer is an optional feature; for some markets (according to current regulations) it is installed as a standard component of the machine.

In one-bowl machines, the thermometer will show the temperature of the product contained in the bowl.

In two-bowl machines:

- T1 shows the temperature of the product contained in the left bowl;
- T2 shows the temperature of the product contained in the right bowl.



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.

When carrying out cleaning and maintenance jobs, you should observe the following rules:

- do not use solvents or inflammable materials;
- 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.



Each bowl must be cleaned and sanitized for the product change at least every 2 (two) days in compliance with the current hygiene regulations in the user's country.



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- .

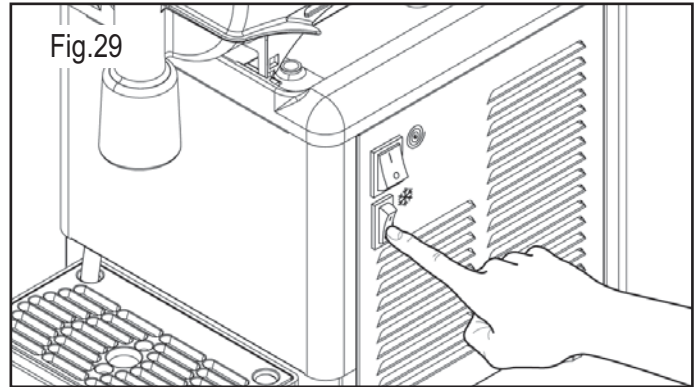
7.1. Emptying the bowls

Before a bowl may be cleaned, it must be emptied of the previously prepared product.

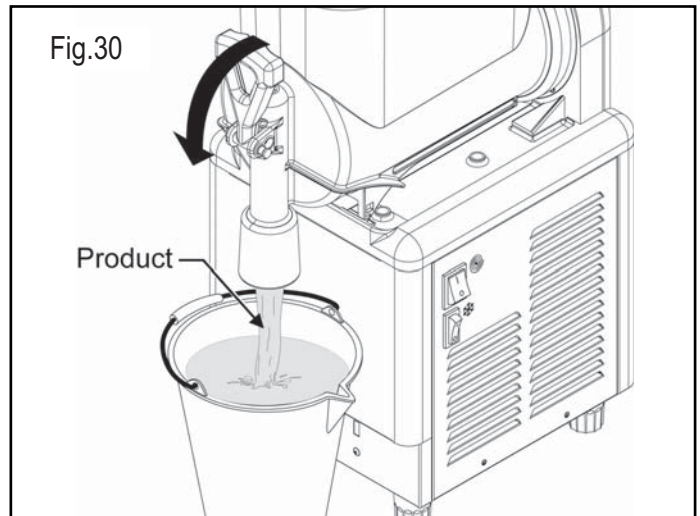
If the bowl is to be cleaned prior to the first use of the machine, it need not be emptied. In such a case refer directly to section 7.2.

7.1.1. Emptying Granita machine 1 (granita only)

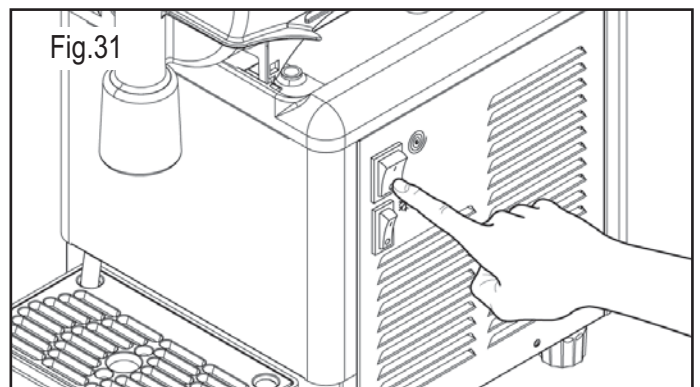
While the machine is on, press the switch  into pos. "0" to shut down the refrigeration system.




Then completely empty the bowl of its contents.

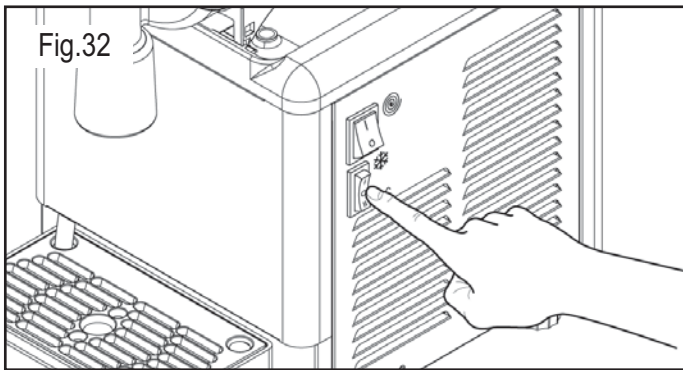


After that, put off the main/mixer switch and **unplug the machine**.

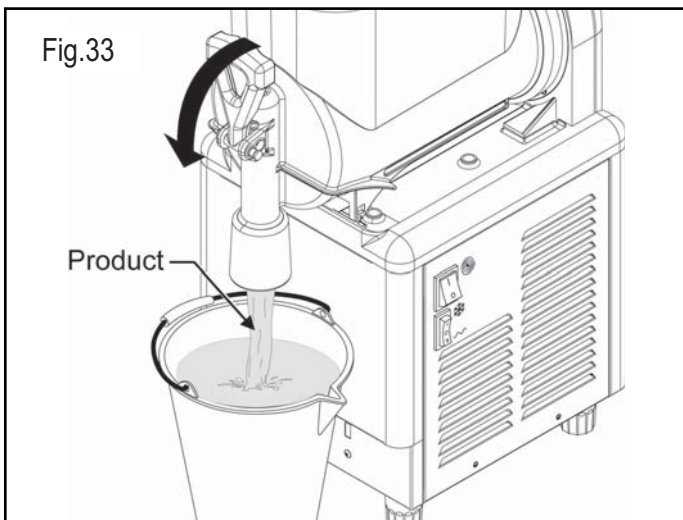


7.1.2. Emptying Granita machine 1 (granita/cooler)

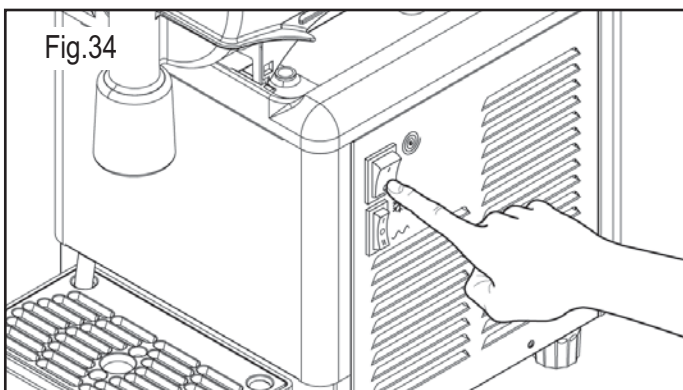
While the machine is on, press the changeover switch  into pos. "0" to shut down the refrigeration system.



Then completely empty the bowl of its contents.




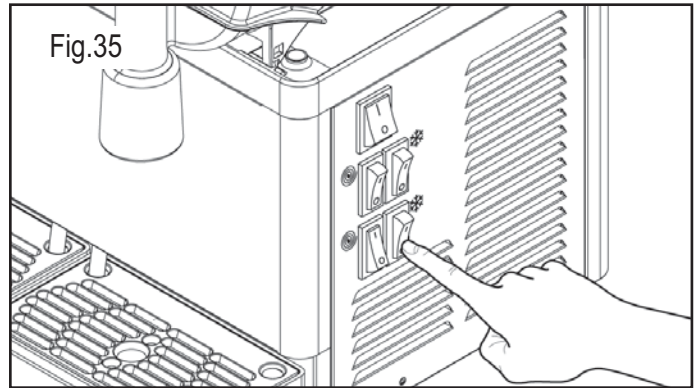
After that, put off the main/mixer switch and **unplug the machine.**



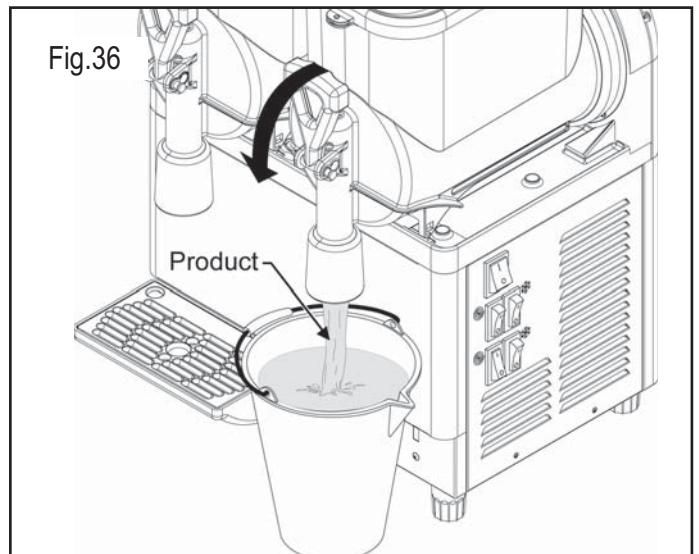
7.1.3. Emptying Granita machine 2 (granita only)

For the sake of simplicity only the emptying of the right bowl will be illustrated; to empty the left bowl simply carry out the same sequence of steps on the controls of the left bowl.

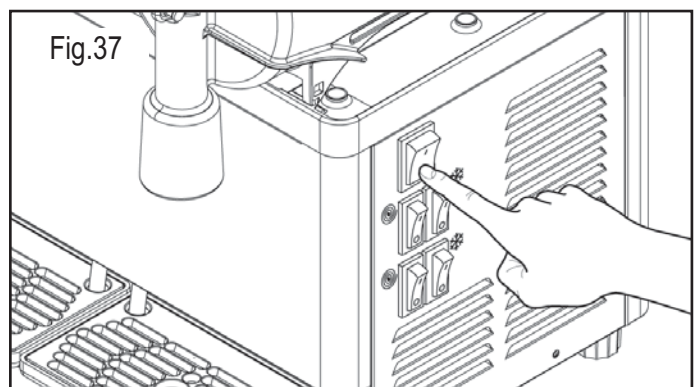
While the machine is on, press the switch  into pos. "0" to shut down the refrigeration system.



Then completely empty the bowl of its contents.




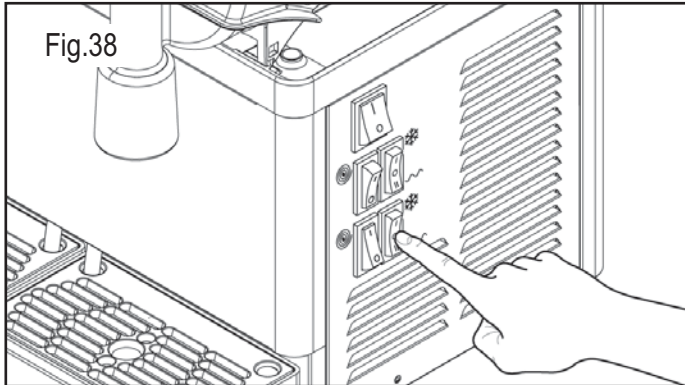
After that, put off both the main switch and mixer switch and **unplug the machine.**



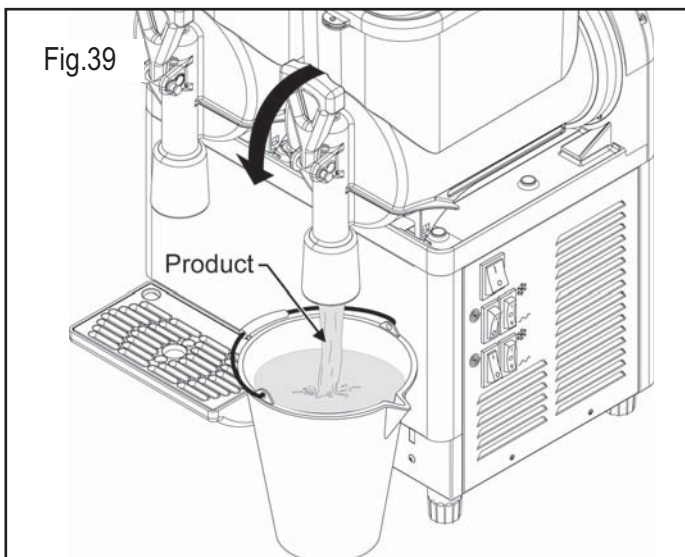
7.1.4. Emptying Granita machine 2 (granita/cooler)

For the sake of simplicity only the emptying of the right bowl will be illustrated; to empty the left bowl simply carry out the same sequence of steps on the controls of the left bowl.

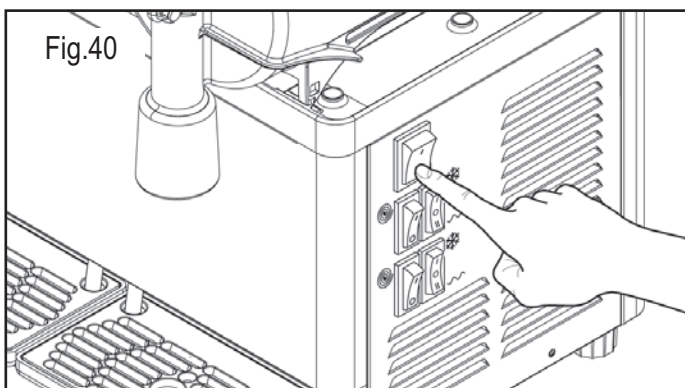
While the machine is on, press the changeover switch  into pos. "0" to shut down the refrigeration system.



Then completely empty the bowl of its contents.



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

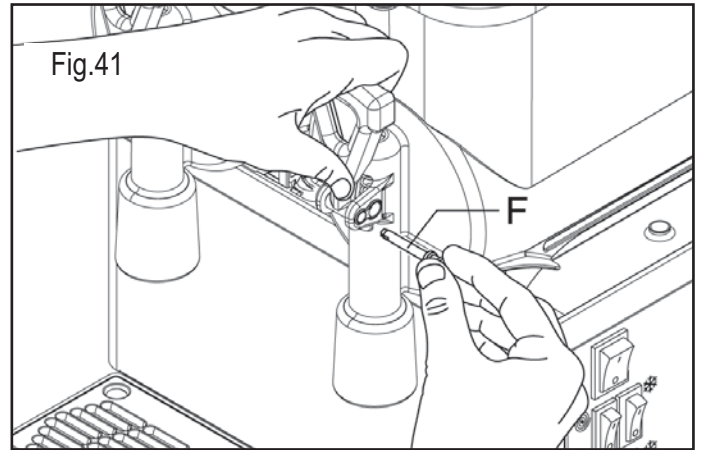


7.2. Disassembling the dispensing tap

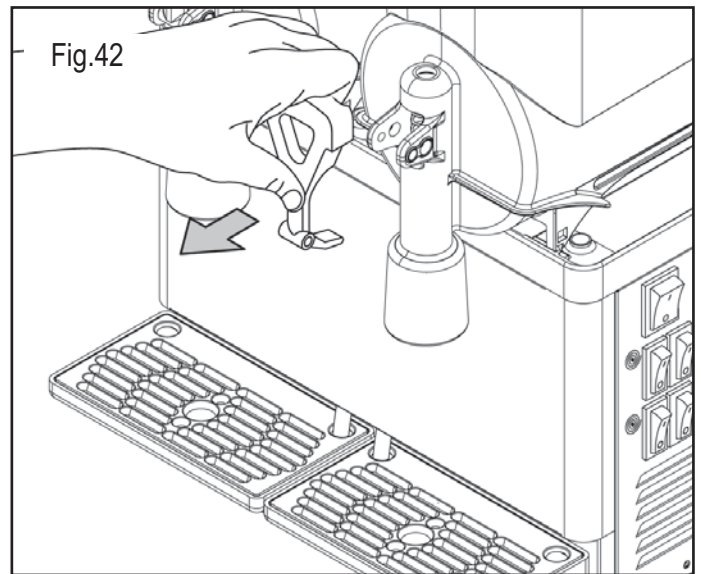
Before removing the bowl it is recommended to disassemble the tap; after cleaning the tap must not be reappplied until the bowl has been correctly positioned in its seat.

Follow these instructions to disassemble the tap:

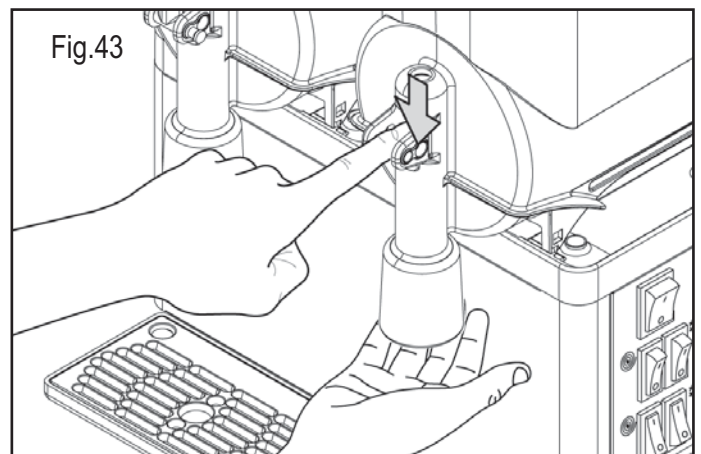
- 1 remove pin (F) without moving the tap lever;



- 2 place your hand under the tap, and take out the lever;



- 3 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 7.4.

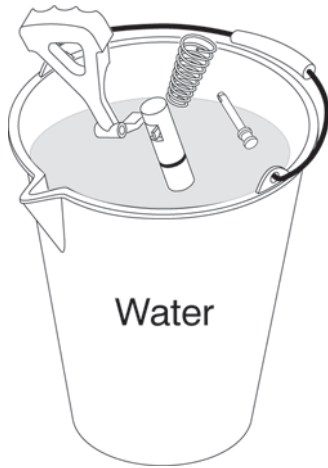


Fig.44



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

7.3. Removing the bowl

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 padlock **and take off the lid.**

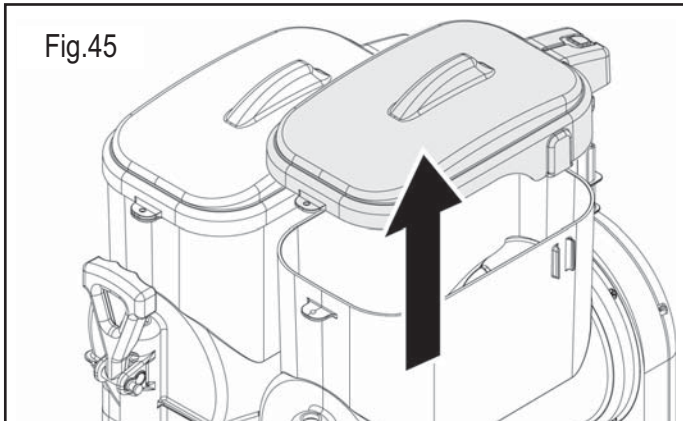


Fig.45

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

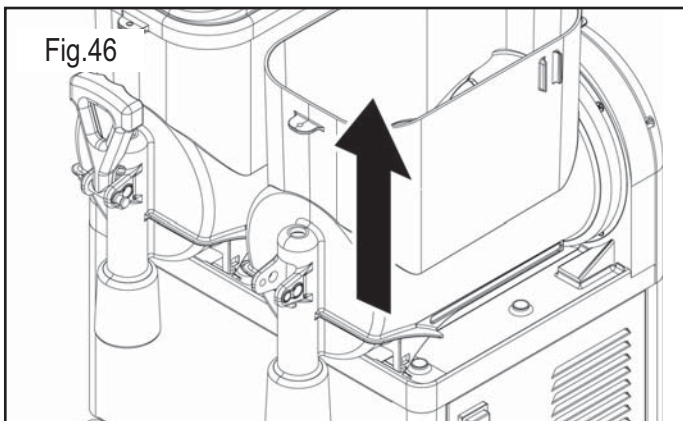


Fig.46

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

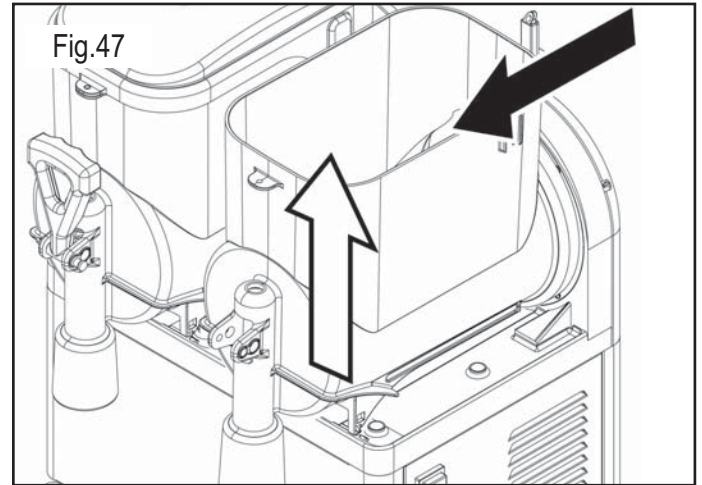


Fig.47

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

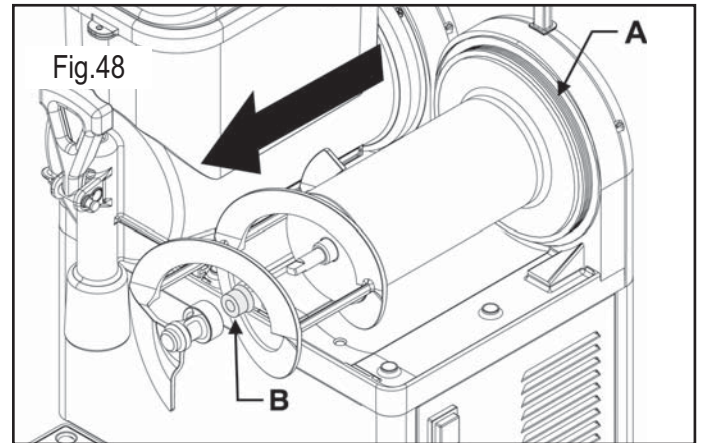


Fig.48

7.4. 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.

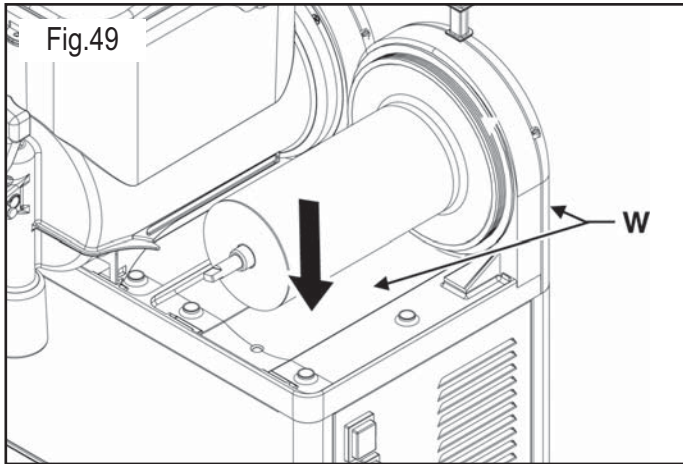
Using a damp cloth, clean all product residues from the evaporator.

Wash and sanitize the lid.

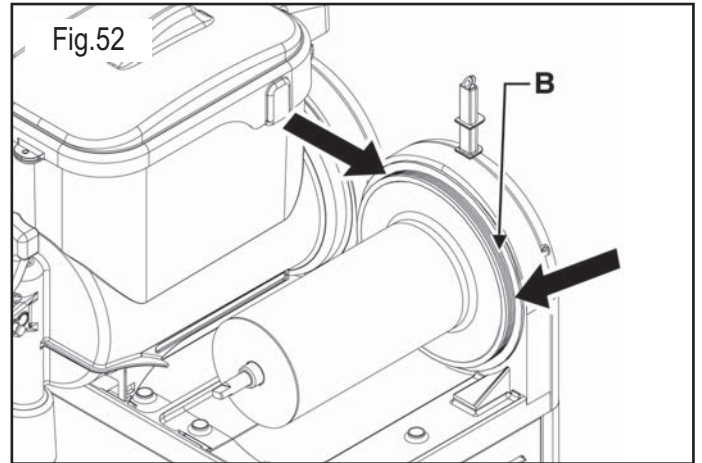


Warning: lids fitted with lighting must not be immersed in any type of liquid.

Wash and sanitize the bowl support and resting surface.



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

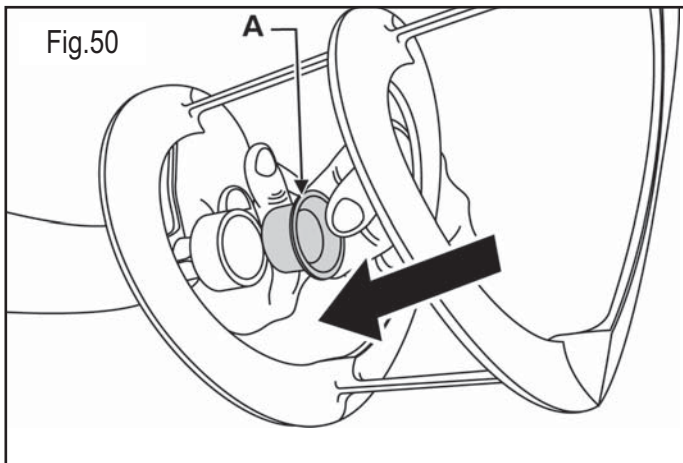


7.5. Reassembling the washed components.

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.

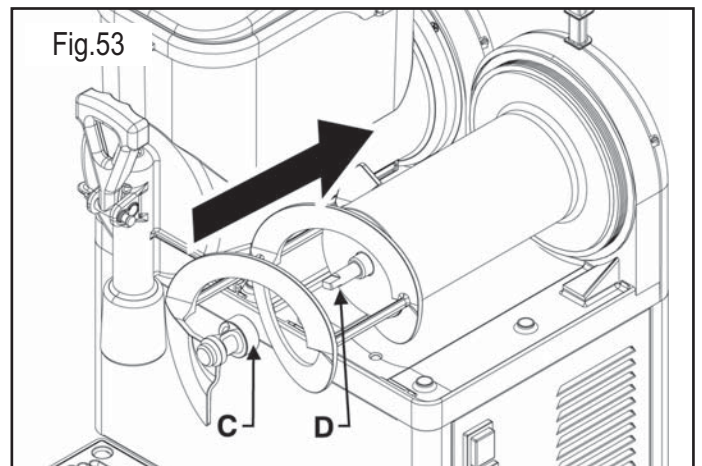
Apply the seal (A) on the auger as shown in figure 50.



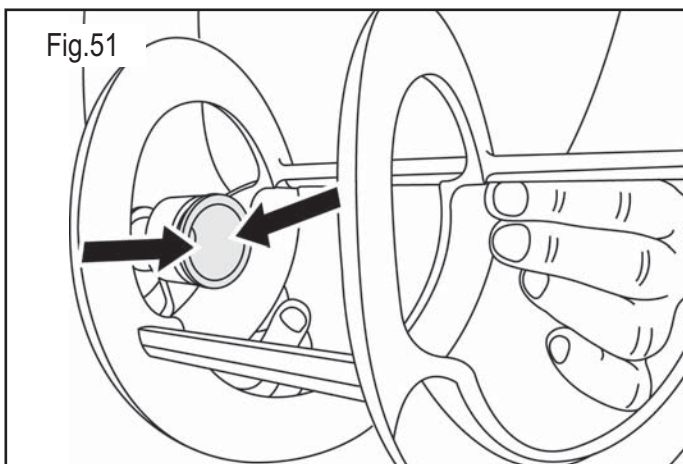
Introduce the auger, engaging head (C) with shaft (D).



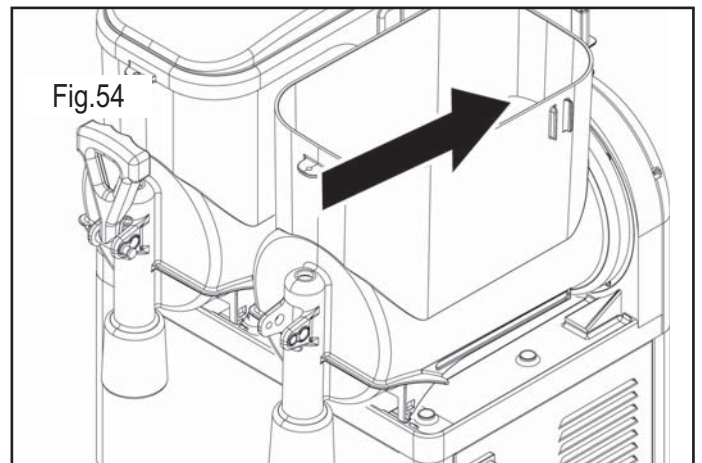
Note: Rotate the auger to engage it.

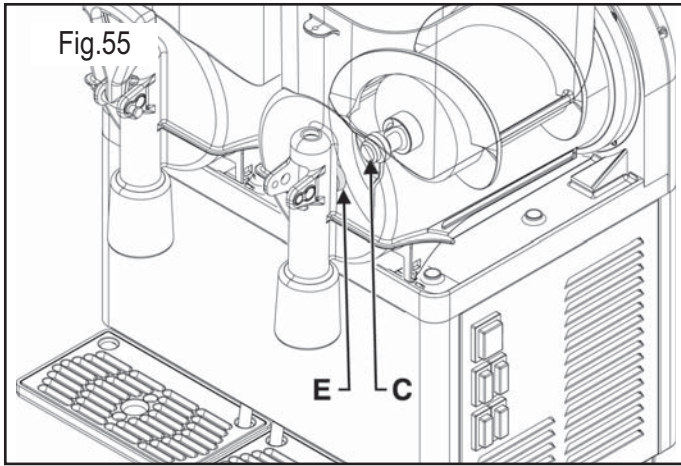


Using the vaseline provided, lubricate the seal (A) in the areas shown in figure 51.

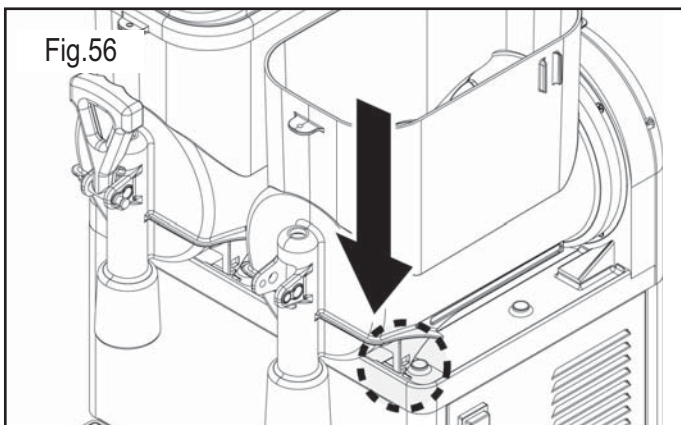


Set the bowl back in place; slightly raise head (C) of the auger so that it meets the seat provided (E) in the bowl. (Fig.54-55).





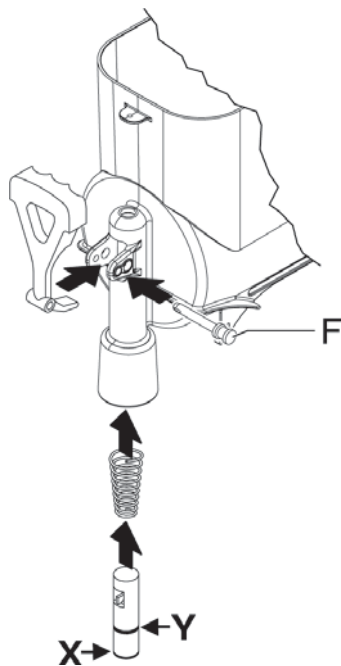
Press the bowl downward until it engages the surface as shown in the figure.



Follow these instructions to refit the tap:

- 1 adequately lubricate the plug (X) and OR (Y) using the Vaseline supplied;
- 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.

Fig.57



Note: Correctly install the components as shown in the figure. Note: failure to lubricate the plug or OR may cause product to leak from the tap.

7.6. 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.

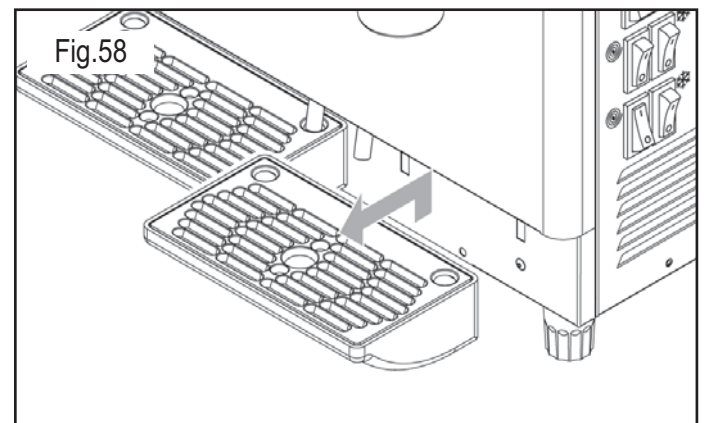
7.7. Cleaning the drip tray

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.

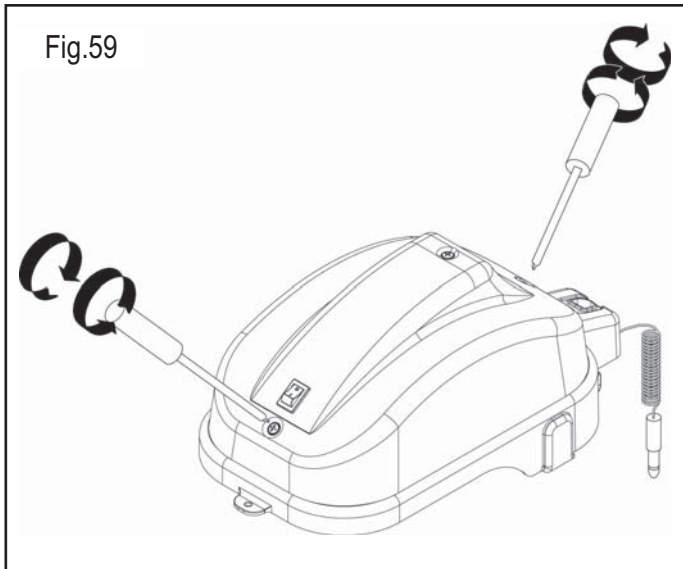
7.8. Lighted lid maintenance

 **Warning! Only handle the lids with your hands. Do not use any type of tool that could damage the lid or its components.**

To carry out maintenance operations on the lighted lid, remove the lid from the machine and unplug it.

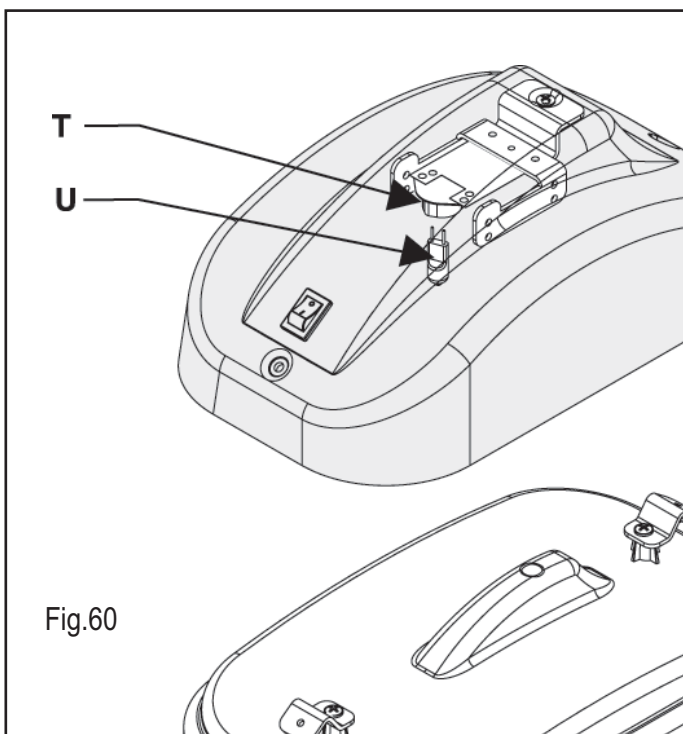
7.8.1. Replacing the bulb

Separate the two parts of the lid by removing the screws; use a suitable screwdriver for this purpose.




Remove bulb "U" from lamp holder "T" and fit a new bulb in its place.

Reassemble the lid and fasten it with the two screws.



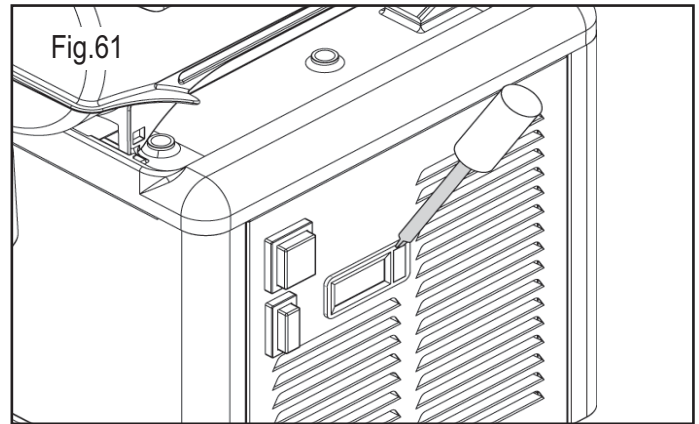
7.9. Replacing the thermometer battery

To ensure that it works properly, each thermometer is powered separately by one 1.5 V button battery (code GPA76).

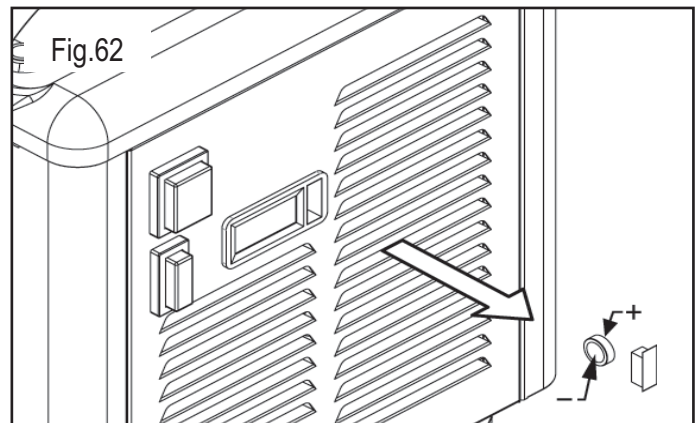
 **Warning! Only handle the thermometer with your hands. Do not use any type of tool that could damage the thermometer.**

To replace the battery proceed as follows:

- using a screwdriver, remove the front cover;



- remove the used battery and fit a new one in its place, taking care to comply with the polarities indicated;



- Close the cover of the battery compartment.



Note: the cover must be closed by hand; should you encounter any difficulty in closing the cover, check whether the battery has been correctly positioned.

Cautionary notes:

- Do not insert a used battery or one of a different type;
- If the machine will remain unused for a long period, remove the battery from its compartment and store it in a suitable place;
- In normal conditions of use, a new battery will have a life of about one year;
- Spent batteries must be disposed of in accordance with the laws in the user's country.

7.10. 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.

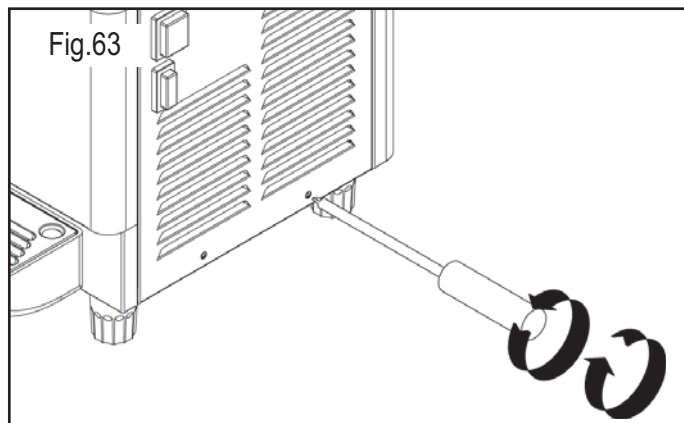


It is forbidden to use the machine when even only one panel (front, rear or side) is not set properly in place. It is prohibited for the operator to clean the condenser.

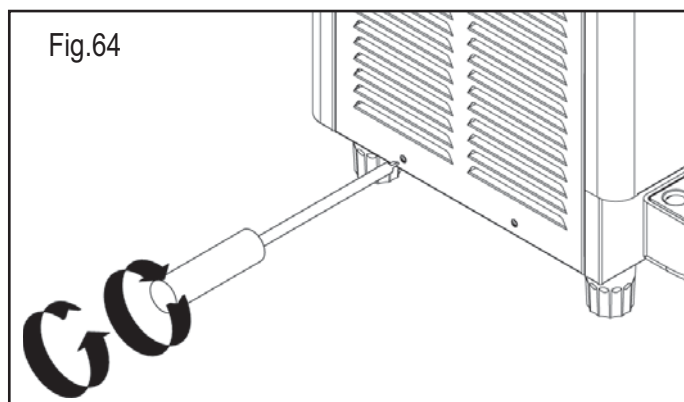
7.10.1. Cleaning the cond. of a 1-bowl Granita machine

The guards must be removed using a suitable screwdriver.

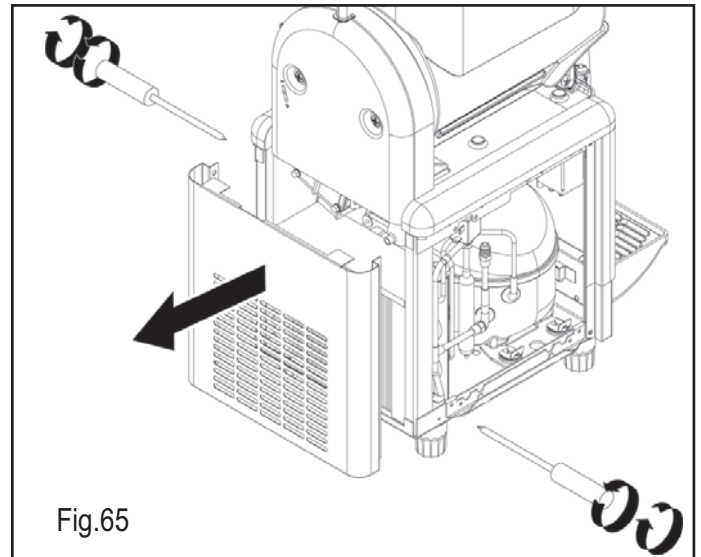
Remove the guard on the right side by taking out the screws securing it to the machine.



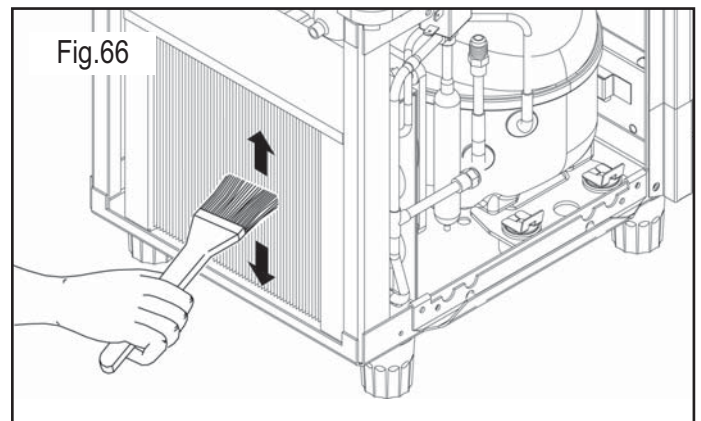
Remove the guard on the left side by taking out the screws securing it to the machine.



Remove the rear guard after taking out the screws securing it to the frame (the screws are situated on the left and right sides).



After removing the guard, use a dry brush to remove the dust that has built up over time with use.

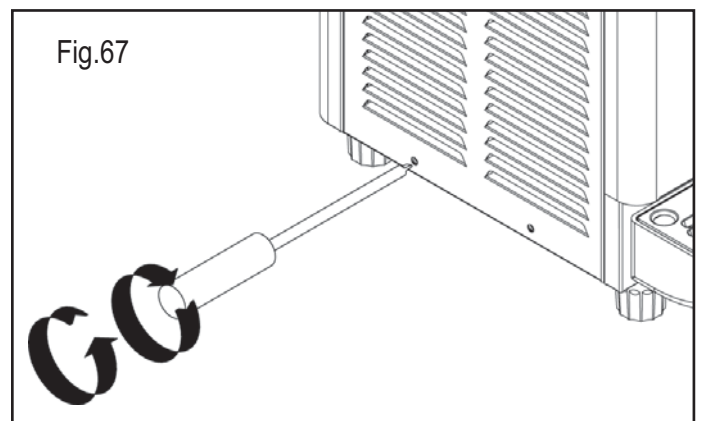


After thoroughly cleaning the condenser, fit all the guards back in place.

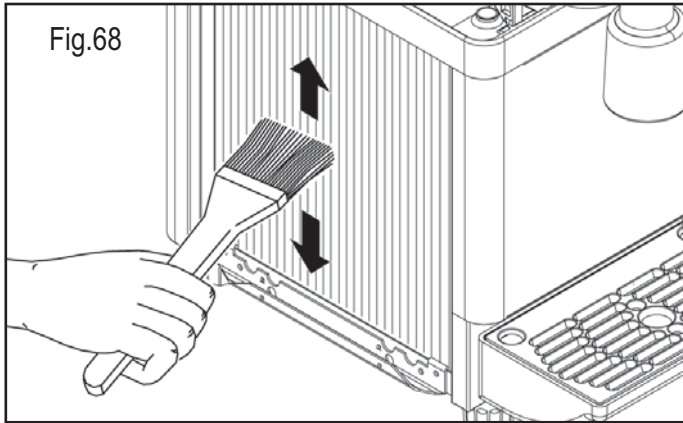
7.10.2. Cleaning the cond. of a 2-bowl Granita machine

The safety guards may be secured with screws or clips.

If the guard is fastened with screws, use a suitable screwdriver; if the guard is fastened with clips, it may be removed by hand without the aid of any tools.



After removing the guard, use a dry brush to remove the dust that has built up over time with use.



After thoroughly cleaning the condenser, fit the guard back in place.

8. SCRAPPING



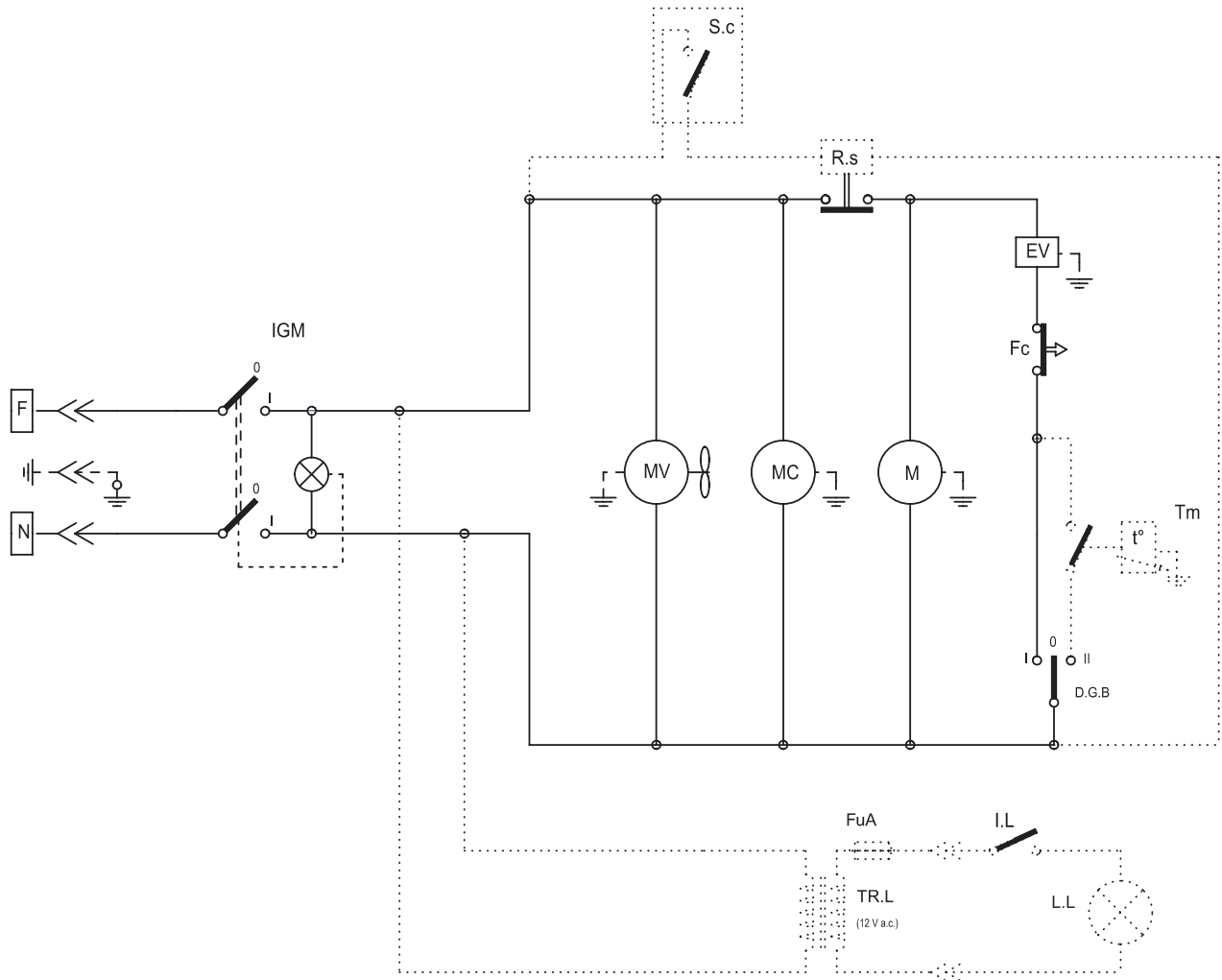
The machine may be only scrapped by the specialized technician who shall organize all the operational sequences and the use of adequate means suitable to operate in full compliance with the regulations in force in the country where the machine is used.



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.57)	Lubricate the plug and OR.
	The plug is defective.	Replace the plug.
The tap leaks (liquid leaks from above).	The OR is defective.	Replace the OR.
	The OR is not lubricated.(Fig.57)	Lubricate the plug and OR.
Product leaks from the rear part of the bowl.	The bowl is not fit correctly in place . (Par.7.5)	Check the positioning of the bowl.
	The bowl seal is not lubricated. (Fig.52)	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".
	There are blocks of ice inside the bowl.	Empty the bowl and remove the blocks of ice; 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.7.8)	Call in a specialized technician to clean the condenser.
	The consistency has not been regulated correctly. (Par.6.6)	Correctly regulate the consistency.
The auger is noisy.	The front seal has been applied incorrectly. (Fig.50)	Check that the seal is applied correctly.
	The seal is not lubricated. (Fig.51)	Lubricate the seal accordingly.
The thermometer does not indicate the temperature	The battery has run out	Replace the battery (Section 7.9.)
	Probe fault	Call a specialized technician
The lighted lid does not work	It is not plugged in properly	Check that the plug is properly connected
	The switch is on "O"	Switch on the lid lamp using the switch
	Burnt-out bulb	Replace the bulb (Section 7.8.)
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.		

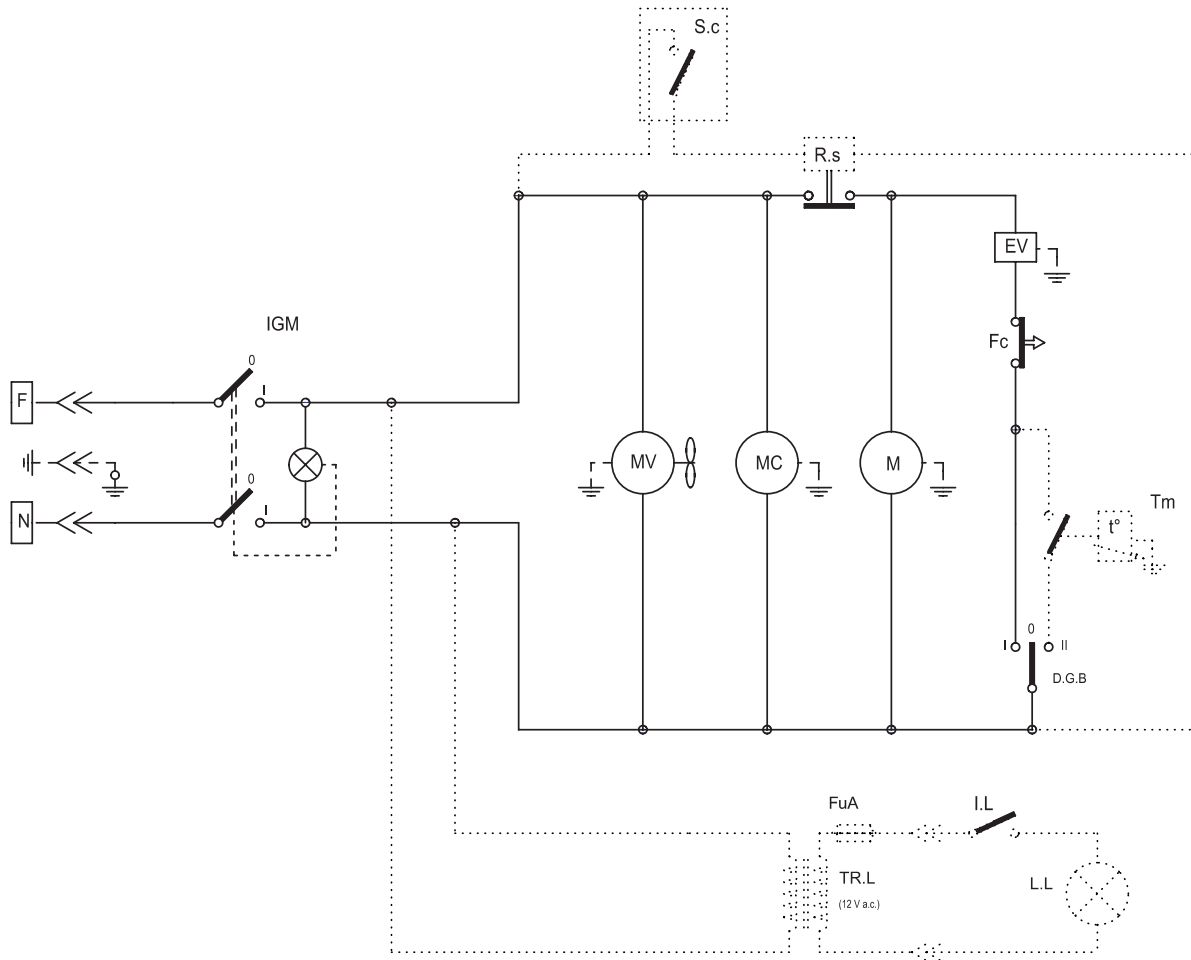
10. 1-BOWL GRANITA MACHINE WIRING DIAGRAM (115V - 60HZ)



Note: this dotted line shows the components which are present in the machine according to the purchased model.

Item	Description
I.G.M.	Main switch/Mixer motor
MV	Fan motor
MC	Compressor motor
M	Mixer motor
EV	Gas solenoid valve
Fc	Granita hardness adjustment limit switch
D.G.B	Granita/drink changeover switch
S.c	Cover sensor
R.s	Safety relay
L.L	Bowl cover light
I.L	Bowl cover light switch
TR.L	Transformer 115V – 12V
Fu.A	Transformer fuse T1A

11. 1-BOWL GRANITA MACHINE WIRING DIAGRAM (230V - 50HZ)

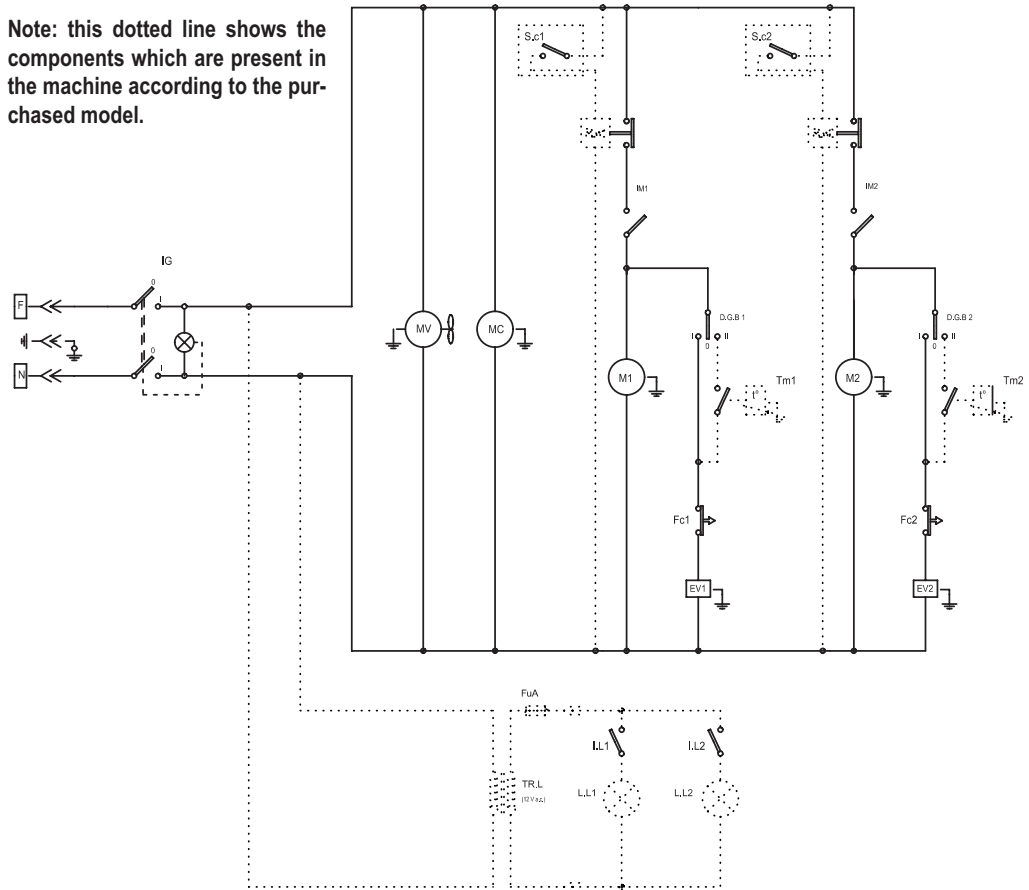


Note: this dotted line shows the components which are present in the machine according to the purchased model.

Item	Description
I.G.M.	Main switch/Mixer motor
MV	Fan motor
MC	Compressor motor
M	Mixer motor
EV	Gas solenoid valve
Fc	Granita hardness adjustment limit switch
D.G.B	Granita/drink changeover switch
S.c	Cover sensor
R.s	Safety relay
L.L	Bowl cover light
I.L	Bowl cover light switch
TR.L	Transformer 230V – 12V
Fu.A	Transformer fuse T250mA

12. 2-BOWL GRANITA MACHINE WIRING DIAGRAM (115V - 60HZ)

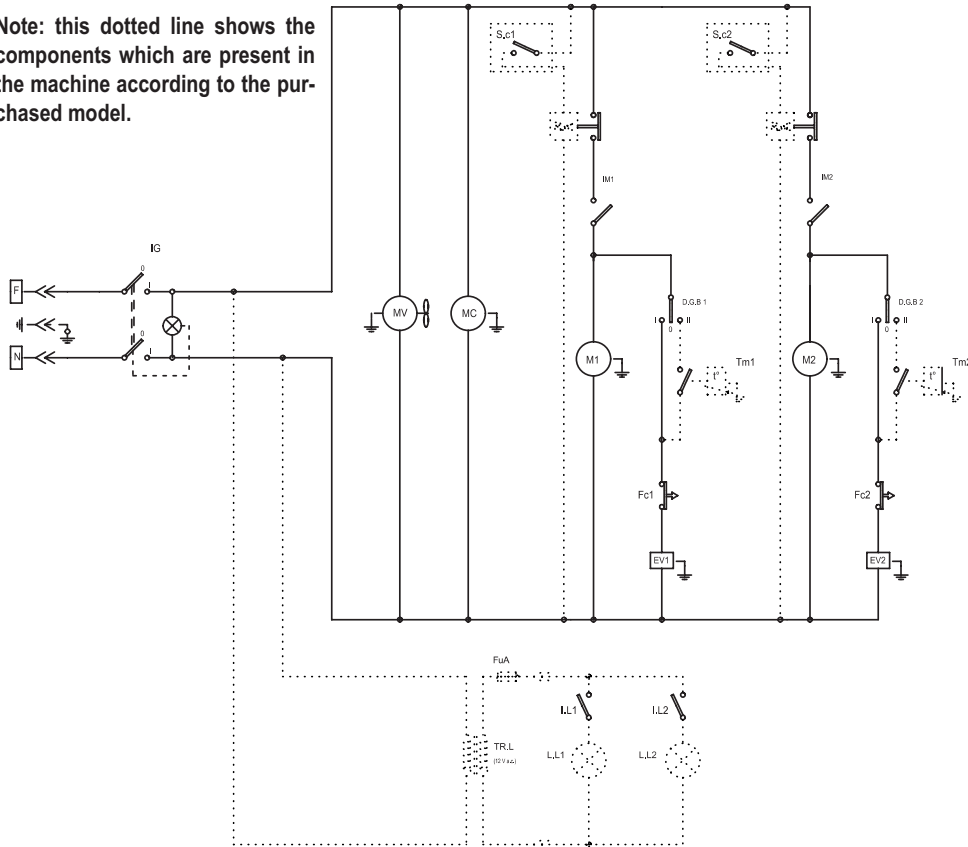
Note: this dotted line shows the components which are present in the machine according to the purchased model.



Item	Description
I.G	Main switch
MV	Fan motor
MC	Compressor motor
M1	Bowl 1 mixer motor
M2	Bowl 2 mixer motor
I.M1	Bowl 1 mixer motor switch
I.M2	Bowl 2 mixer motor switch
D.G.B.1	Bowl 1 Granita/cooler refrigeration changeover switch (bowl 1 refrigeration system)
D.G.B.2	Bowl 2 Granita/cooler refrigeration changeover switch (bowl 2 refrigeration system)
EV1	Bowl 1 gas solenoid valve
EV2	Bowl 2 gas solenoid valve
Fc1	Bowl 1 granita hardness adjustment limit switch
Fc2	Bowl 2 granita hardness adjustment limit switch
Tm1	Bowl 1 thermostat
Tm2	Bowl 2 thermostat
S.c1	Bowl 1 cover sensor
S.c2	Bowl 2 cover sensor
R.s1	Bowl 1 safety relay
R.s2	Bowl 2 safety relay
L.L1	Bowl 1 cover light
L.L2	Bowl 2 cover light
I.L1	Bowl 1 cover light switch
I.L2	Bowl 2 cover light switch
TR.L	Transformer 115V - 12V
Fu.A	Transformer fuse F5A

13. 2-BOWL GRANITA MACHINE WIRING DIAGRAM (230V - 50HZ)

Note: this dotted line shows the components which are present in the machine according to the purchased model.



Item	Description
I.G	Main switch
MV	Fan motor
MC	Compressor motor
M1	Bowl 1 mixer motor
M2	Bowl 2 mixer motor
I.M1	Bowl 1 mixer motor switch
I.M2	Bowl 2 mixer motor switch
D.G.B.1	Bowl 1 Granita/cooler refrigeration changeover switch (bowl 1 refrigeration system)
D.G.B.2	Bowl 2 Granita/cooler refrigeration changeover switch (bowl 2 refrigeration system)
EV1	Bowl 1 gas solenoid valve
EV2	Bowl 2 gas solenoid valve
Fc1	Bowl 1 granita hardness adjustment limit switch
Fc2	Bowl 2 granita hardness adjustment limit switch
Tm1	Bowl 1 thermostat
Tm2	Bowl 2 thermostat
S.c1	Bowl 1 cover sensor
S.c2	Bowl 2 cover sensor
R.s1	Bowl 1 safety relay
R.s2	Bowl 2 safety relay
L.L1	Bowl 1 cover light
L.L2	Bowl 2 cover light
I.L1	Bowl 1 cover light switch
I.L2	Bowl 2 cover light switch
TR.L	Transformer 230V – 12V
Fu.A	Transformer fuse T250mA

INDEX

1. INFORMATIONS GENERALES	3	6.4 Démarrer Granitore 2 (granité).....	11
1.1. Fabricant	3	6.5 Démarrer Granitore 2 (granité/boisson froide)	12
1.2. Préposés	3	6.6 Régler la consistance du granité.....	12
1.3. Structure du manuel.....	3	6.7 Débiter le granité.....	13
1.3.1. But et contenu.....	3	6.8 Un conseil	13
1.3.2. Destinataires	3	6.9 Situations d'urgence.....	13
1.3.3. Conservation du manuel.....	3	6.10 Couvercle avec éclairage.....	13
1.3.4. Symboles utilisés	3	6.11 Thermomètre produit réservoir.....	13
2. DESCRIPTION DE LA MACHINE	4	7. PROCED. DE NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
2.1. Utilisation de la machine	4	7.1. Vider les réservoirs	14
2.2. Principaux composants	4	7.1.1. Vider Granitore 1 (granité).....	14
2.3. Caractéristiques techniques	5	7.1.2. Vider Granitore 1 (granité/boisson froide).....	15
2.4. Tableau de commande.....	5	7.1.3. Vider Granitore 2 (granité).....	15
3. SECURITE	7	7.1.4. Vider Granitore 2 (granité/boisson froide).....	16
3.1. Consignes générales de sécurité.....	7	7.2. Démontez le robinet.....	16
3.2. Fonctions d'arrêt	7	7.3. Démontez le réservoir.....	17
3.3. Plaquettes	7	7.4. Laver et stériliser les composants.....	17
4. LEVAGE ET STOCKAGE	7	7.5. Assembler les composants lavés.....	18
4.1. Emballage	7	7.6. Stériliser l'évaporateur	19
4.2. Transport et levage	8	7.7. Nettoyer la cuvette d'écoulement.....	19
4.3. Stockage	8	7.8. Entretien du couvercle avec éclairage	20
5. INSTALLATION	8	7.8.1. Remplacer l'ampoule.....	20
5.1. Liste des accessoires fournis avec la machine.....	8	7.9. Remplacer la pile du thermomètre	20
5.2. Montage - Mise en place.....	8	7.10. Nettoyer le condensateur.....	21
5.3. Mise à la décharge de l'emballage.....	9	7.10.1. Nettoyer le cond. du distributeur à 1 réservoir.....	21
5.4. Raccordement électrique	9	7.10.2. Nettoyer le cond. du distributeur à 2 réservoirs.....	21
6. FONCTIONNEMENT	9	8. DEMOLITION	22
6.1 Préparer le produit	9	9. PROBLEME - CAUSE - REMEDE	22
6.1.1. Arrêt automatique de la vis s.f.....	10	10. SCH. DES CIR. ELEC. DU DISTR. À 1 R. (115V-60HZ)...	23
6.2 Démarrer Granitore 1 (granité)	10	11. SCH. DES CIR. ELEC. DU DISTR. À 1 R. (230V-50HZ) ..	24
6.3 Démarrer Granitore1 (granité/boisson froide)	11	12. SCH. DES CIR. ELEC. DU DIST. À 2 R.(115V-60HZ) ..	25
		13. SCH. DES CIR. ELEC. DU DIST. À 2 R. (230V-50HZ)...	26

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 GENERIQUE



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'ELECTROCUTION



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'ETEINDRE 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 SPECIALISE



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. Eteignez la machine avant d'effectuer toute opération.

2. DESCRIPTION DE LA MACHINE

2.1. Utilisation de la machine

La machine que vous venez d'acheter est un distributeur **de granités**

Suivant la version que vous avez choisie, votre machine peut avoir une ou plusieurs des options suivantes :

- boissons froides ;
- éclairage du produit dans le réservoir ;
- arrêt automatique de la vis s.f. quand on retire le couvercle ;
- affichage de la température du produit dans le réservoir.

2.2. Principaux composants

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

- 1 Couvercle du réservoir
- 2 Serrure du réservoir
- 3 Réglage de la densité
- 4 Réservoir
- 5 Tableau de commande
- 6 Thermomètre température produit réservoir
- 7 Cuvette d'écoulement
- 8 Grille
- 9 Robinet
- 10 Levier du robinet
- 11 Pieds

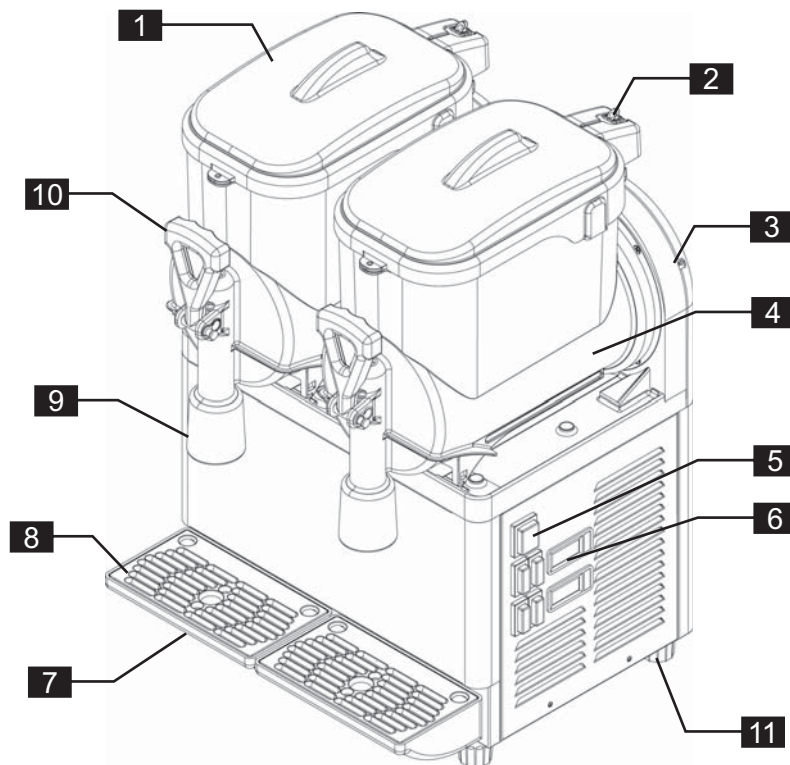


Fig.1



Pour faciliter la lecture des instructions, nous avons utilisé dans cette notice les sigles suivants :

Granitore 1 (granité), désigne le distributeur de granités à (1) un réservoir avec la seule fonction granité ;

Granitore 1 (granité/boisson froide), désigne le distributeur de granités à (1) un réservoir avec la fonction granité et boisson froide ;

Granitore 2 (granité), désigne le distributeur à (2) deux réservoirs avec la seule fonction granité ;

Granitore 2 (granité/boisson froide), désigne le distributeur à (2) deux réservoirs avec la fonction granité et boisson froide.

2.3. Caractéristiques techniques

Nous reportons ci-après les caractéristiques techniques.

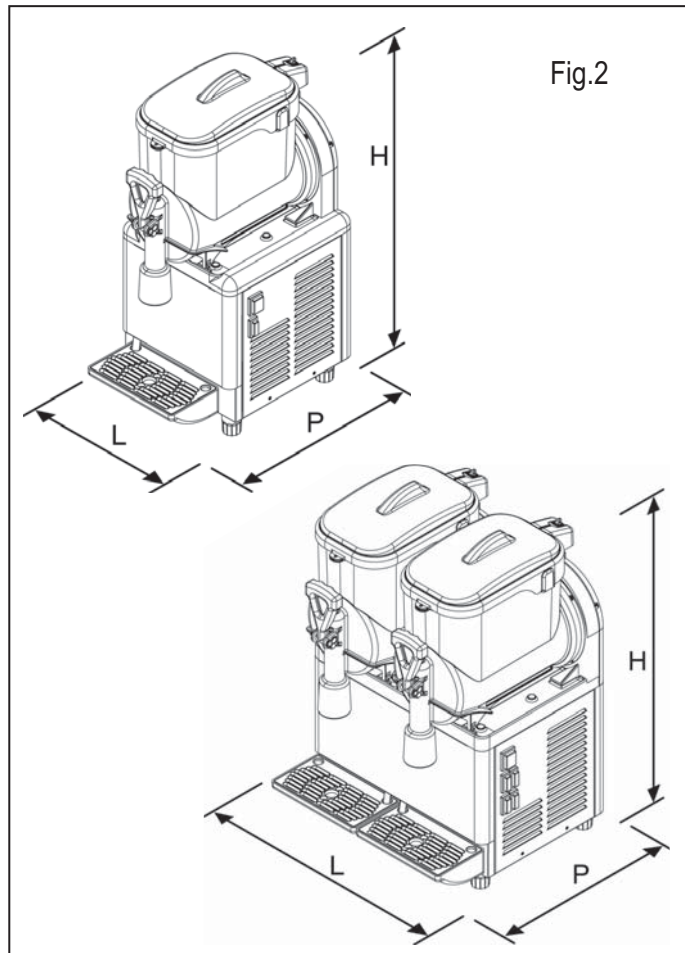
Modèle		Granitore 1	Granitore 2
Dimensions (mm).	Avec couvercle standard	260 x 400 x 630	400 x 400 x 630
	Avec couvercle avec éclairage	260 x 400 x 685	400 x 400 x 685
Poids (kg). (réservoir vide)		23	36
Puissance maximale absorbée (W)		Voir plaquette signalétique, sur le côté de la machine	
Tension d'exercice (V)			
Température d'exercice.		Min. 20°C Max. 32°C	
Nombre de réservoirs.		1	2
Capacité des réservoirs d'eau (l).		5	
Bruit		<< 70 dB _A	
Classe.		N	



NOTA BENE : 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. Tableau de commande

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

GRANITORE 1 (GRANITE) - (FIG.3)

Les commandes du tableau sont :

A. **Interrupteur général** : a la fonction de commander:

- la mise sous tension de la machine et l'actionnement de la vis sans fin;
- la mise hors tension de toutes les fonctions présentes sur la machine.

B. **Interrupteur du circuit de froid** : a la fonction de commander la mise sous tension et hors tension du circuit de froid.

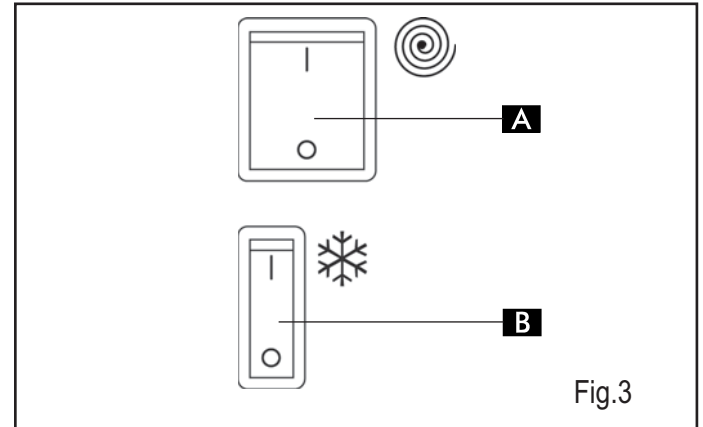


Fig.3

GRANITORE 1 (GRANITE/BOISSON FROIDE) - (FIG.4)

Les commandes du tableau sont :

A. **Interrupteur général** : a la fonction de commander:

- la mise sous tension de la machine et l'actionnement de la vis sans fin;
- la mise hors tension de toutes les fonctions présentes sur la machine.

B. **Commutateur du circuit de froid** :

- sur la position "0", le circuit de froid est désactivé;
- sur la position "I", le circuit de froid est activé pour produire des granités;
- sur la position "II", le circuit de froid est activé pour produire des boissons froides.

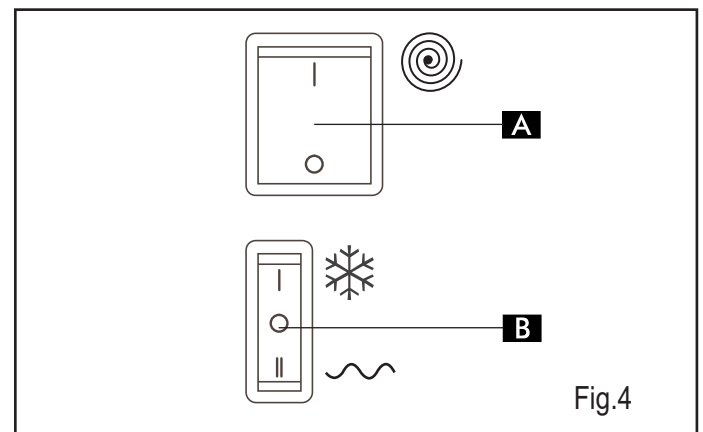
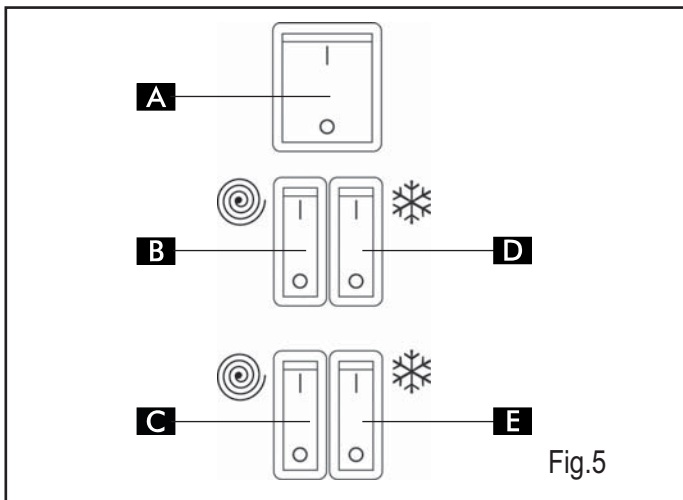


Fig.4

GRANITORE 2 (GRANITE) - (FIG.5)

Les commandes du tableau sont :

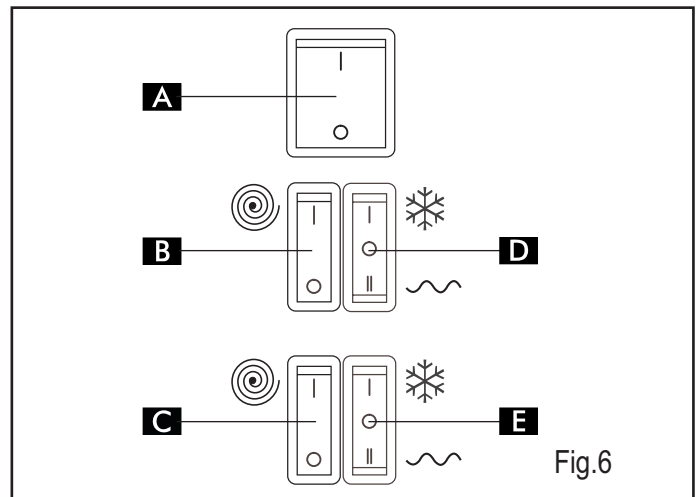
- A. **Interrupteur général** : a la fonction de mettre sous et hors tension la machine.
- B. **Interrupteur mélangeur réservoir gauche**: a la fonction de commander la mise sous et hors tension du réducteur qui actionne la vis s.f. du réservoir gauche.
- C. **Interrupteur mélange réservoir droit** : a la fonction de commander la mise sous et hors tension du réducteur qui actionne la vis s.f. du réservoir droit.
- D. **Interrupteur circuit de froid réservoir gauche** : a la fonction de commander la mise sous et hors tension du circuit de froid du réservoir gauche.
- E. **Interrupteur circuit de froid réservoir droit** : a la fonction de commander la mise sous et hors tension du circuit de froid du réservoir droit.



GRANITORE 2 (GRANITE/BOISSON FROIDE) - (FIG.6)

Les commandes du tableau sont:

- A. **Interrupteur général** : a la fonction de mettre sous et hors tension la machine.
- B. **Interrupteur mélangeur réservoir gauche**: a la fonction de commander la mise sous et hors tension du réducteur qui actionne la vis s.f. du réservoir gauche.
- C. **Interrupteur mélange réservoir droit** : a la fonction de commander la mise sous et hors tension du réducteur qui actionne la vis s.f. du réservoir droit.
- D. **Commutateur du circuit de froid réservoir gauche** :
 - sur la position "0", le circuit de froid est désactivé;
 - sur la position "I", le circuit de froid est activé pour produire des granités;
 - sur la position "II", le circuit de froid est activé pour produire des boissons froides.
- E. **Commutateur du circuit de froid réservoir droit** :
 - sur la position "0", le circuit de froid est désactivé;
 - sur la position "I", le circuit de froid est activé pour produire des granités;
 - sur la position "II", le circuit de froid est activé pour produire des boissons froides.



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 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 dispositifs 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



Toutes les opérations décrites sous la rubrique 4 sont de la compétence exclusive de techniciens spécialisés dans le levage et la manutention de machines emballées et déballées ; en fonction des caractéristiques et du poids de l'objet à transporter, 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.



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
Distributeur 1 Reservoir	430	320	670	25
Distributeur 2 Reservoirs	470	430	670	41

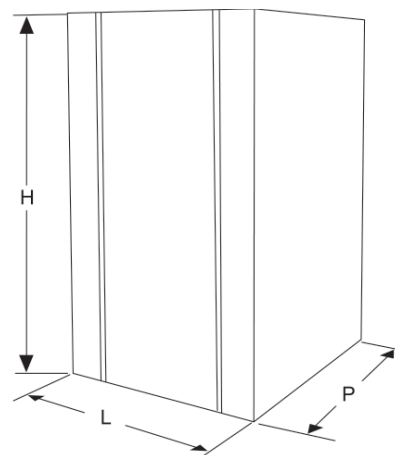


Fig.7



Nota bene : 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.

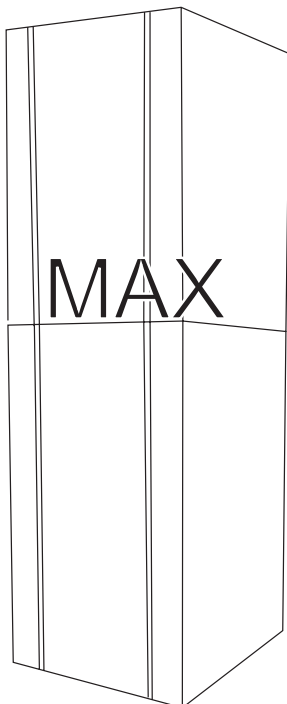


Fig.8

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.

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

- **Verrou avec clé (1 par réservoir) :** pour fermer le réservoir pendant le fonctionnement normal et empêcher toute ouverture non autorisée.
- **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 9 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.

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

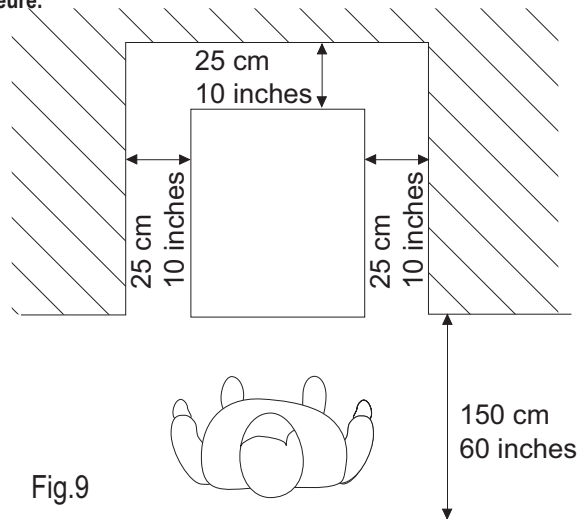


Fig.9

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.10

Diluez et mélangez le CONCENTRÉ avec de l'EAU dans un récipient à part selon le dosage indiqué par le producteur. LE MÉLANGE DOIT CONTENIR AU MOINS 13% DE SUCRE – Une teneur en sucre inférieure peut endommager les mélangeurs et/ou les réducteurs.

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

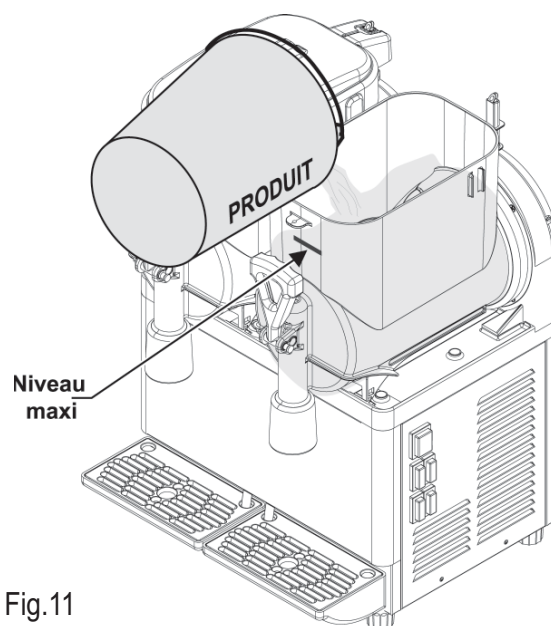
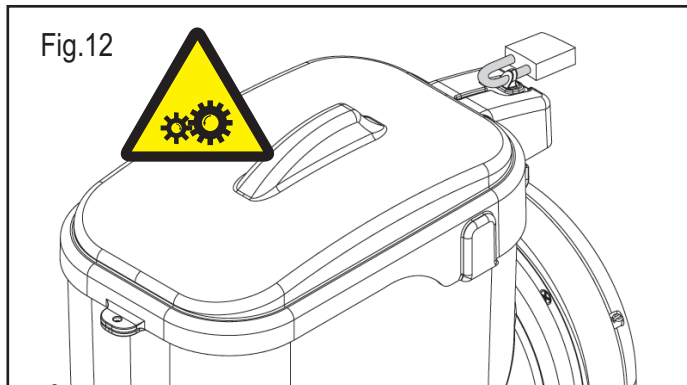


Fig.11





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


Fig.12



Le réservoir rempli, fermez-le avec le couvercle et passez le verrou fourni avec la machine dans la fente prévue à cet effet.
Chaque réservoir doit être fermé par un verrou.

 **Attention : ne mettez pas la machine en marche si le couvercle n'est pas verrouillé. Avant de retirer le couvercle, éteignez la machine et retirez la fiche de la prise de courant. Les clés du verrou doivent être conservées par l'opérateur.**

 **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.**

 **Il est interdit de faire fonctionner la machine sans avoir verrouillé correctement le couvercle du réservoir.**

6.2 Démarrer Granitore 1 (granité)

Le réservoir de la machine standard est commandé par deux interrupteurs qui doivent être actionnés comme suit :


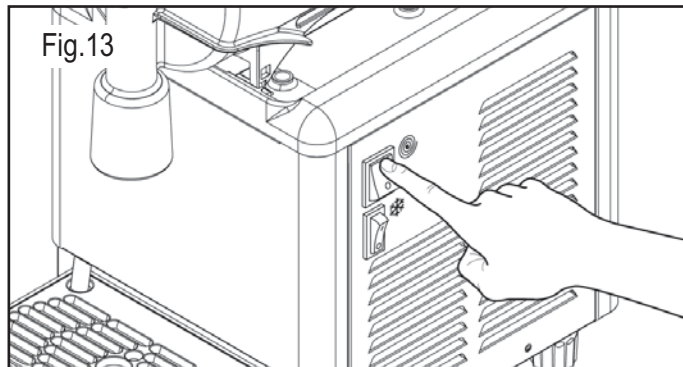
Interrupteur  sur "I" : la machine est sous tension et le mélangeur est en marche.

Fig.13




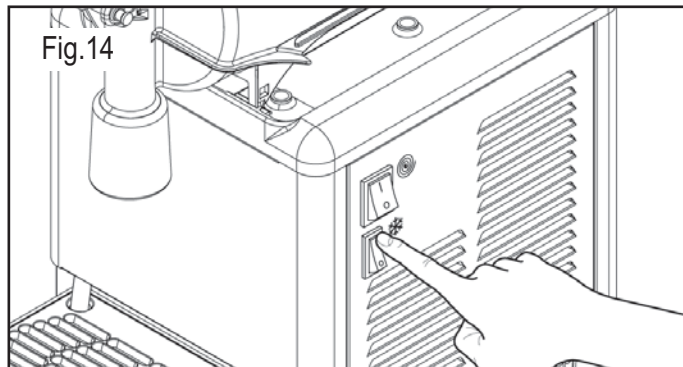
Interrupteur  sur "I" : le circuit de froid est en fonction.


Fig.14



6.1.1. Arrêt automatique de la vis s.f.


Le dispositif d'arrêt intervient quand on soulève le couvercle ; dans ce cas, le réducteur qui commande la vis s.f. est bloqué.

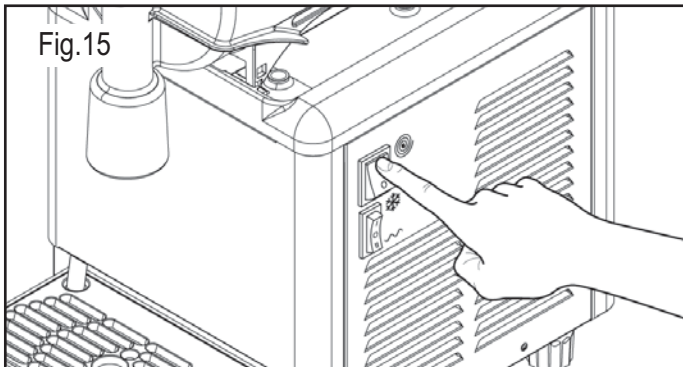
Chaque couvercle arrête l'actionnement de la vis s.f. de son propre réservoir ; les autres réservoirs, si présents, continueront à secouer le produit qu'ils contiennent.

 **Attention : avant d'intervenir à l'intérieur du réservoir, mettez la machine hors tension et débranchez la fiche de la prise de courant.**

6.3 Démarrer Granitore1 (granité/boisson froide)

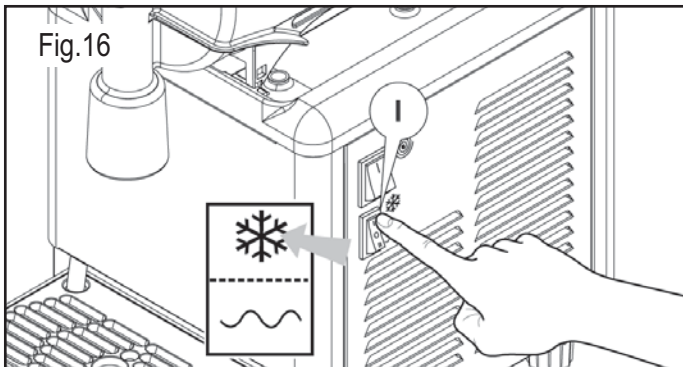
Le réservoir de la machine avec la fonction boisson froide est commandé par un interrupteur et un commutateur qui doivent être actionnés comme suit :

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



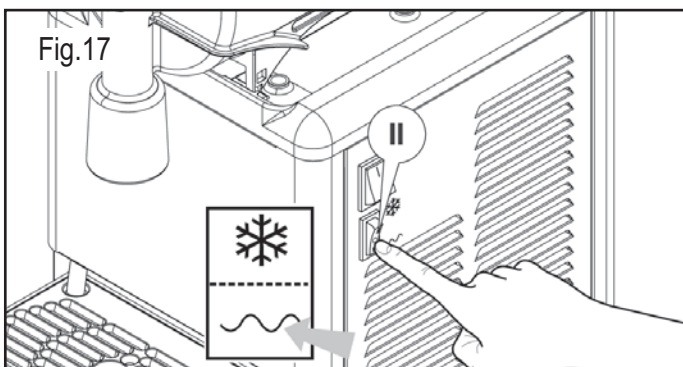
Pour obtenir un GRANITE:

Commutateur  : sur "I", le circuit de froid est en fonction (glace).



Pour obtenir une BOISSON FROIDE:

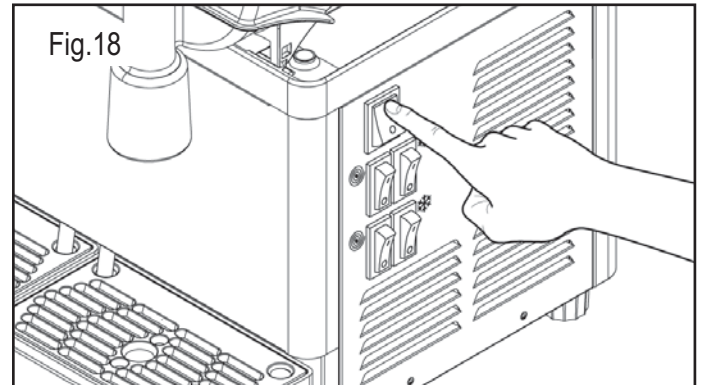
Commutateur  : sur "II", le circuit de froid est en fonction (boisson).




6.4 Démarrer Granitore 2 (granité)

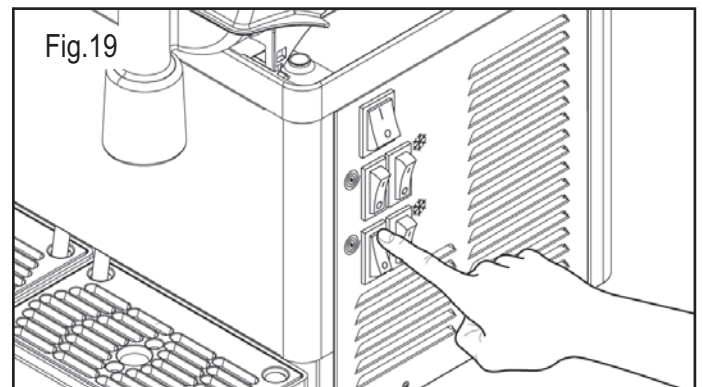
Pour simplifier, nous montrerons uniquement comment mettre en marche le réservoir droit ; pour la mise en marche du réservoir gauche, il suffit d'accomplir la même séquence d'opérations sur les interrupteurs du réservoir gauche.


Interrupteur sur "I" : la machine est sous tension.

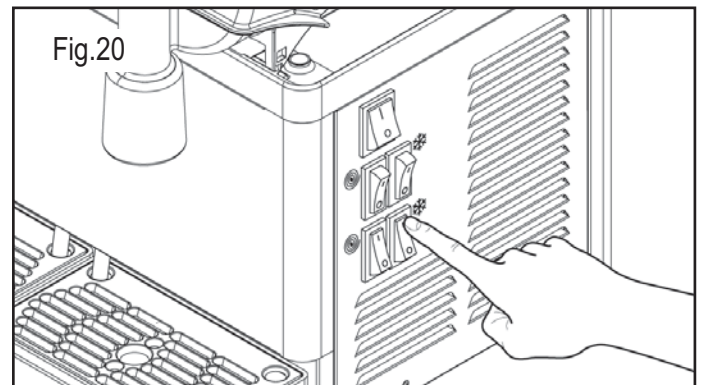


Chaque réservoir est commandé par deux interrupteurs qui doivent être actionnés comme suit :

Interrupteur  sur "I" : le mélangeur est en marche



Interrupteur  sur "I" : le circuit de froid est en fonction.

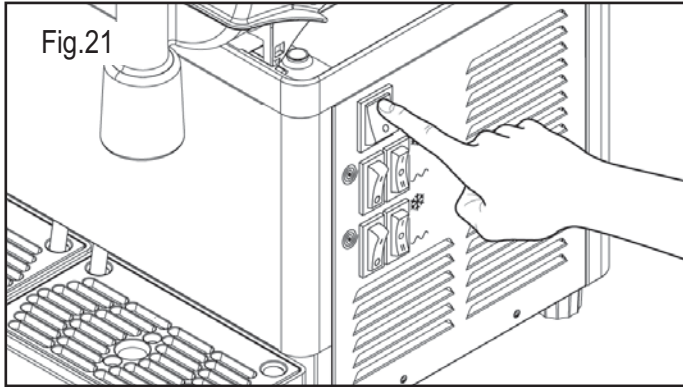


Nota bene : le circuit de froid démarre uniquement si l'interrupteur  est sur "I" (mélangeur en marche).

6.5 Démarrer Granitore 2 (granité/boisson froide)

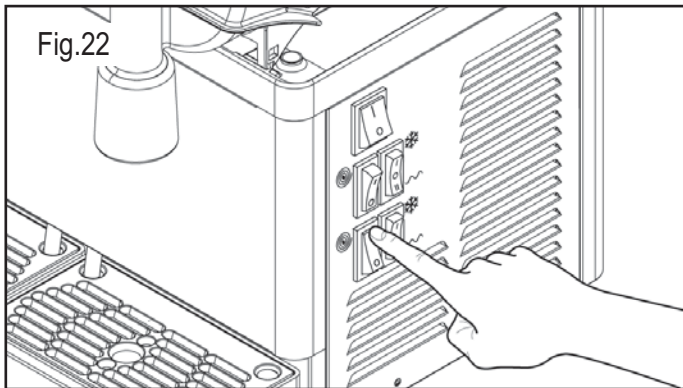
Pour simplifier, nous montrerons uniquement comment mettre en marche le réservoir droit ; pour la mise en marche du réservoir gauche, il suffit d'accomplir la même séquence d'opérations sur les interrupteurs du réservoir gauche.

Interrupteur sur "I" : la machine est sous tension.



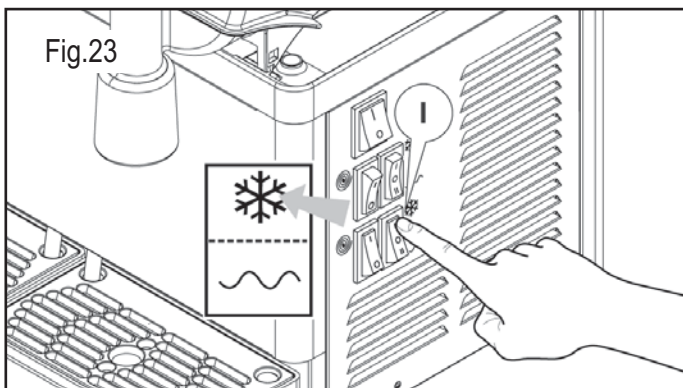
Chaque réservoir de la machine avec la fonction granité/boisson froide est commandé par un interrupteur et un commutateur qui doivent être actionnés comme suit :

Interrupteur (⊙) sur "I" : le mélangeur est en marche.



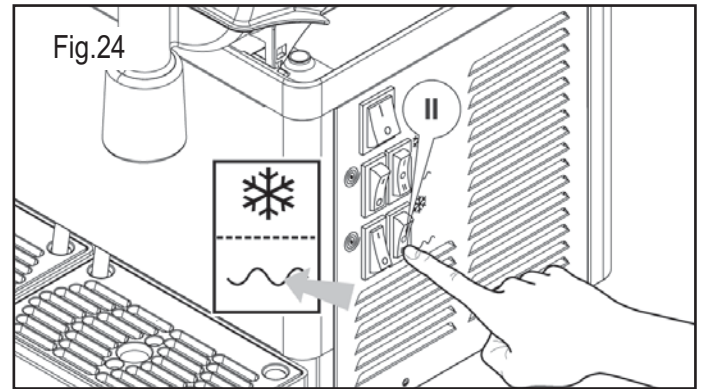
Pour obtenir un GRANITE :

Commutateur (❄️) : sur "I" : le circuit de froid est en fonction (glace).



Pour obtenir une BOISSON FROIDE :

Commutateur (❄️) : sur "II" : le circuit de froid est en fonction (boisson).



Nota bene : le circuit de froid démarre uniquement si l'interrupteur (⊙) est sur "I" (mélangeur en marche).

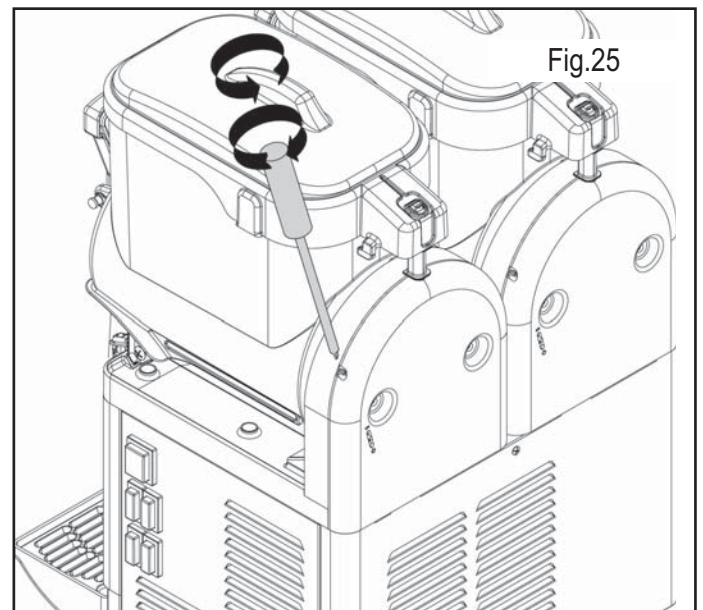
6.6. Régler la consistance du granité

Il est possible de modifier la consistance du granité grâce à la vis illustrée dans le dessin ci-dessous.

- + : pour augmenter la consistance
- : pour diminuer la consistance

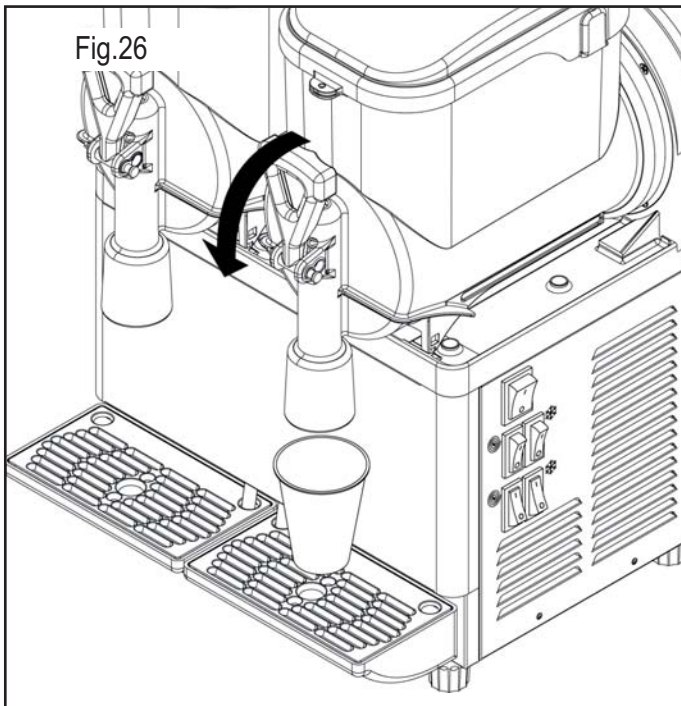


Ce réglage peut être effectué manuellement ou avec un tournevis suivant le type d'insert installé.



6.7. Débiter le granité

Pour débiter la boisson, baisser le levier du robinet.



6.8. Un conseil



Si la machine est mise hors tension avec ses réservoirs remplis de granité, ne fût-ce que partiellement, et qu'elle reste éteinte même très peu de temps, une couche de glace pourrait se former à la surface.

Dans ce cas, avant de remettre la machine sous tension, il est conseillé d'éliminer cette couche de glace superficielle pour ne pas abîmer le mélangeur.

6.9. 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.



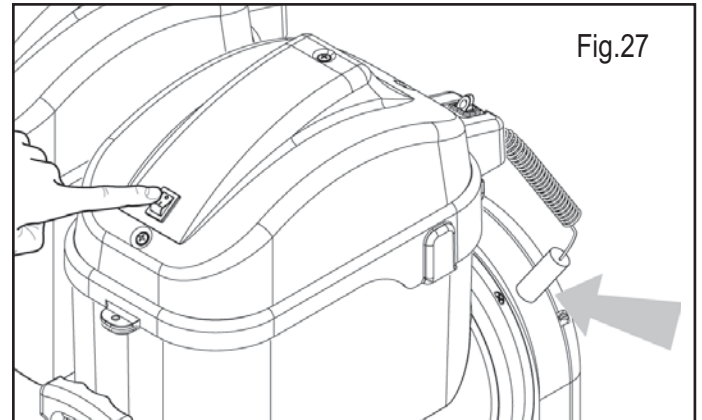
En cas d'incendie, vous devez libérer immédiatement la zone pour permettre l'intervention des personnes formées et équipées des moyens de protection adéquats. Utilisez toujours des extincteurs homologués ; n'utilisez jamais d'eau, ni de substances dont vous ne connaissez pas la nature avec certitude.

6.10 Couvercle avec éclairage

Le couvercle avec éclairage a la fonction de rendre plus attractif le produit en l'éclairant avec une lumière tamisée.

Avant d'utiliser le couvercle avec éclairage, assurez-vous que la fiche est bien enfoncée dans la prise.

Pour allumer et éteindre le couvercle avec éclairage, utilisez l'interrupteur situé sur le couvercle.



6.11 Thermomètre produit réservoir

La machine peut être équipée d'un ou plusieurs thermomètres (en fonction du nombre de réservoirs) pour le contrôle constant de la température du produit contenu dans le réservoir.

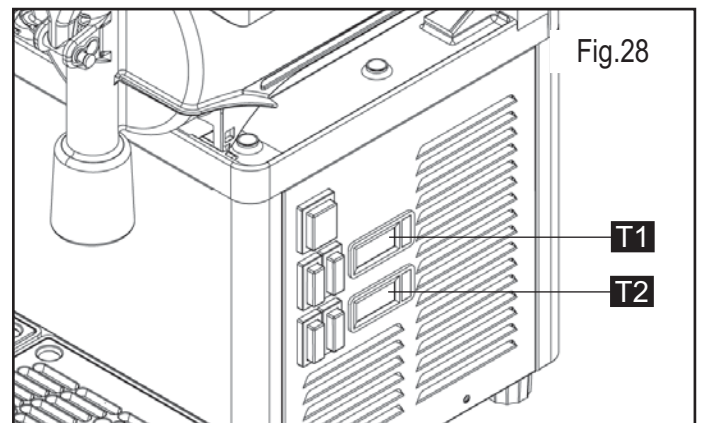


Remarque importante : le thermomètre est optionnel ; pour certains marchés (en fonction de la réglementation en vigueur), il est installé comme composant standard de la machine.

Dans la machine à un réservoir, le thermomètre indique la température du produit contenu à l'intérieur du réservoir.

Dans la machine à deux réservoirs :

- T1 ; indique la température du produit contenu dans le réservoir gauche ;
- T2 ; indique la température du produit contenu dans le réservoir droit.



7. PROCEDURES DE NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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.

Quand vous effectuez le nettoyage ou l'entretien du distributeur, nous vous recommandons de respecter les consignes suivantes :

- n'utilisez pas de solvants, ni de matériaux inflammables ;
- 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 stérilisation de tous les réservoirs pour un changement de produit doivent être effectués au moins tous les 2 (deux) jours conformément aux normes hygiéniques en vigueur dans le pays d'utilisation.



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.

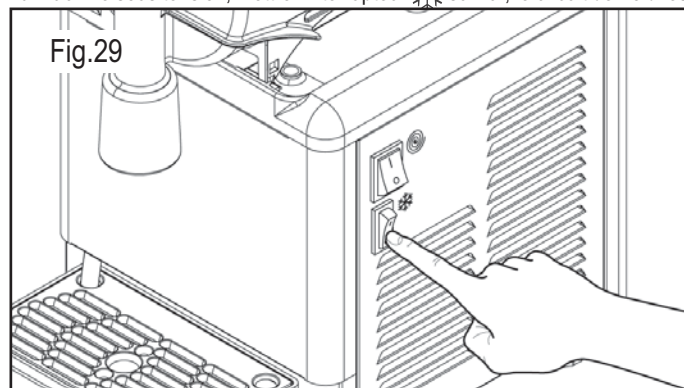
7.1. Vider les réservoirs

Avant d'effectuer le nettoyage de tous les réservoirs, vous devez les vider du produit préparé.

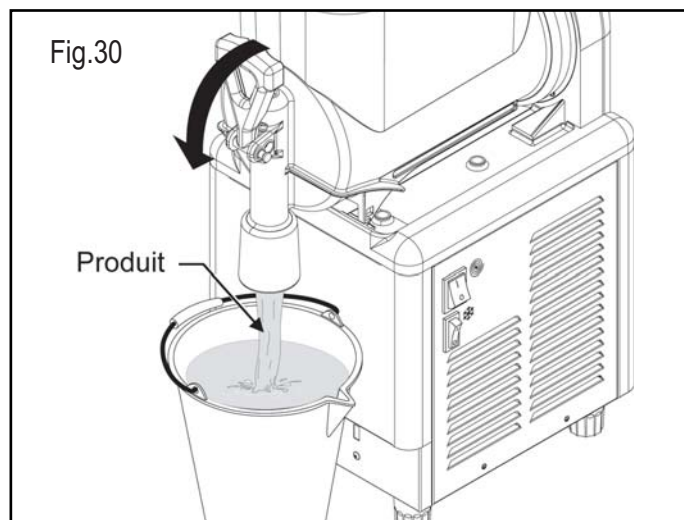
S'il s'agit du nettoyage avant la première utilisation de la machine, vous ne devez pas vider le réservoir ; passez directement à la rubr. 7.2.

7.1.1. Vider Granitore 1 (granité)

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

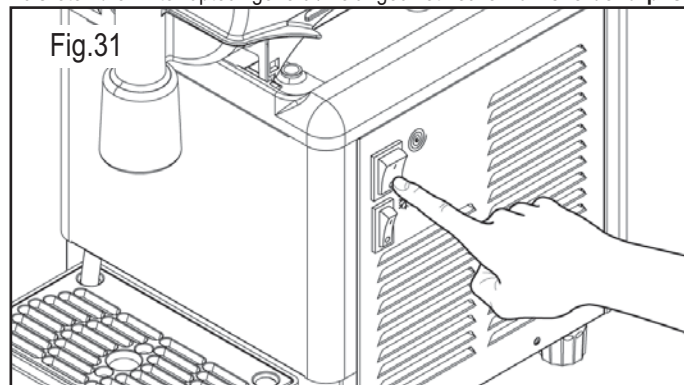


à l'arrêt.



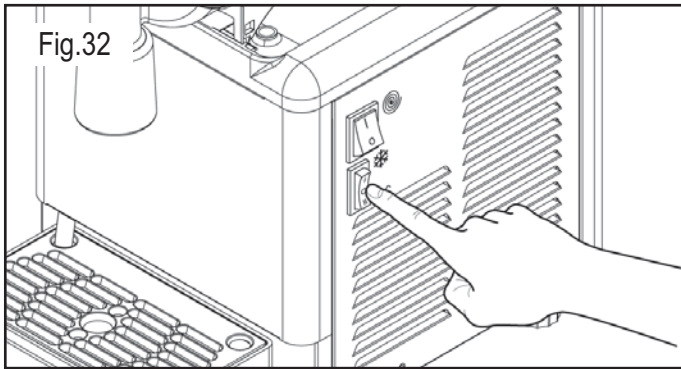
Vider entièrement le réservoir de produit.


Puis éteindre l'interrupteur général/mélangeur et retirer la fiche de la prise

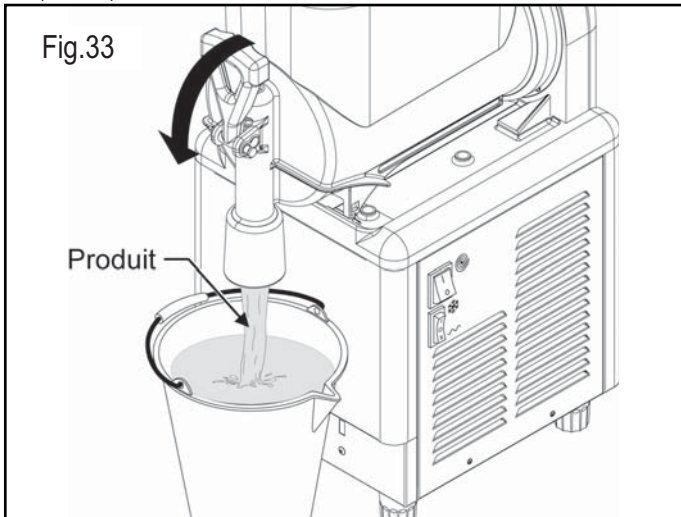


de courant.

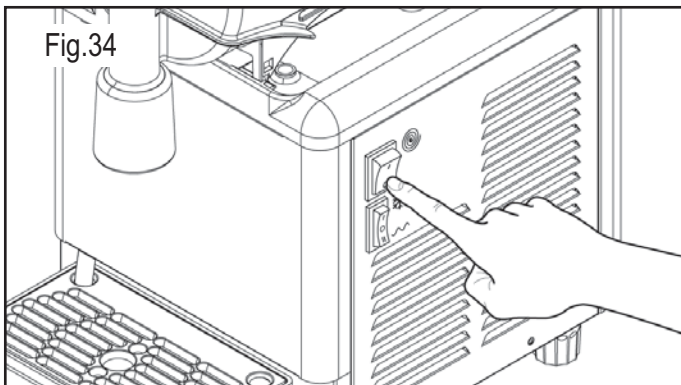
7.1.2. Vider Granitore 1 (granité/boisson froide)



La machine sous tension, mettre le commutateur  du circuit de froid sur "0" (à l'arrêt).



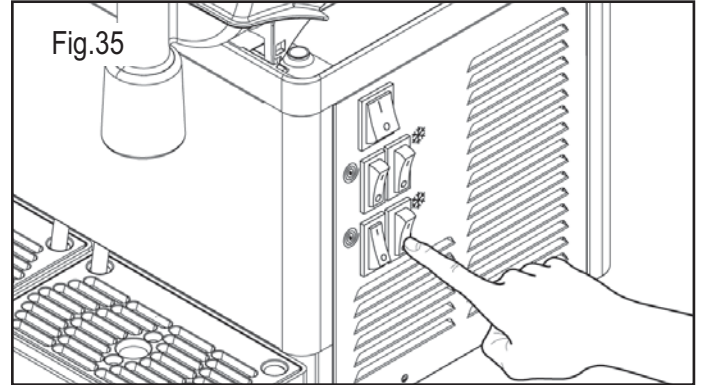
Vider entièrement le réservoir de produit.



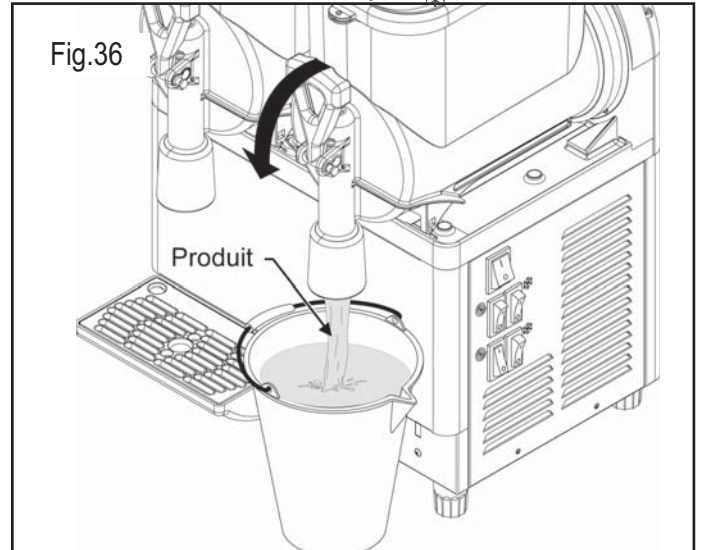
Puis éteindre l'interrupteur général/mélangeur et retirer la fiche de la prise de courant.

7.1.3. Vider Granitore 2 (granité)

Pour simplifier, nous montrerons uniquement comment vider le réservoir droit ; pour vider le réservoir gauche, il suffit d'accomplir la même séquence d'opérations en intervenant sur les commandes du réservoir gauche.

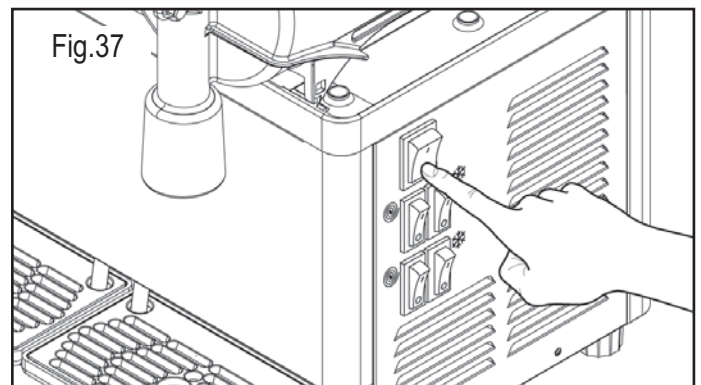


La machine sous tension, mettre l'interrupteur  sur "0", le circuit de froid à



l'arrêt.

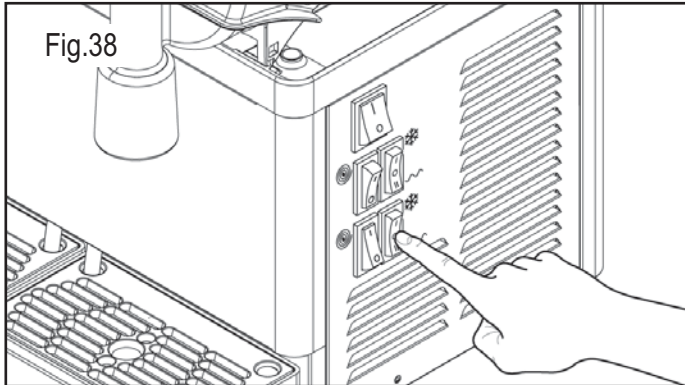
Vider entièrement le réservoir de produit.



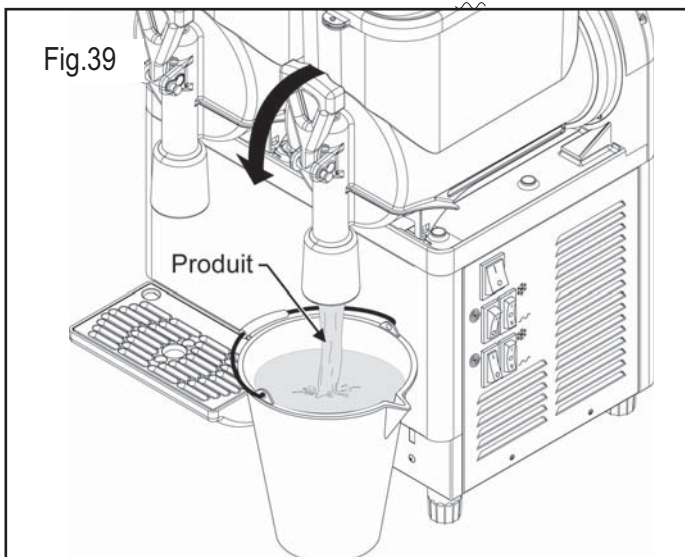
Puis éteindre l'interrupteur du mélangeur et l'interrupteur général ; **retirer la fiche de la prise de courant.**

7.1.4. Vider Granitore 2 (granité/boisson froide)

Pour simplifier, nous montrerons uniquement comment vider le réservoir droit ; pour vider le réservoir gauche, il suffit d'accomplir la même séquence d'opérations en intervenant sur les commandes du réservoir gauche.

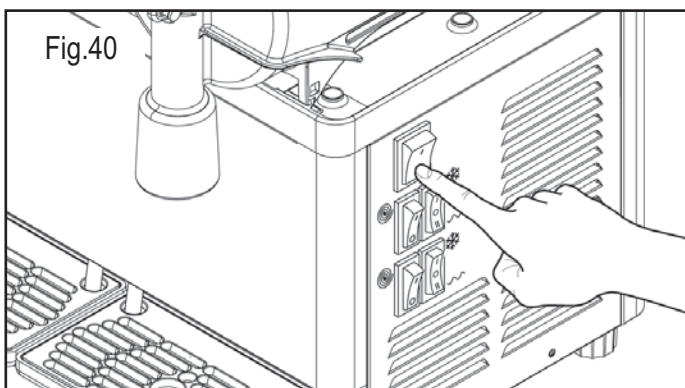


La machine sous tension, mettre le commutateur  du circuit de froid sur



"O" (à l'arrêt).

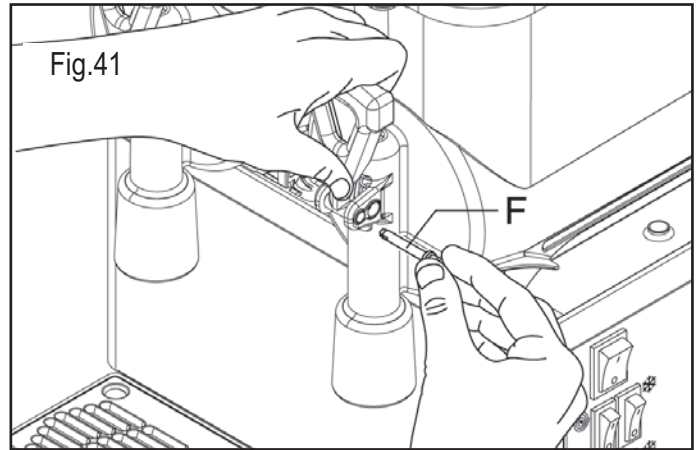
Vider entièrement le réservoir de produit.



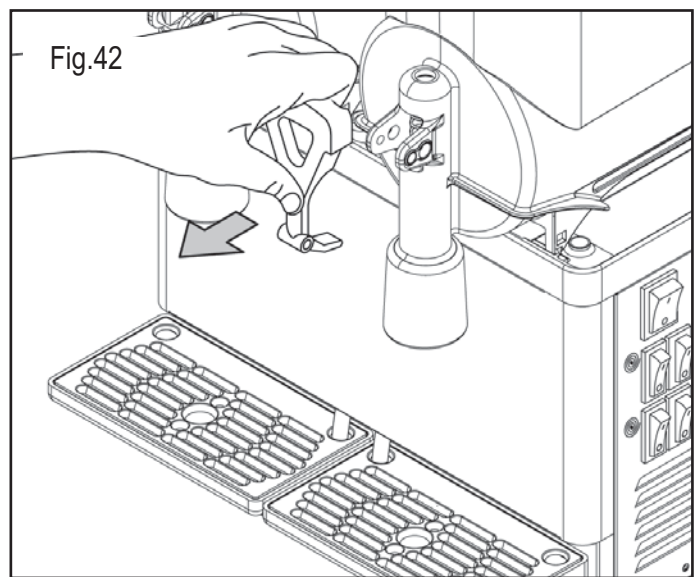
Puis éteindre l'interrupteur du mélangeur et l'interrupteur général ; **retirer la fiche de la prise de courant.**

7.2. Démontez le robinet

Avant de commencer à démonter le réservoir, il est recommandé de procéder

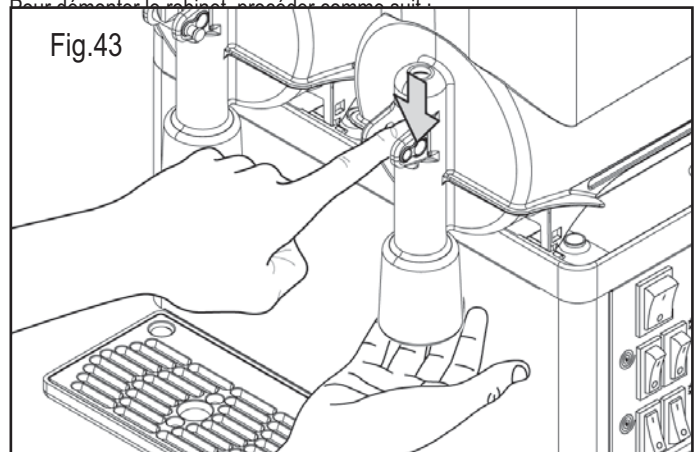


au démontage du robinet ; ensuite, il devra être remonté uniquement après



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 placez votre main en dessous du robinet et extrayez le levier ;
- 3 faites sortir le ressort et le corps du robinet en les poussant avec un doigt vers le bas.



Fig.44

Les composants peuvent être déposés dans une baignoire d'eau chaude (environ 50°C) avant d'être lavés et stérilisés, voir rubr. 7.4.



Il est interdit de démonter le robinet si le réservoir contient encore du produit ou un tout autre liquide.

7.3. Démontez le réservoir

Pour bien nettoyer et stériliser la machine, tous les réservoirs présents doivent être démontés.

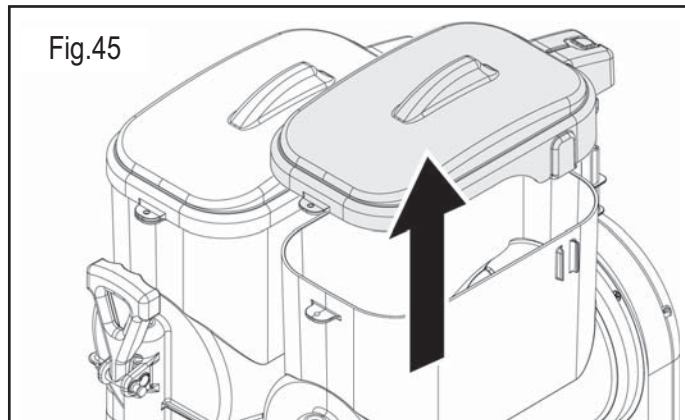


Fig.45

Pour démonter correctement un réservoir, procédez comme suit :

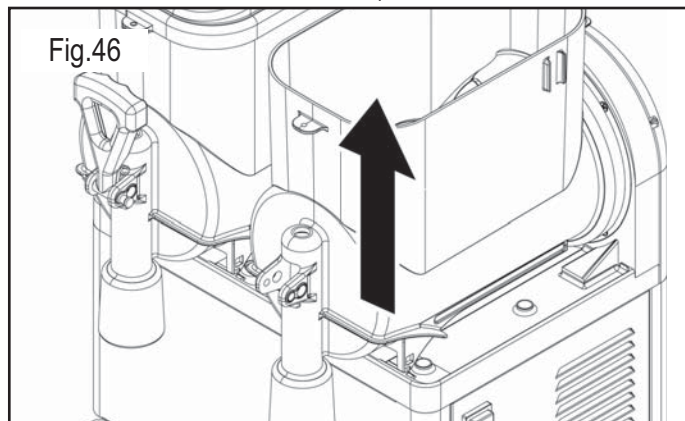


Fig.46

- 1 enlevez le verrou et retirez le couvercle.

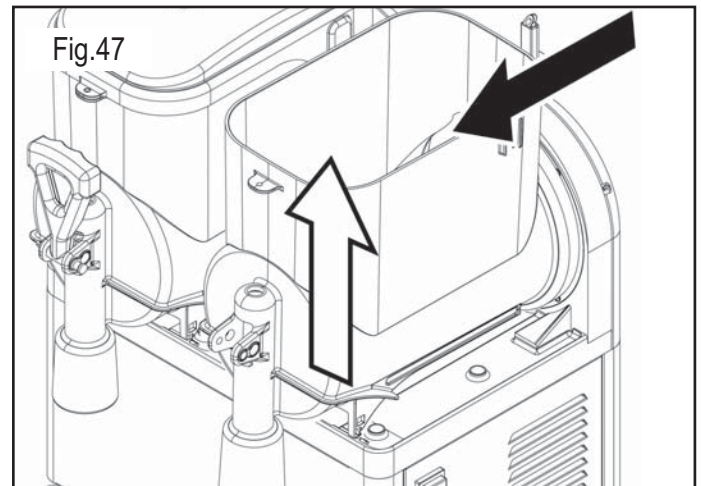


Fig.47

- 2 déposez le réservoir en le soulevant par l'avant pour le désencaster ;

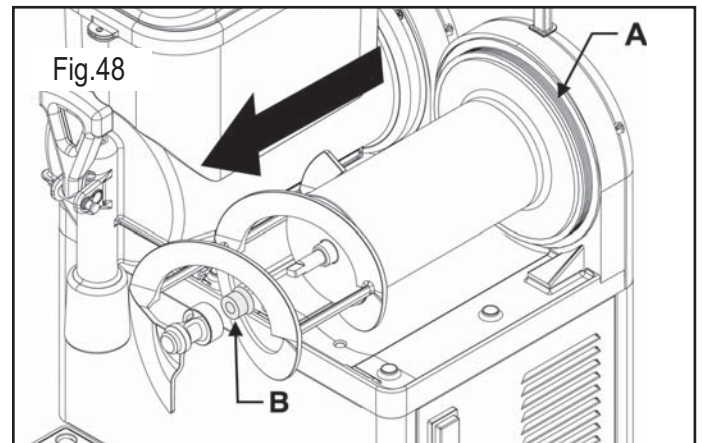


Fig.48

- 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. Laver et stériliser les composants

Tous les composants démontés doivent être soigneusement lavés et stérilisés.



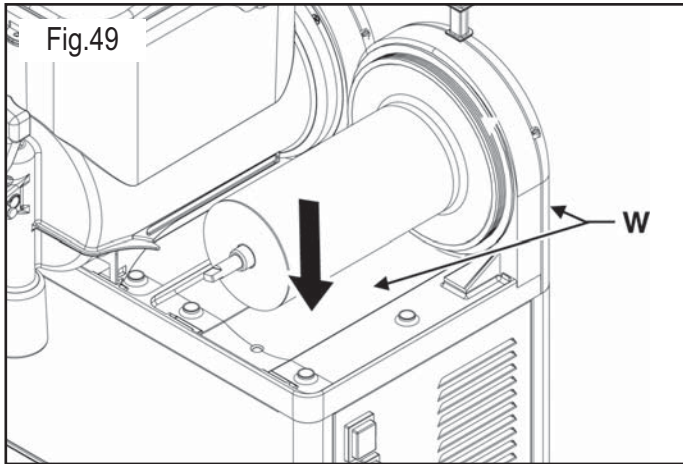
Utilisez le produit stérilisant en respectant les instructions reportées sur l'étiquette du produit.


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.

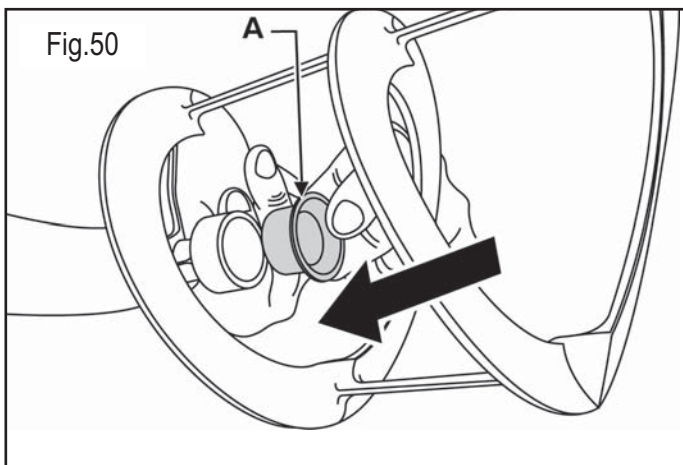
Lavez et stérilisez le couvercle.



 **Attention : ne plongez pas les couvercles avec éclairage dans du liquide.**

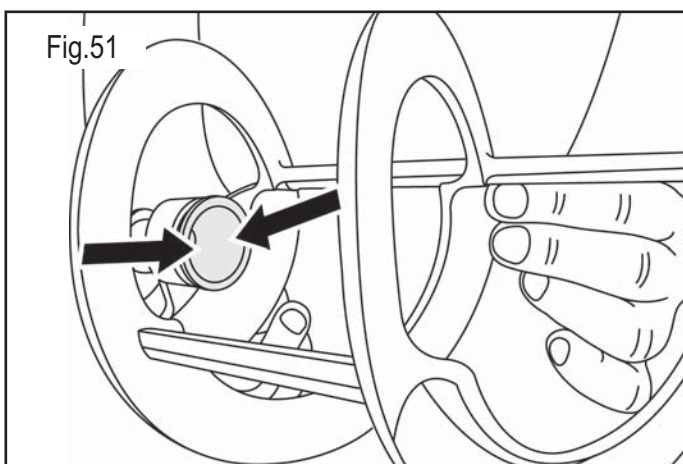
Lavez et stérilisez le support et le plan d'appui du réservoir.

7.5. Assembler les composants lavés



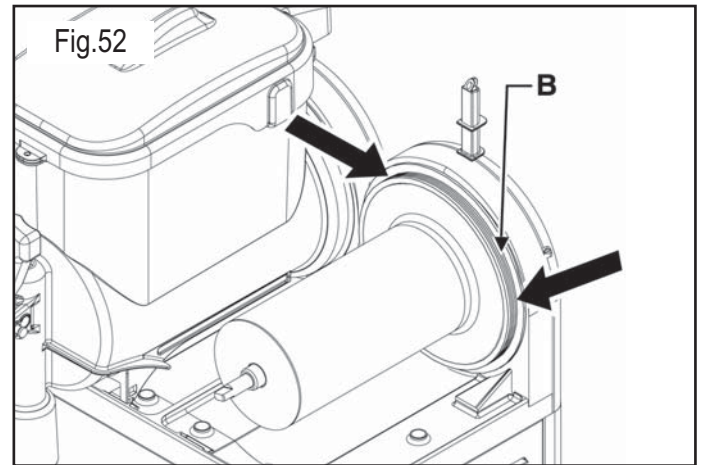
Tous les composants lavés et stérilisés doivent être ré-assemblés avec soin.

Certains composants doivent être opportunément lubrifiés pour fonctionner



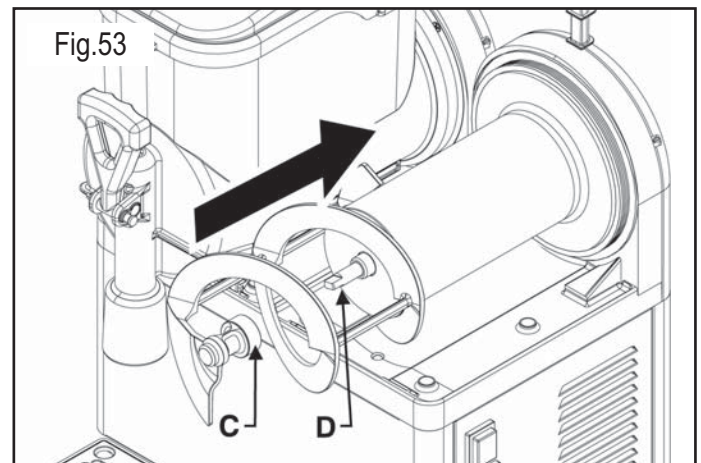
correctement.

Installez le joint (A) sur la vis s.f. comme le montre la fig.50.

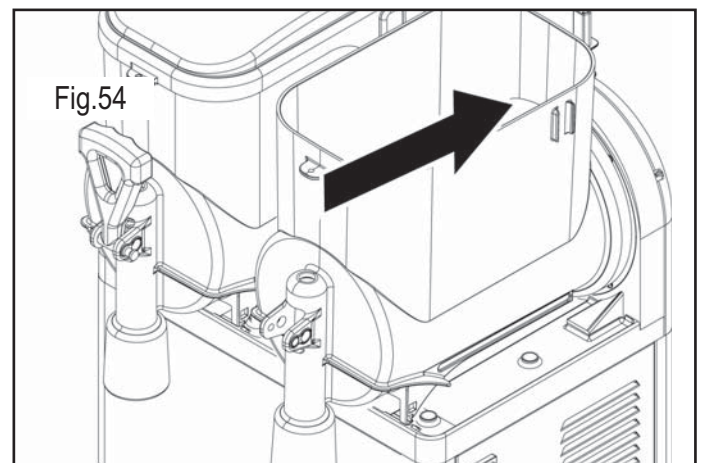


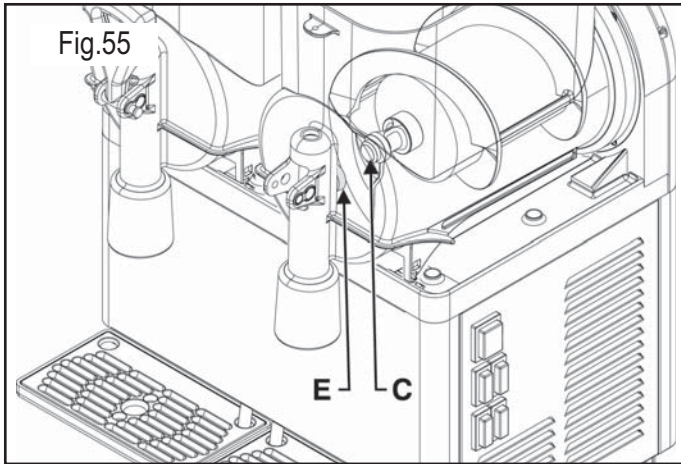
Lubrifiez le joint (A) dans les zones montrées fig.51 avec la vaseline fournie avec la machine.

Installez le joint (B) en la lubrifiant avec de la vaseline sur toute la superficie indiquée par les flèches.

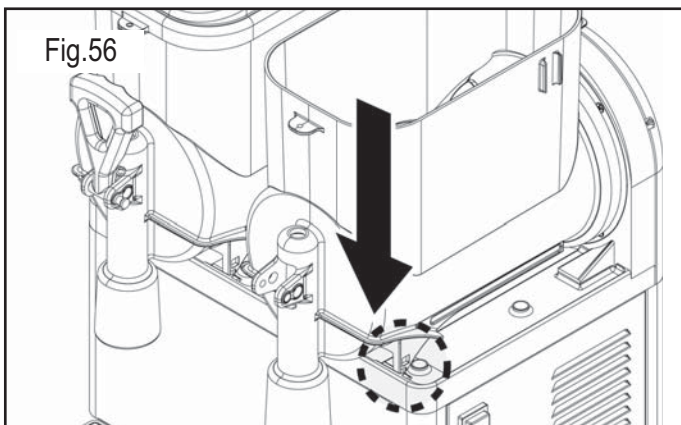


Introduisez la vis s.f. de manière à enclencher la tête (C) dans l'arbre (D).





Nota bene : pour embrayer la vis s.f., il suffit de la faire tourner.

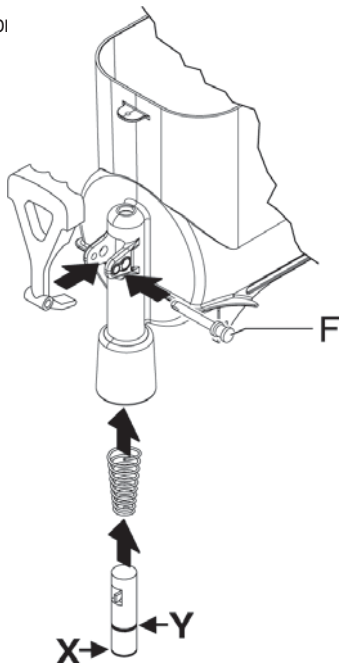


Remettez en place le réservoir ; soulevez légèrement la tête (C) de la vis s.f. jusqu'à ce qu'elle arrive à hauteur du logement (E) du réservoir. (Fig.54-55).

Appuyez sur le réservoir en bas pour qu'il s'encastre sur le plan comme le montre la figure.

Pour monter le robinet, p

Fig.57



- 1 lubrifiez le bouchon (X) et le joint torique (Y) avec la vaseline fournie avec la machine;
 - 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) .
- SL320000819 Ed.1 - 10-05



Nota bene: installez correctement les composants comme l'indique la figure.
Nota bene: si le bouchon et le joint torique ne sont pas lubrifiés, du produit pourrait sortir du robinet.

7.6. 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.

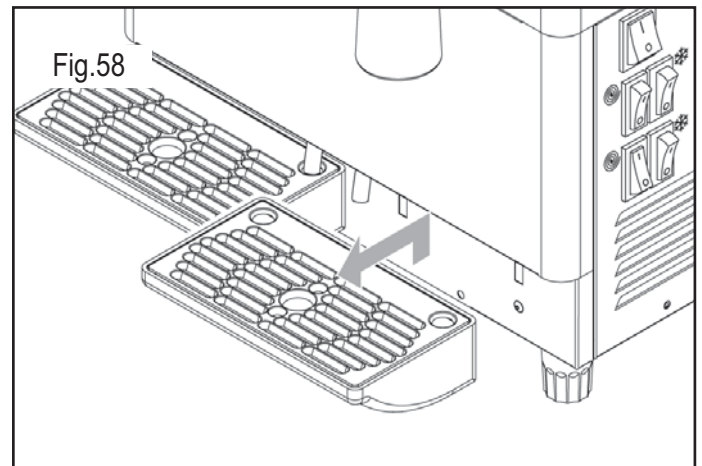
Ensuite, il faut rincer le réservoir et l'évaporateur pour éliminer les résidus de solution stérilisante.



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.

7.7. Nettoyer la cuvette d'écoulement

Une fois par jour, videz et nettoyez la cuvette d'écoulement.



Nota bene : 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.

Replacez la grille au-dessus de la cuvette.

Placez le tube de purge dans la fente prévue à cet effet.

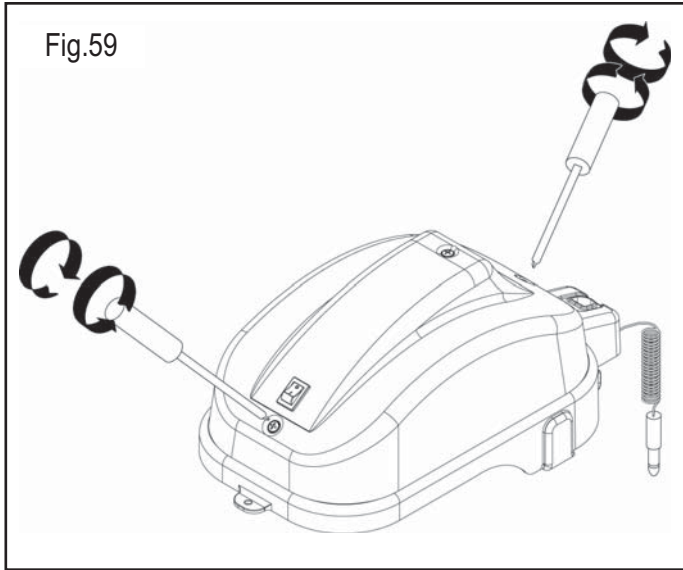
Reposez la cuvette dans son logement et appuyez vers le bas pour l'encaster dans le corps machine.

7.8. Entretien du couvercle avec éclairage



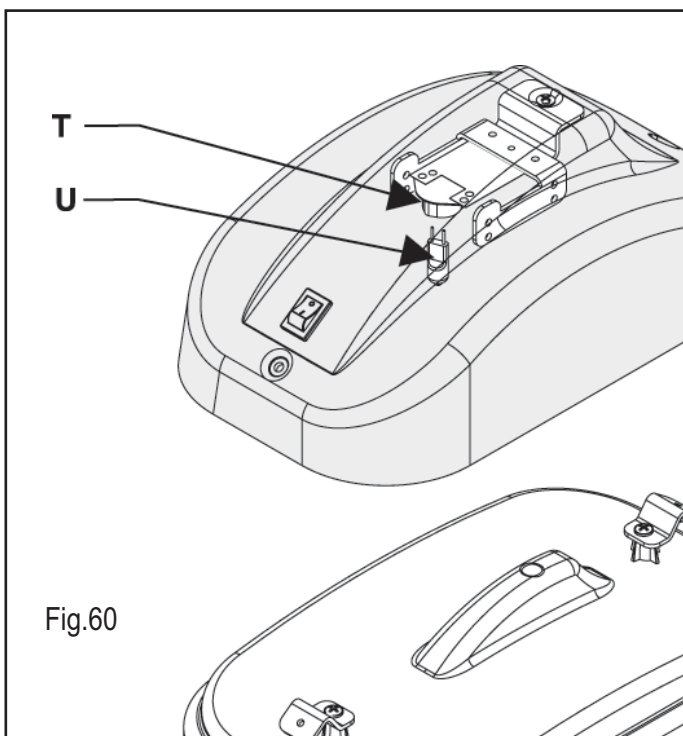
Attention ! N'intervenez sur le couvercle qu'à mains nues. N'utilisez aucun type d'outil qui pourrait l'abîmer ou abîmer ses composants.

Pour effectuer un entretien sur le couvercle avec éclairage, retirez le couvercle



de la machine puis débranchez le connecteur de la prise.

7.8.1. Remplacer l'ampoule



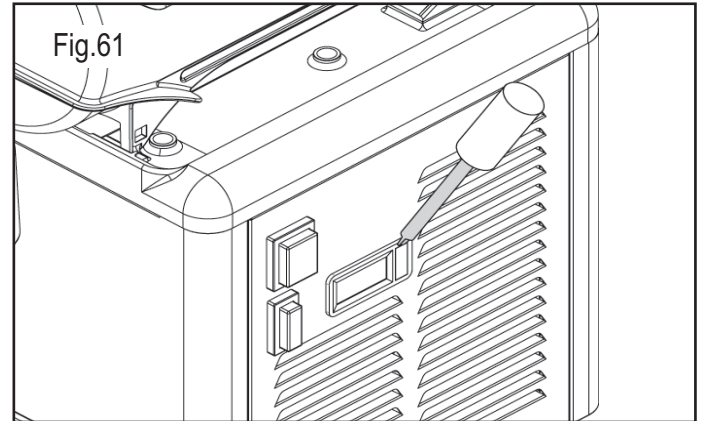
Séparez les deux parties du couvercle avec éclairage en dévissant les deux vis; pour effectuer cette opération, utilisez un tournevis.

Retirez l'ampoule "U" de la douille "T" et remplacez-la par une neuve.

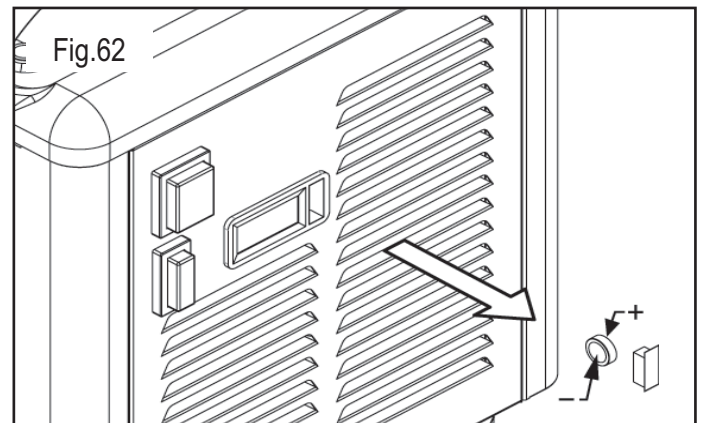
Remontez les deux parties et revissez les deux vis.

7.9. Remplacer la pile du thermomètre

Pour fonctionner, un thermomètre est alimenté de manière indépendante par



une pile bouton d'1,5V code GPA76.



Attention ! N'intervenez sur le thermomètre qu'à mains nues. N'utilisez aucun type d'outil qui pourrait l'abîmer ou abîmer ses composants.

Pour remplacer la pile, procédez comme suit :

- enlevez le couvercle avec un tournevis ;
- remplacez la pile en respectant la polarité indiquée ;
- refermez le logement de la pile avec le couvercle.



Nota bene : le couvercle doit être fermé à la main ; si vous rencontrez des difficultés, vérifiez si la pile est bien installée.

Mises en garde:

- N'installez pas une pile usée ou une pile de type différent ;

- Si vous laissez la machine inutilisée pendant longtemps, retirez la batterie de son logement et conservez-la dans un lieu approprié ;
- La durée de vie d'une batterie neuve dans des conditions d'utilisation normales est d'environ un an ;
- La batterie à plat doit être mise à la décharge conformément à la réglementation en vigueur dans le pays où la machine est utilisée.

7.10. 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.

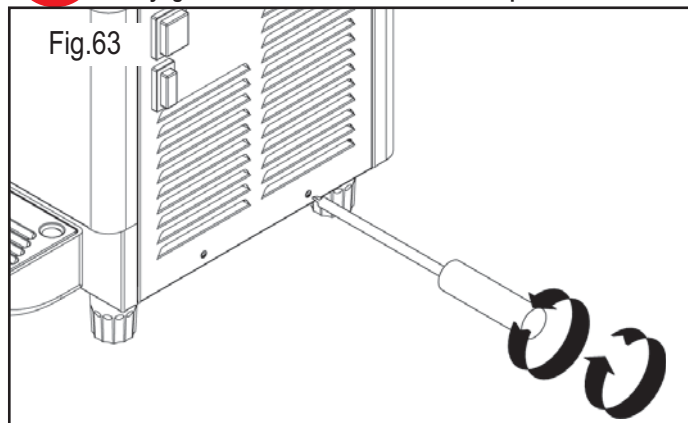


Fig.63

7.10.1 Nettoyer le cond. du distributeur à 1 réservoir

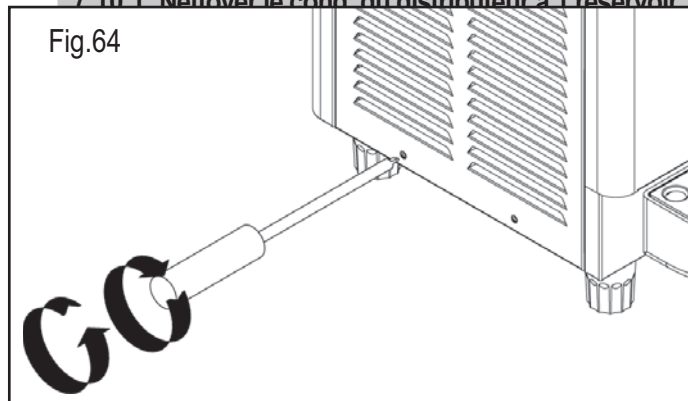


Fig.64

Les carters doivent être démontés avec un tournevis.

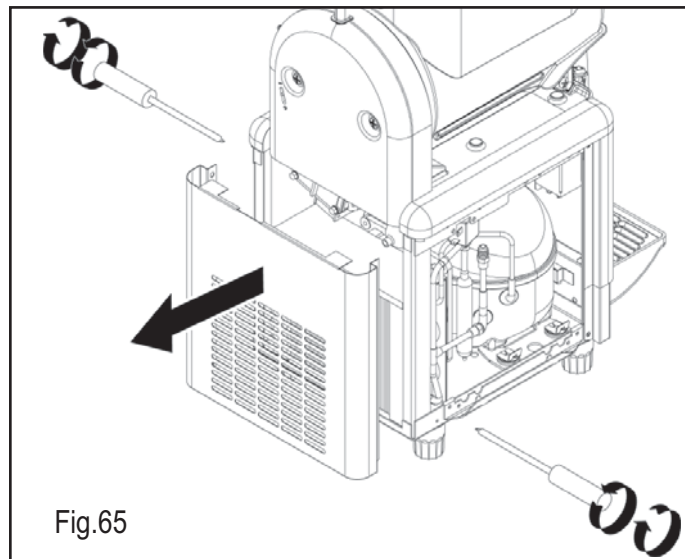


Fig.65

Déposez le carter latéral droit en dévissant les vis qui le fixent à la machine.

Déposez le carter latéral gauche en dévissant les vis qui le fixent à la ma-

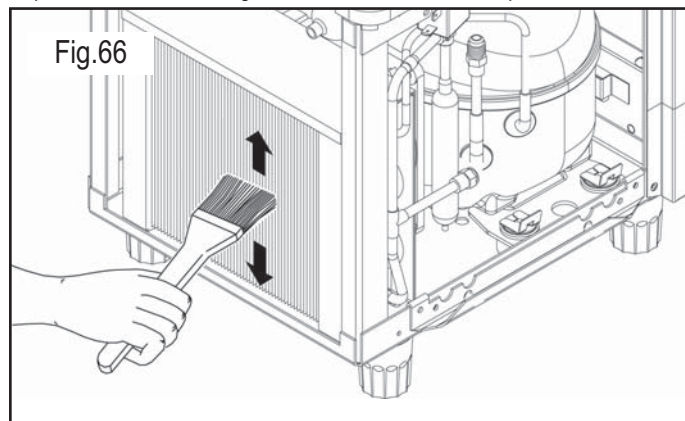


Fig.66

chine.

Déposez le carter arrière après avoir dévissé les vis qui le fixent au châssis (les vis se trouvent sur le côté droit et gauche).

Après avoir déposé le carter, avec un pinceau sec, enlevez la poussière qui s'est accumulée au cours du fonctionnement normal.

Après avoir nettoyé soigneusement le condensateur, reposez tous les carters.

7.10.2 Nettoyer le cond. du distributeur à 2 réservoirs

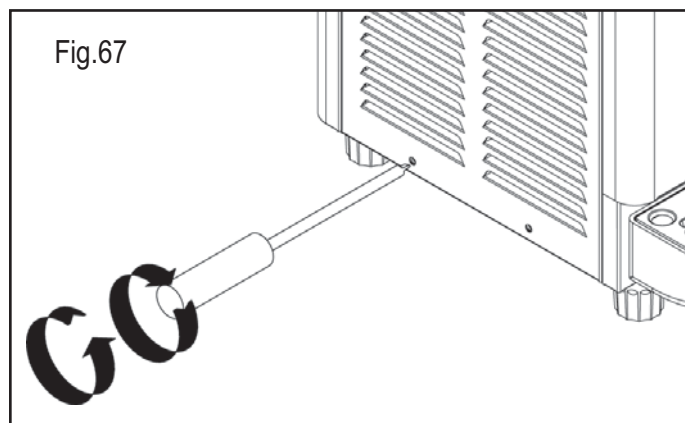
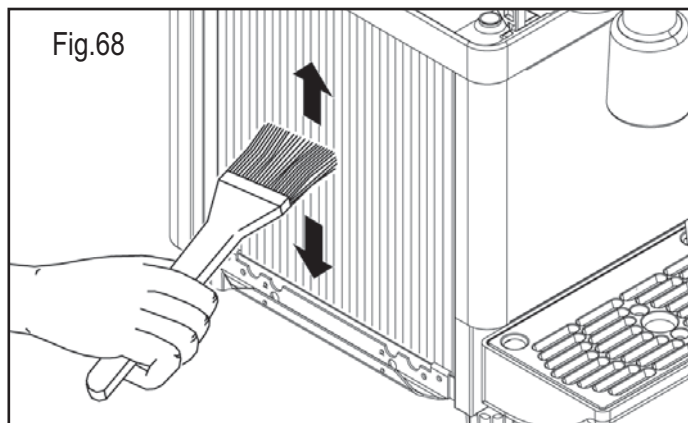


Fig.67

Le carter de protection peut être bloqué à l'aide de vis ou de clips mécaniques.



Après avoir déposé le carter, avec un pinceau sec, enlevez la poussière qui s'est accumulée au cours du fonctionnement normal.

Après avoir nettoyé soigneusement le condensateur, reposez tous les carters.

8. DEMOLITION

Si le carter est fixé par des vis, utilisez un tournevis adéquat ; pour déposer le carter fixé par des clips, extrayez-le à la main sans aucun outil.



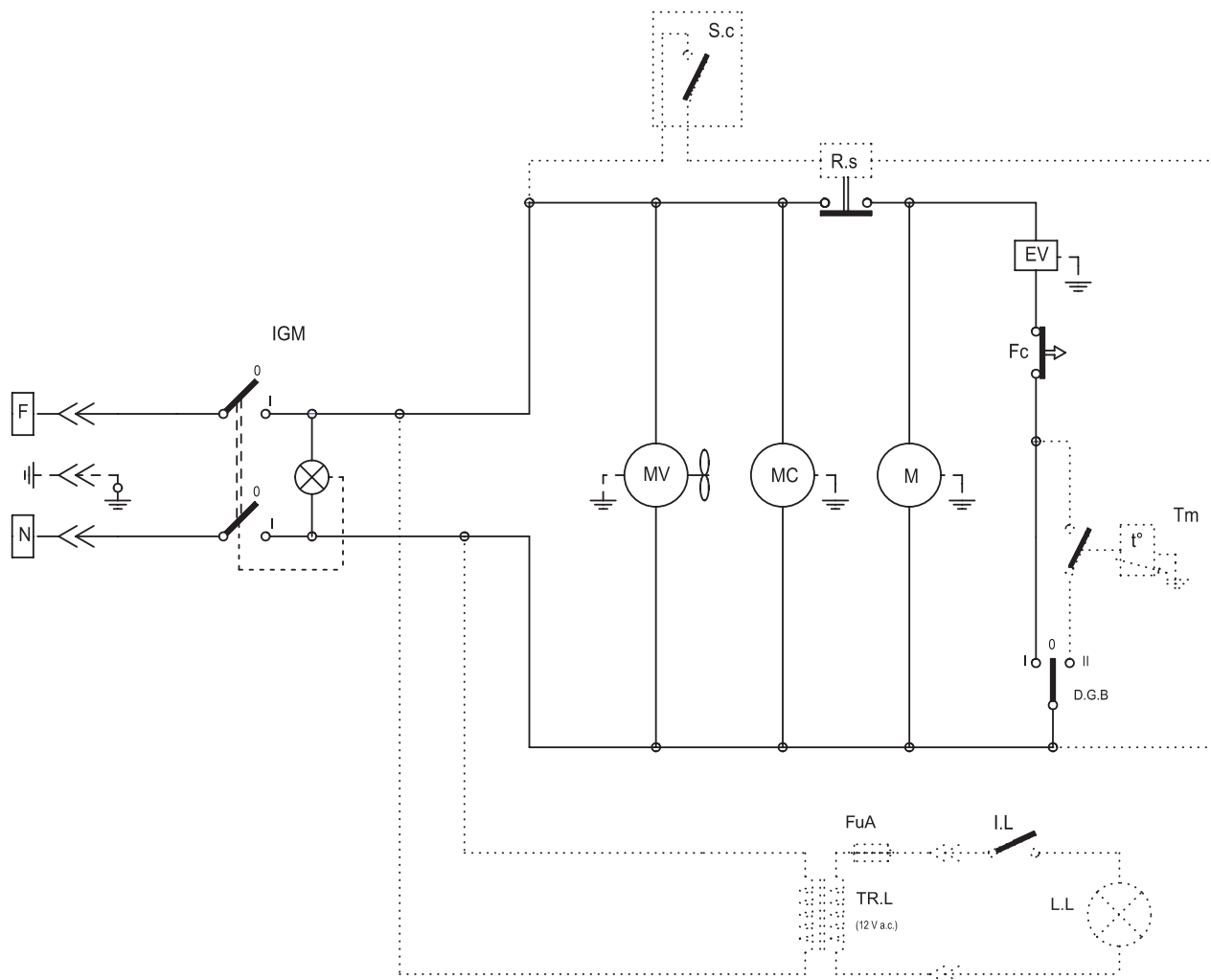
La démolition de la machine est de la compétence exclusive du technicien spécialisé qui devra organiser toutes les séquences opérationnelles et utiliser les moyens appropriés pour opérer dans le strict respect des réglementations en vigueur en la matière.



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.57)	Lubrifiez le bouchon et le joint torique.
	Le bouchon est défectueux.	Remplacez le bouchon.
Le robinet perd (du liquide sort par au-dessus).	Le joint torique est défectueux.	Remplacez le joint torique.
	Le joint torique n'est pas lubrifié. (Fig.57)	Lubrifiez le bouchon et le joint torique.
Le réservoir perd du produit sur sa partie arrière.	Le réservoir n'est pas correctement monté. (Rubr. 7.5)	Vérifiez le montage du réservoir.
	Le joint du réservoir n'est pas lubrifié. (Fig.52)	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".
	Des blocs de glace se sont formés dans le réservoir.	Videz le réservoir et éliminez les blocs de glace ; vérifiez si le produit est bien 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.7.10)	Appelez un technicien spécialisé pour effectuer un nettoyage approprié du condensateur.
La vis s.f. fait du bruit.	La consistance est mal réglée. (Rubr.6.6)	Réglez correctement la consistance.
	Le joint avant est mal monté. (Fig.50)	Vérifiez si le joint est bien monté.
Le thermomètre ne signale pas la température	Le joint n'est pas lubrifié. (Fig.51)	Lubrifiez le joint correctement.
	La pile est à plat.	Remplacer la pile (Rubr. 7.9.)
	La sonde fonctionne mal.	Appelez un technicien spécialisé.

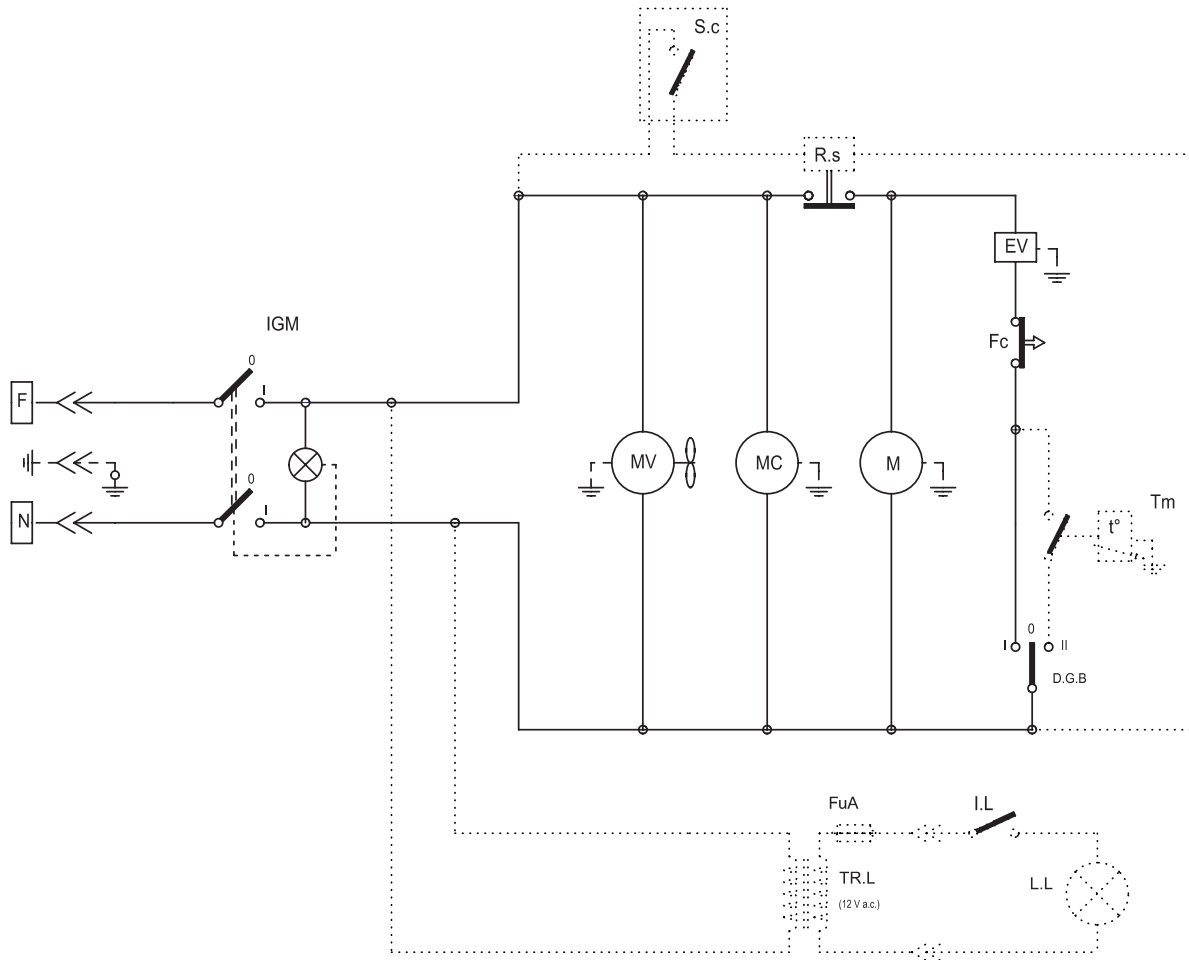
10.SCHEMAS DES CIRCUITS ELECTRIQUES DU DISTR. À 1 RÉSERVOIR (115V - 60HZ)



Note: cette ligne représente les composants présents dans la machine en fonction du modèle acheté.

Item	Description
IGM	Interrupteur général/Moteur mélangeur
MV	Moteur ventilateur
MC	Moteur compresseur
M	Moteur mélangeur
EV	Electrovalve gaz
Fc	Fin de course réglage dureté granité
D.G.B.	Déviateur Granité/Boisson
S.c	Senseur couvercle
R.s	Relais de sécurité
L.L	Lumière couvercle réservoir
I.L	Interrupteur lumière couvercle réservoir
TR.L	Transformateur 115V-12V
Fu.A	Fusible transformateur T1A

11. SCHEMAS DES CIRCUITS ELECTRIQUES DU DISTR. À 1 RÉSERVOIR (230V - 50HZ)

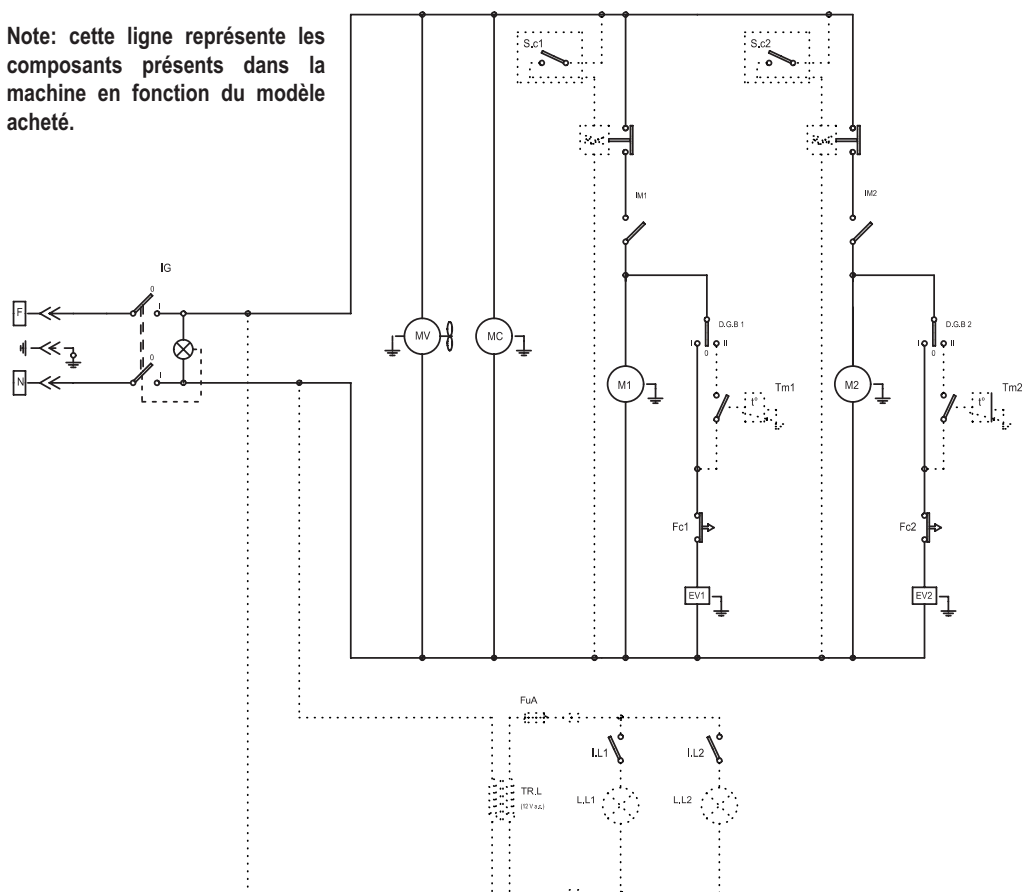


Note: cette ligne représente les composants présents dans la machine en fonction du modèle acheté.

Item	Description
IGM	Interrupteur général/Moteur mélangeur
MV	Moteur ventilateur
MC	Moteur compresseur
M	Moteur mélangeur
EV	Electrovalve gaz
Fc	Fin de course réglage dureté granité
D.G.B.	Déviateur Granité/Boisson
S.c	Senseur couvercle
R.s	Relais de sécurité
L.L	Lumière couvercle réservoir
I.L	Interrupteur lumière couvercle réservoir
TR.L	Transformateur 230V-12V
Fu.A	Fusible transformateur T250mA

12.SCHEMAS DES CIRCUITS ELECTRIQUES DU DIST. À 2 RÉSERVOIRS (115V - 60HZ)

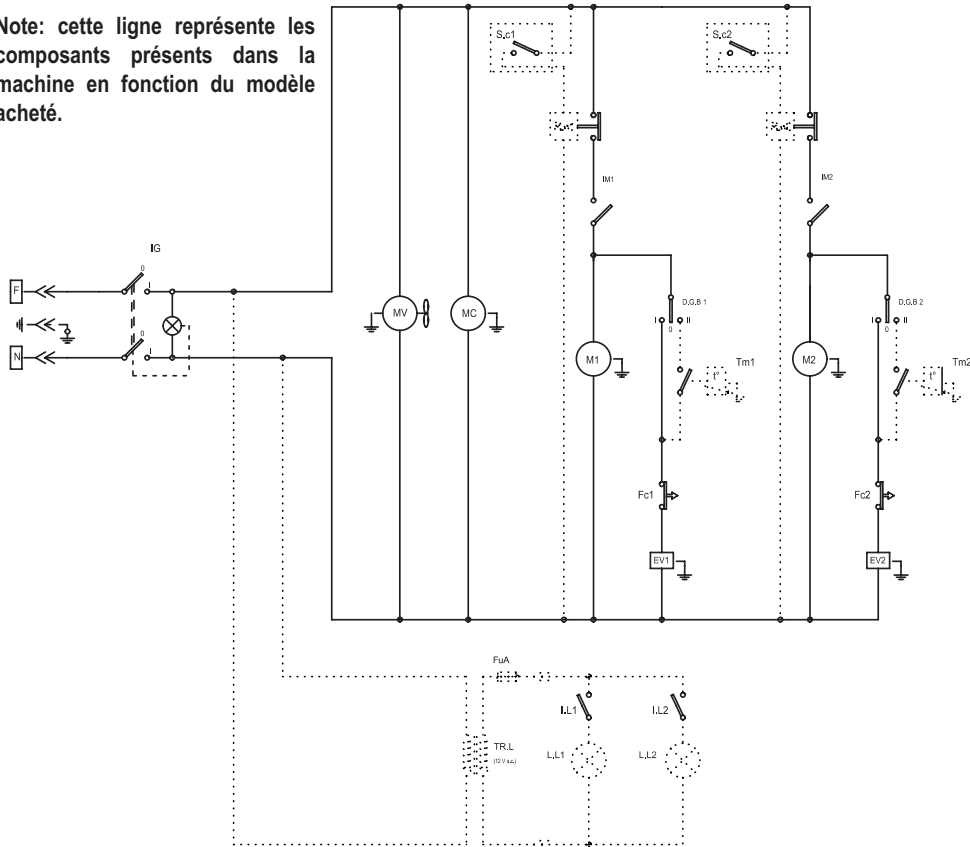
Note: cette ligne représente les composants présents dans la machine en fonction du modèle acheté.



Item	Description
IG	Interrupteur général
MV	Moteur ventilateur
MC	Moteur compresseur
M1	Moteur mélangeur réservoir 1
M2	Moteur mélangeur réservoir 2
IM1	Interrupteur moteur mélangeur réservoir 1
IM2	Interrupteur moteur mélangeur réservoir 2
D.G.B.1	Déviateur Granité/Boisson froide Réservoir 1 (système frigorifique réservoir 1)
D.G.B.2	Déviateur Granité/Boisson froide Réservoir 12(système frigorifique réservoir 2)
EV1	Electrovalve gaz réservoir 1
EV2	Electrovalve gaz réservoir 2
Fc1	Fin de course réglage dureté granité réservoir 1
Fc2	Fin de course réglage dureté granité réservoir 2
Tm1	Thermostat reservoir 1
Tm2	Thermostat reservoir 2
S.c1	Senseur couvercle réservoir 1
S.c2	Senseur couvercle réservoir 2
R.s1	Relais sécurité réservoir 1
R.s2	Relais sécurité réservoir 2
L.L1	Lumière couvercle réservoir 1
L.L2	Lumière couvercle réservoir 2
I.L1	Interrupteur lumière couvercle réservoir 1
I.L2	Interrupteur lumière couvercle réservoir 2
TR.L	Transformateur 115V-12V
Fu.A	Fusible transformateur F5A

13.SCHEMAS DES CIRCUITS ELECTRIQUES DU DIST. À 2 RÉSERVOIRS (230V - 50HZ)

Note: cette ligne représente les composants présents dans la machine en fonction du modèle acheté.



Item	Description
IG	Interrupteur général
MV	Moteur ventilateur
MC	Moteur compresseur
M1	Moteur mélangeur réservoir 1
M2	Moteur mélangeur réservoir 2
IM1	Interrupteur moteur mélangeur réservoir 1
IM2	Interrupteur moteur mélangeur réservoir 2
D.G.B.1	Déviateur Granité/Boisson froide Réservoir 1 (système frigorifique réservoir 1)
D.G.B.2	Déviateur Granité/Boisson froide Réservoir 12(système frigorifique réservoir 2)
EV1	Electrovalve gaz réservoir 1
EV2	Electrovalve gaz réservoir 2
Fc1	Fin de course réglage dureté granité réservoir 1
Fc2	Fin de course réglage dureté granité réservoir 2
Tm1	Thermostat reseroir 1
Tm2	Thermostat reseroir 2
S.c1	Senseur couvercle réservoir 1
S.c2	Senseur couvercle réservoir 2
R.s1	Relais sécurité réservoir 1
R.s2	Relais sécurité réservoir 2
L.L1	Lumière couvercle réservoir 1
L.L2	Lumière couvercle réservoir 2
I.L1	Interrupteur lumière couvercle réservoir 1
I.L2	Interrupteur lumière couvercle réservoir 2
TR.L	Transformateur 230V-12V
Fu.A	Fusible transformateur T250mA

