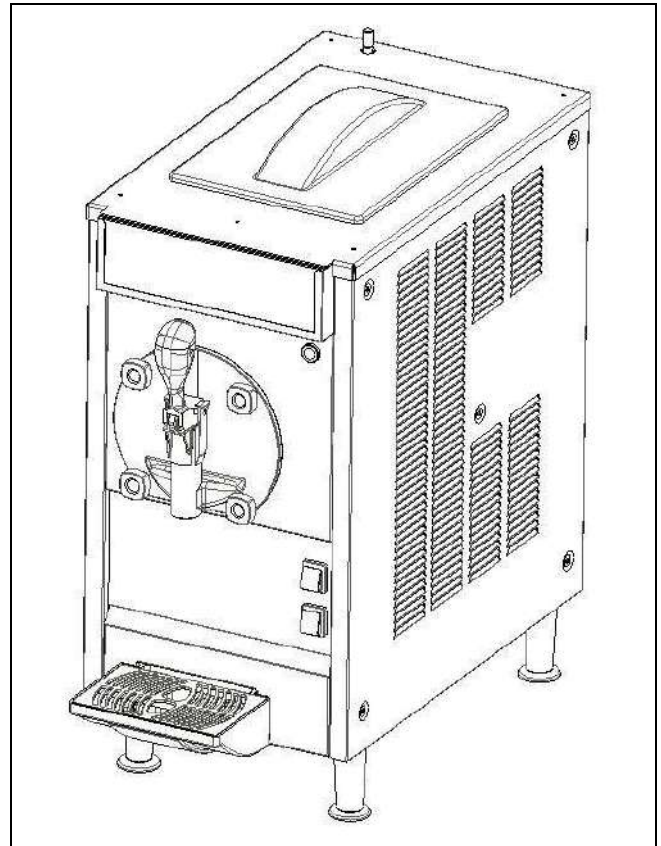


MP



Manuale d'uso e manutenzione
Pag.2
Operator's manual
Page 19
Manuel d'utilisation et d'entretien
Page.36



100%
MADE
IN ITALY





S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Gentile Cliente,
ci congratuliamo con Lei per aver scelto un
prodotto di qualità che sicuramente
risponderà alle Sue aspettative.
RingraziandoLa per la preferenza accordataci,
la invitiamo cortesemente a prendere attenta
visione del presente manuale d'uso e
manutenzione.

Pubblicazione emessa da:

SPM DRINK SYSTEMS S.p.a.
Via Panaro n° 2
41057 Spilamberto (MO)

Edizione:09/2018

Revisione: 04

© 2018 – SPM Drink Systems

Tutti i diritti di riproduzione del presente manuale sono riservati alla **SPM DRINK SYSTEMS**, la riproduzione anche parziale è vietata.

Le descrizioni e le illustrazioni sono riferite alla specifica macchina/impianto in oggetto. **SPM DRINK SYSTEMS** si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento tutte le modifiche che riterrà opportune alla produzione di serie.

Il presente manuale:

è parte integrante della fornitura e deve essere letto attentamente al fine di un utilizzo corretto, in conformità ai requisiti essenziali di sicurezza;

è elaborato secondo le disposizioni della **Direttiva Macchine 2006/42/CE** e riporta le informazioni tecniche necessarie per svolgere correttamente tutte le procedure in condizioni di sicurezza;

deve essere conservato con cura (protetto in un involucro trasparente e stagno per evitarne il

deterioramento) e deve accompagnare la macchina durante tutta la sua vita, compresi eventuali passaggi di proprietà. In caso di smarrimento o deterioramento è possibile riceverne una copia facendo richiesta alla

SPM DRINK SYSTEMS segnalando i dati riportati sulla targhetta d'identificazione

SPM DRINK SYSTEMS declina ogni responsabilità per uso improprio della macchina/impianto e/o per danni causati in seguito ad operazioni non contemplate in questo manuale.



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

INDICE

1. AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI	4
2. CORREDO DELL' APPARECCHIO	4
3. INDICAZIONI UTILI PER IL TRASPORTO	4
4. INDICAZIONI UTILI PER IL SOLLEVAMENTO	4
5. SPECIFICHE TECNICHE	5
6. POSIZIONAMENTO	6
7. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA.....	7
8. OPERAZIONI D'AVVIAMENTO E MODALITA' D'USO.....	8
9. OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE QUOTIDIANA	11
10. MANUTENZIONE STRAORDINARIA	16
Pulizia del condensatore	16
Controllo e sostituzione delle guarnizioni	17
Stoccaggio invernale	17
Stoccaggio prodotto	17
11. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA'	17
12. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	18
13. WIRING DIAGRAM.....	53



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

1. AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

Il presente manuale d'uso ed installazione è parte integrante dell'apparecchio e dovrà essere conservato per qualsiasi consultazione. Salvo diversa indicazione, il presente manuale è rivolto all'operatore (personale che usa quotidianamente l'apparecchio) e al manutentore (personale qualificato per installazione e/o manutenzione). Le parti del manuale rivolte solo al manutentore verranno opportunamente evidenziate. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale prima di installare ed utilizzare l'apparecchio. Il presente apparecchio è stato progettato per la produzione di granite e prodotti simili. Al momento del ricevimento di questo apparecchio assicurarsi che il codice di identificazione dello stesso corrisponda a quello da Voi ordinato e riportato sempre sui documenti di trasporto e cioè:

- "nome apparecchio" seguito dal numero di matricola progressivo. Questo apparecchio è destinato solo ed esclusivamente all'uso per il quale è stato concepito ed il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni dovuti ad un uso improprio.

Il presente apparecchio non è da intendersi adatto all'uso da parte di bambini di età inferiore agli 8 anni e di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e sanitizzazione non possono essere effettuate da bambini se non attentamente supervisionati.

Il presente apparecchio non è adatto all'uso esterno. Il presente apparecchio non è adatto all'installazione in luoghi in cui può essere utilizzato un getto d'acqua. Il presente apparecchio deve essere installato in luoghi dove possa essere

controllato da personale qualificato. Non posizionare bombole con gas infiammabile vicino a questa apparecchiatura.

Questa apparecchiatura è stata progettata per applicazioni quali:

- Aree cucina per staff in negozi, uffici o altri ambienti lavorativi;
- Aree comuni in hotel, motel o altri ambienti residenziali in genere;
- Bed and breakfast, catering ed applicazioni simili

2. CORREDO DELL'APPARECCHIO

Al momento dell'apertura all'interno dell'imballo si troveranno i seguenti elementi:

- il presente manuale di uso e manutenzione,
- la dichiarazione di conformità CE;
- 1 tubetto di lubrificante (vaselina);
- 1 vaschetta raccogli gocce.

3. INDICAZIONI UTILI PER IL TRASPORTO

Al fine di evitare che l'olio contenuto nel compressore ermetico defluisca nel circuito refrigerante, è necessario trasportare, immagazzinare e movimentare l'apparecchio in posizione verticale rispettando le indicazioni poste sull'imballo. Nel caso in cui l'apparecchio sia stato accidentalmente o volutamente per ragioni di trasporto, tenuto in posizione non verticale è necessario, prima del suo avviamento, tenerlo per circa 3-4 ore in posizione eretta in modo che l'olio ritorni nel compressore.

4. INDICAZIONI UTILI PER IL SOLLEVAMENTO

Ogni apparecchio è munito di un apposito bancale in legno che ne permette lo spostamento utilizzando gli usuali mezzi di movimentazione e di sollevamento.

!Attenzione!
Non sollevare mai l'apparecchio singolarmente, ma con l'aiuto di un altro operatore.



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Per non provocare danni all'apparecchio, le manovre di carico e scarico sono da effettuarsi con particolare cura. E' possibile sollevare l'apparecchio, con carrello elevatore, a motore o manuale, posizionando le pale nella parte sottostante dello stesso.

Va, invece, evitato di:

- rovesciare l'apparecchio;
- trascinare l'apparecchio con funi od altro;
- sollevare l'apparecchio con imbracature o funi
- scuotere o dare scossoni al distributore ed al suo imballo.

Per lo stoccaggio è necessario che l'ambiente sia asciutto e con temperature comprese tra 0°C e 40 °C. Con l'imballo originale è possibile sovrapporre non più di 2 apparecchi avendo cura di mantenere la posizione verticale indicata dalle frecce sull'imballo.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Caratteristiche tecniche ed elettriche dell'apparecchio

Tutte le caratteristiche tecniche ed elettriche dell'apparecchio sono riportate sulla targhetta matricola applicata all'interno dell'apparecchio e qui sotto riprodotta.



Sulla targhetta vengono riportati:

- Modello;
- Numero di matricola;
- Caratteristiche elettriche in Volt/ Hz;
- Assorbimento max in Watt;
- Corrente max in Amp;
- Peso in kg;
- Temperatura ambiente di utilizzo della macchina compresa fra i 24 ed i 32°C.

Le dimensioni di ingombro dell' apparecchio sono:

MP

- Altezza 80 cm.
- Larghezza 36 cm.
- Profondità 70 cm.
- Peso 70 kg.

Rumorosità

Il livello di pressione acustica continuo, equivalente, ponderato è inferiore a 70 dB.

In caso di guasto:

Nella maggior parte dei casi, gli eventuali inconvenienti tecnici sono risolvibili con piccoli interventi; suggeriamo perciò di leggere attentamente il presente manuale, prima di contattare il costruttore o il centro di assistenza.

Smaltimento


Importante

Tutti gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Importante

Nel rispetto dell'ambiente, non disperdere gli elementi dell'imballaggio ma conservarli in modo da poterli riutilizzare qualora necessario (i.e. stoccaggio invernale).



Il simbolo  indica che l'apparecchio non può essere smaltito come rifiuto comune, ma deve essere smaltito secondo quanto stabilito dalla direttiva europea 2003/108/EC (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) e dalle legislazioni nazionali derivanti, per prevenire possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana.

Per il corretto smaltimento dell'apparecchio, contattate il punto vendita presso cui avete acquistato l'apparecchio oppure il nostro servizio post vendita.

6. POSIZIONAMENTO

SOLO PER MANUTENTORE

L'installazione e le successive operazioni di manutenzione, devono essere effettuate da personale specializzato ed addestrato all'uso dell'apparecchio, secondo le norme in vigore.

a) Dopo aver tolto l'imballo **conservarne tutti gli elementi per lo stoccaggio invernale** ed assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio (fig.1).

!IMPORTANTE!

Tutti gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

b) Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana facendo in modo che la carrozzeria dell'apparecchio sia ben areata, lasciare almeno 10 inch sul lato sinistro in modo da permettere il controllo e rimozione del cassetto di raccolta ed almeno 8 inch di spazio libero su tutti gli altri lati in modo da permettere una buona areazione (fig.2). Installare l'apparecchio in un ambiente asciutto ed evitare di installarlo vicino a fonti di calore. **La temperatura ambiente di utilizzo macchina deve essere compresa tra i 75°F e i 90°F.**

c) Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricola e che la potenza disponibile sia adeguata a quella richiesta dall'apparecchio. Inserire la spina in una presa di corrente munita del polo di terra, eliminando prese multiple.

PER ULTERIORI PRECAUZIONI, LEGGERE ATTENTAMENTE IL PARAGRAFO "COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA".

d) L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del produttore. Un mancato rispetto di tali indicazioni può compromettere la funzionalità dell'apparecchio.

Importante

La messa a terra è necessaria e obbligatoria a termine di legge. Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione straordinaria assicurarsi di aver scollegato l'apparecchio dalla rete togliendo la spina di alimentazione.

In caso di guasto o mal funzionamento spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

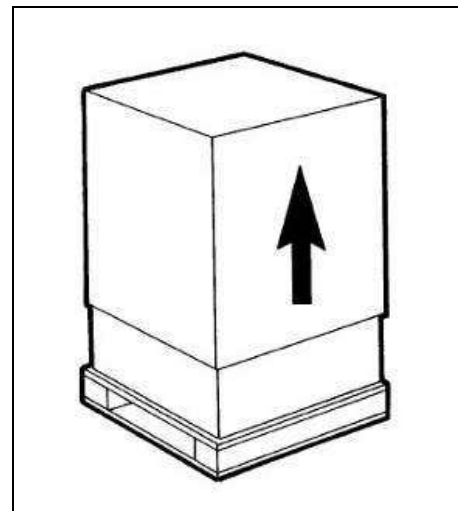


Fig. 1

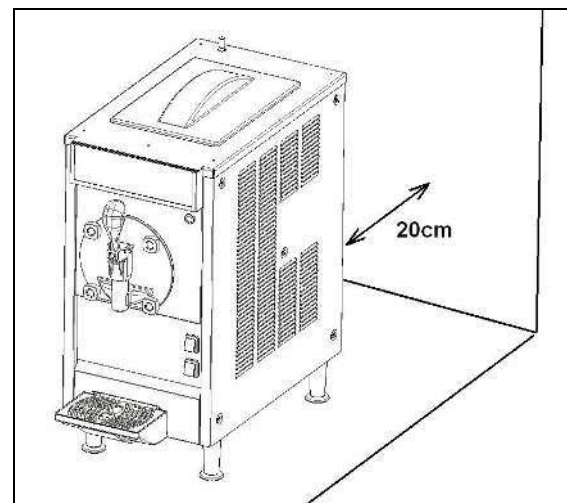


Fig. 2

7. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

SOLO PER MANUTENTORE

Prima di inserire la spina nella presa di alimentazione, come già spiegato nel paragrafo precedente, è necessario che per la Vostra sicurezza prendiate attenta visione delle seguenti precauzioni:

- Accertarsi che il collegamento sia effettuato ad un impianto dotato di un efficace messa a terra come previsto dalle vigenti normative di sicurezza (fig.3). Il costruttore non può essere quindi considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancata messa a terra dell' impianto.
- Verificare sempre le specifiche elettriche sulla targhetta di ogni singolo apparecchio, i dati di targa rimpiazzano sempre quelli riportati sul presente manuale.
- E' indispensabile, per una corretta e sicura installazione, predisporre un'apposita presa comandata da un interruttore magnetotermico con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a 3mm, conforme alle vigenti normative nazionali di sicurezza (fig.3).
- Non usare mai prese multiple o prolunghie.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione per tutta la sua lunghezza non venga in nessun modo schiacciato.
- Per staccare la spina, dopo aver sempre staccato l'interruttore generale, afferrare la stessa effettuando trazione dolce.

Importante

SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE E' DANNEGGIATO, ESSO DEVE ESSERE SOSTITUITO DAL COSTRUTTORE O DAL SUO SERVIZIO DI ASSISTENZA O COMUNQUE DA UNA PERSONA CON QUALIFICA SIMILARE , IN MODO DA PREVENIRE OGNI RISCHIO.

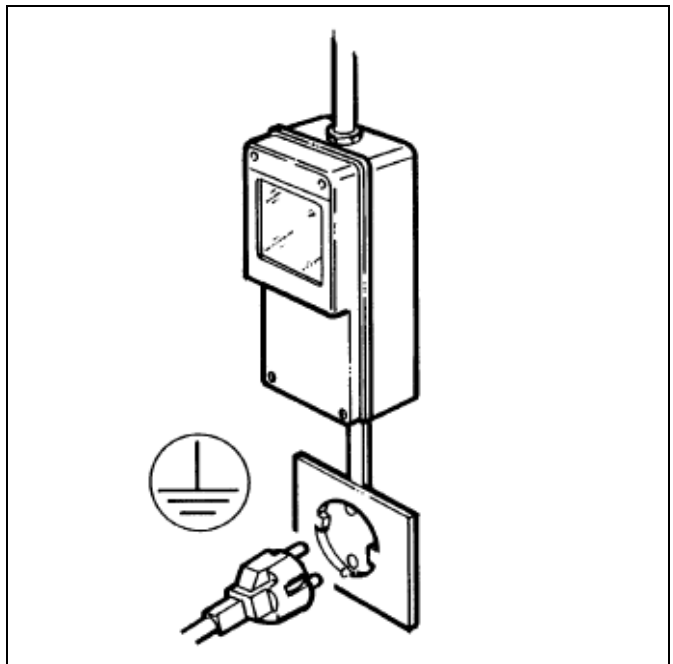


Fig. 3

8. OPERAZIONI D'AVVIAMENTO E MODALITA' D'USO

!ATTENZIONE!

PRIMA DI EFFETTUARE IL PRIMO AVVIAMENTO DELLA MACCHINA, PROCEDERE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE DESCRITTE AL CAPITOLO 9

- Diluire e miscelare, in un recipiente a parte, lo sciroppo con acqua secondo le indicazioni del produttore (vedi figura 4); non versare mai polveri secche, cristalli o sciroppo concentrato direttamente nella vasca vuota.

!ATTENZIONE!

Accertarsi che la miscela abbia un contenuto di zucchero di circa il **12-14%**; una minor concentrazione può seriamente danneggiare gli organi miscelatori ed i motori stessi.

NON USARE MAI SOLO ACQUA.

!ATTENZIONE!

Non utilizzare mai la macchina con prodotti diversi da quelli specifici per granita, il mancato rispetto di questa indicazione potrebbe danneggiare irreparabilmente alcuni componenti della stessa o far sì che la macchina non funzioni correttamente.

- Rimuovere il coperchio della vasca superiore (fig.5).

- Versare il prodotto nella vasca superiore (fig.6) ed attendere che defluisca all'interno del cilindro di congelamento considerando che la capienza del cilindro è di circa 8 litri mentre quella della vasca superiore è di circa 10.

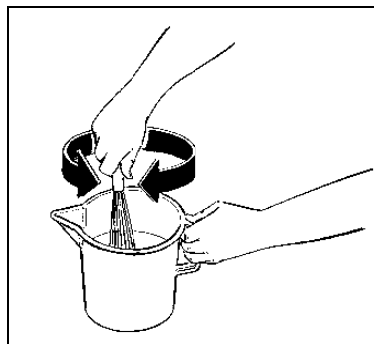


Fig. 4

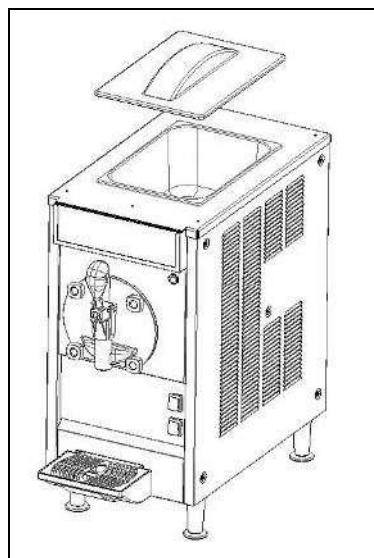


Fig. 5

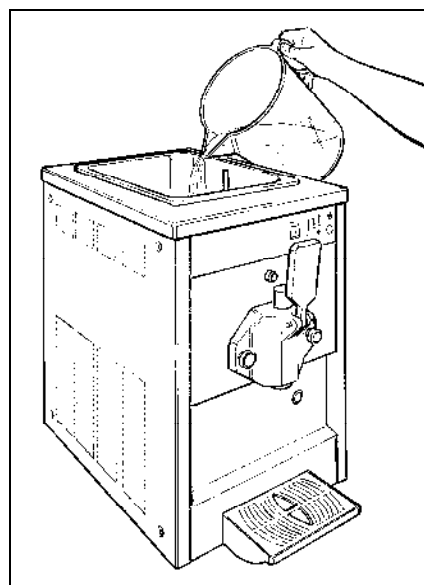


Fig. 6

- Riposizionare il coperchio sulla vasca, inserire la spina ed attivare l'interruttore generale A (fig.7).

- Posizionandolo sul fiocco di neve si attiverà l'impianto frigorifero in modalità defrost o in modalità granita a seconda della posizione dell'interruttore B (fig.7 ed 8).

- Posizionandolo sul simbolo del lavaggio (wash con le goccioline) verrà attivata solamente la rotazione dell'organo di miscelazione e l'impianto frigorifero rimarrà disattivato (fig.7 ed 8).

- Come già anticipato, posizionando il tasto B sul simbolo della granita, la macchina lavorerà in modalità congelamento portando la granita alla consistenza impostata, posizionandolo invece sul simbolo del defrost, l'impianto frigorifero manterrà la temperatura secondo le impostazioni del termostato interno (fig.8).

!Importante!

Le modalità defrost (mantenimento notturno) e lavaggio non devono essere utilizzate al posto delle operazioni di pulizia e sanitizzazione alla frequenza prescritta dalle normative vigenti.

- **Regolazione della consistenza:** per variare la consistenza del prodotto, agire sul pomello di regolazione collocato sul retro della parte superiore della macchina (fig. 9); ruotandolo in senso orario, il prodotto diventerà meno denso, ruotandolo invece in senso antiorario, il prodotto diventerà più denso.

!Attenzione!

Questo dispositivo agisce solo sulla consistenza del prodotto da erogare (più o meno denso) e non agisce assolutamente sulla temperatura di raffreddamento dello stesso.

- Quando il livello della granita all'interno della vasca è sotto il livello minimo sul frontale si accende la spia C (fig.7); onde evitare che ci sia una eccessiva formazione di ghiaccio all'interno del cilindro, è necessario procedere al rabbocco del serbatoio superiore.

!ATTENZIONE!

Il mancato ripristino del livello prodotto può causare seri danni all'apparecchio.

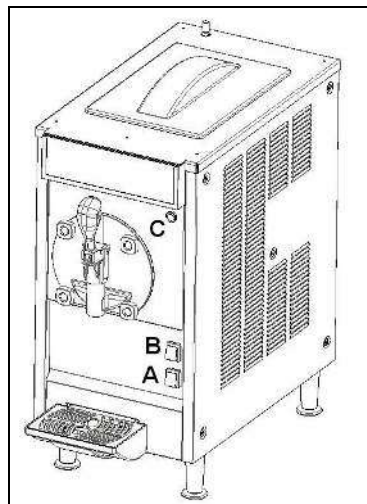


Fig. 7

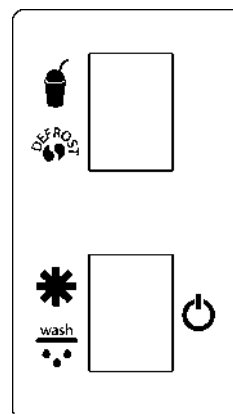


Fig. 8

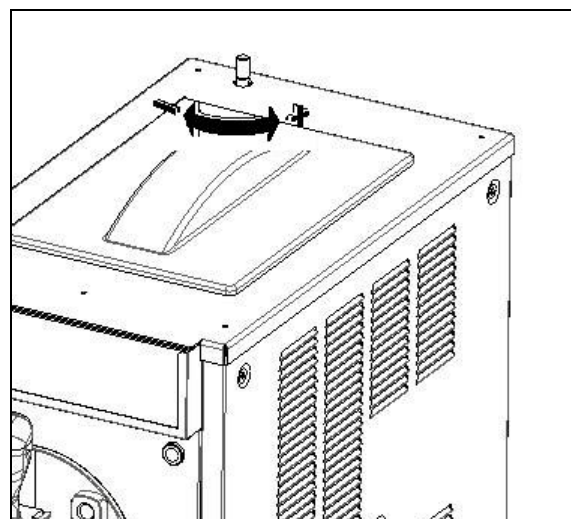


Fig. 9

- Per erogare il prodotto, posizionare il bicchiere sotto al rubinetto e tirare la leva come mostrato in figura 10.

!ATTENZIONE!

Spingendo il tasto accensione sulla posizione con il fiocco di neve, l'impianto frigorifero entra in funzione; onde evitare che l'apparecchio si danneggi, prima di attivarlo assicurarsi sempre di aver già introdotto il prodotto in vasca e non operare mai con la vasca vuota in queste condizioni.

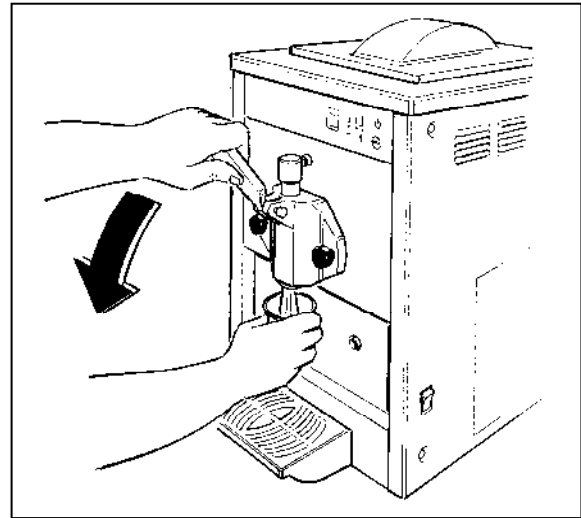


Fig. 10

9. OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE QUOTIDIANA

Al fine di avere sempre un buon funzionamento dell'apparecchio e di rispettare le vigenti normative sanitarie, è indispensabile effettuare frequentemente e dettagliatamente le operazioni di pulizia e sanitizzazione descritte in seguito, assicurandosi sempre che la persona adibita a tali operazioni, si sia in precedenza lavata e sanitizzata le mani e gli avambracci.

Nel caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchio (stagionalità) eseguire sempre tali operazioni prima di rimettere in funzione la macchina.

Né la casa costruttrice della macchina, né il quella produttrice del preparato alimentare introdotto nella stessa, possono essere ritenute responsabili per eventuali danni che possono direttamente o indirettamente derivare a persone in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel presente manuale e concernenti specialmente le avvertenze in tema di pulizia e sanitizzazione dell'apparecchio.



Attenzione

Onde evitare rischi di shock elettrico, durante le operazioni di pulizia, non spruzzare acqua sugli interruttori ed evitare che i componenti elettrici interni vengano a contatto con l'acqua ed i prodotti utilizzati.



Attenzione

Per prevenire la formazione di batteri usare solo prodotti approvati per la disinfezione di oggetti in plastica, gomma ed acciaio inox, il mancato rispetto di queste procedure può provocare rischi alla salute.

NOTA BENE: è responsabilità dell'utilizzatore essere consapevole delle normative vigenti in modo da rispettare le leggi federali, statali o locali, in termini di frequenza di pulizia e conservazione dei prodotti utilizzati.

Le procedure descritte in seguito sono essenziali per impedire la formazione di batteri e mantenere così la macchina in ottime condizioni igieniche.

Si consiglia di eseguire tali procedure **quotidianamente** e comunque rispettando sempre le normative in vigore.

- Disattivare l'impianto frigorifero portando il tasto A sulla posizione di lavaggio.

- Munirsi del sanificante americano KAY-5® e prepararlo in modo da ottenere una diluizione di 100ppm (una bustina di KAY-5® da 1 Oz + 2 ½ galloni di acqua), il prodotto sanificante deve sempre essere conforme alla 40 CFR §180.940.

!IMPORTANTE!

Il tipo e la concentrazione utilizzata del sanificante deve essere conforme alle normative vigenti nel paese di utilizzo.

IMPORTANTE

Attenersi in maniera scrupolosa alle prescrizioni del prodotto utilizzato per quanto riguarda i tempi e le modalità di conservazione dello stesso.

- Rimuovere il coperchio come mostrato in figura 11.

- Svuotare il cilindro di congelamento dal prodotto residuo agendo sulla leva di erogazione fino ad esaurimento.

- Riempire la vasca superiore con acqua calda (fig.12) ed attendere alcuni minuti.

- Svuotare il cilindro e ripetere le stesse operazioni finché dallo stesso non esce acqua limpida (fig.13).

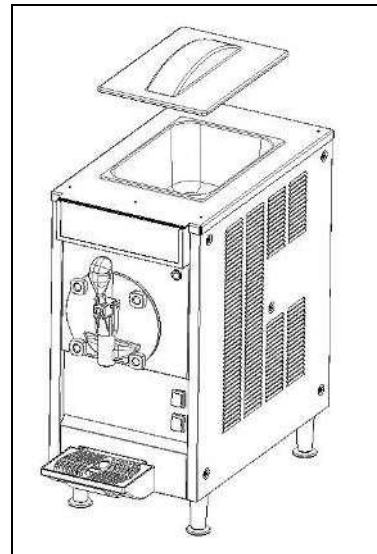


Fig. 11

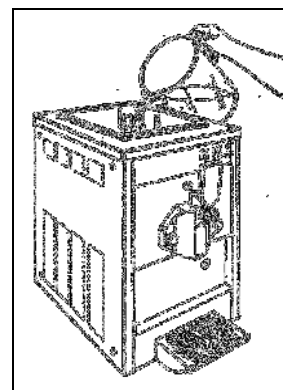


Fig. 12

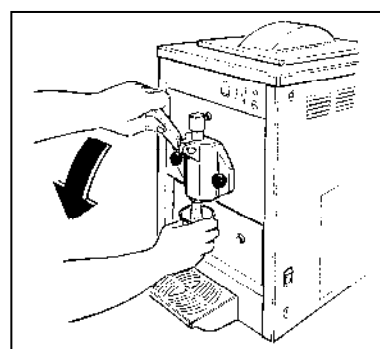


Fig. 13

⚠ Attenzione ⚠

Onde evitare rischi di shock elettrico o di contatto con parti mobili, durante le operazioni di smontaggio e rimontaggio, assicurarsi che tutti gli interruttori siano nella posizione off e che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla rete.

- Posizionare l'interruttore generale A sulla posizione neutra e disconnettere il cavo di alimentazione dalla rete.

- Svitare i pomelli di fissaggio e rimuovere la flangia frontale (fig. 14 e 15).

- Lavarsi e disinfettarsi accuratamente le mani prima di procedere alle operazioni di pulizia oppure utilizzare guanti puliti e sanitizzati.

- Premere contemporaneamente sulle due alette di blocco Q e sollevare il rubinetto I per estrarlo dalla propria sede (vedi fig.16).

- Smontare il rubinetto tenendo premuto verso il basso il corpo L sfilando al leva R dalla propria sede (vedi fig.17).

⚠ Attenzione ⚠

Per prevenire la formazione di batteri rimuovere e pulire sempre anche gli o-ring e le loro sedi; il non rispetto di questa prescrizione può provocare rischi alla salute delle persone.

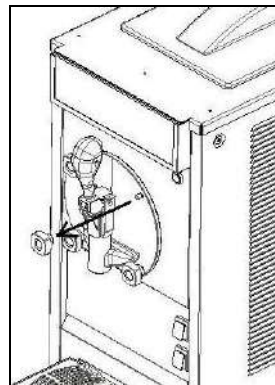


Fig. 14

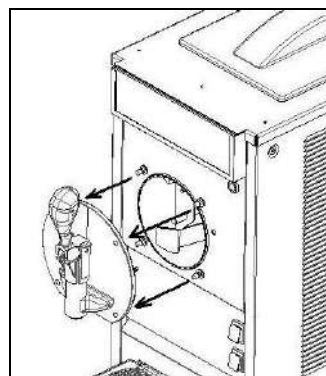


Fig. 15

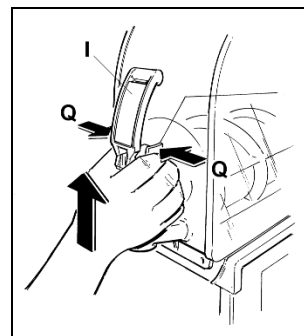


Fig. 16

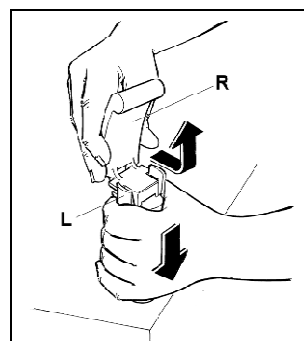


Fig. 17

- Estrarre la spirale di miscelazione (fig.18).

- Lavare accuratamente ognuno di questi componenti con acqua calda e detersivo per stoviglie.

- Risciacquare bene ed immergere ogni parte nel prodotto sanizzante seguendo le dosi ed i tempi di immersione suggeriti dal produttore dello stesso (KAY-5 prevede 1-2 minuti di immersione senza risciacquo).

- Una volta rispettati i corretti tempi di disinfezione, rimuovere tutti i componenti e lasciarli asciugare su una superficie pulita.

- Lavare accuratamente il cilindro di congelamento e la vasca superiore, rimuovendo ogni residuo di prodotto con una spugna pulita imbevuta di sanizzante prestando attenzione di bagnare completamente tutte le superfici per almeno 60 secondi. Lasciare poi asciugare ed assicurarsi di seguire le normative locali cogenti (vedi fig.19).

- Smontare la vaschetta raccogli gocce tirandola leggermente verso l'esterno (fig.19) e lavarla accuratamente con acqua calda e detersivo per stoviglie.

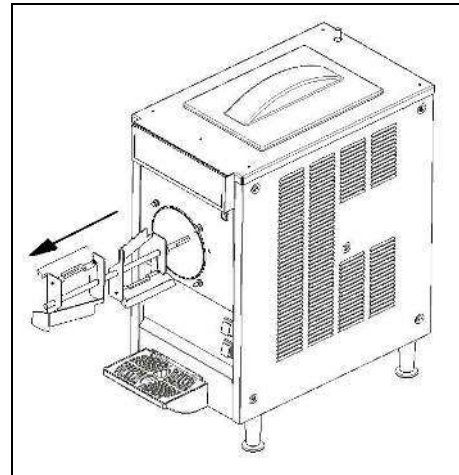


Fig. 18

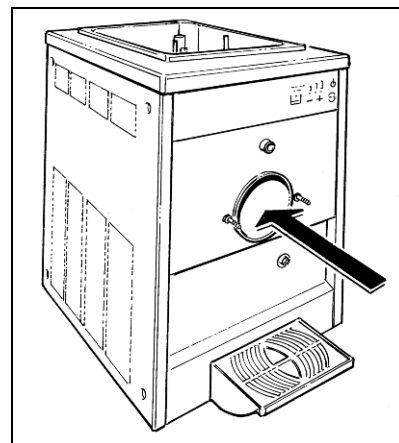


Fig. 19

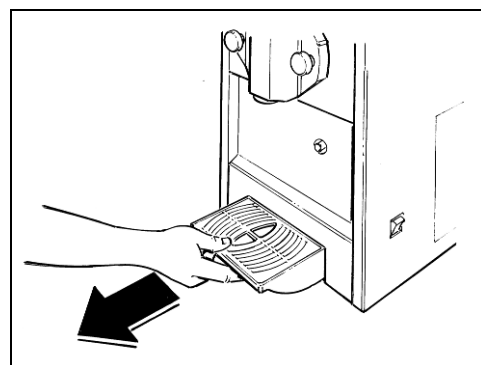


Fig. 20

Una volta eseguite accuratamente tutte queste operazioni di pulizia e sanificazione, si può procedere al rimontaggio dei componenti.

Il corretto assemblaggio della macchina è molto importante per prevenire perdite di prodotto ed il danneggiamento della stessa.

Per assemblare la macchina è necessario disporre di un lubrificante approvato (Vaselina). Assicurarsi sempre che ogni parte sia stata correttamente lavata e sanitizzata e che la persona adibita al rimontaggio si sia accuratamente lavata e sanitizzata le mani e gli avambracci.

- Inserire la spirale con cura nel cilindro facendo in modo che il codolo posteriore entri perfettamente nella sua sede all'interno del cilindro (fig.21).

!ATTENZIONE!

Durante l'inserimento della spirale all'interno del cilindro afferrare entrambi i pattini come indicato in modo da mantenerli chiusi e permettere così il loro inserimento all'interno del cilindro.

- Rimontare il rubinetto avendo cura di cospargere con grasso di vaselina le guarnizioni per agevolare lo scorrimento del rubinetto nella propria sede fino a completo inserimento.

!ATTENZIONE!

Il non perfetto scorrimento del rubinetto ne compromette la tenuta.

- Lubrificare accuratamente la guarnizione di tenuta della flangia frontale e rimontarla facendo in modo che il perno di centraggio dell'agitatore vada ad accoppiarsi alla sua sede (fig.22).

- Bloccare la flangia avendo cura di avvitarla fino in fondo tutti e quattro i pomelli di fissaggio ed avendo cura di completare il serraggio in maniera alternata ruotando e serrandoli uno alla volta in maniera alternata in modo da evitare un accoppiamento errato.

- Rimontare la vaschetta raccogli gocce (fig.23).

- Una volta eseguite le operazioni di pulizia procedere alla sanitizzazione della macchina come descritto in seguito.

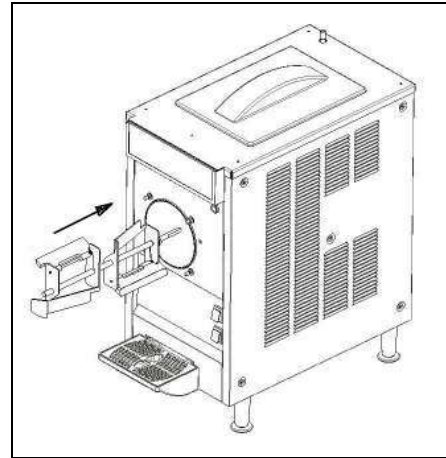


Fig. 21

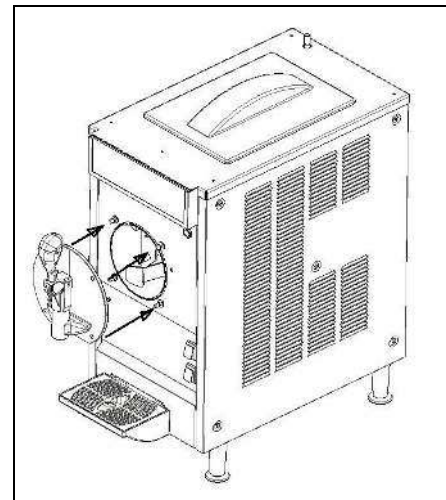


Fig. 22

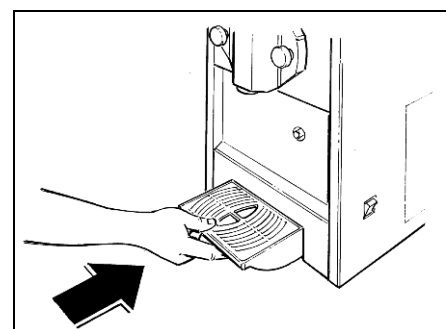


Fig. 23



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

SANITIZZAZIONE

Qualora la macchina rimanga ferma per alcuni giorni dopo essere stata pulita e disinfettata accuratamente come descritto nel capitolo 9, al momento del riavvio è necessario effettuare le operazioni di sanitizzazione descritte in seguito.

- Sollevare il coperchio.
- Munirsi del sanitizzante americano KAY-5[®] e prepararlo in modo da ottenere una diluizione di 100ppm (una bustina di KAY-5[®] da 1 Oz +2 ½ galloni di acqua), il prodotto sanitizzante deve sempre essere conforme alla 40 CFR §180.940.
- Riempire la vasca superiore di acqua e prodotto per la disinfezione di oggetti ad uso alimentare seguendo attentamente le dosi prescritte dalla ditta produttrice dello stesso.
- Far funzionare la macchina in funzione lavaggio e lasciare agire per il tempo necessario, anch'esso specificato dal produttore.

IMPORTANTE

Non lasciare il sanitizzante nella vasca per periodi di tempo superiori a quelli prescritti dal produttore

- Svuotare la vasca aprendo e chiudendo almeno 10 volte il rubinetto in modo da sanitizzare anche la zona di passaggio prodotto.
- Risciacquare accuratamente ripetendo le stesse operazioni utilizzando però solo acqua pulita al posto del sanitizzante.
- Dopo aver accuratamente eseguito queste operazioni la macchina è pronta per essere utilizzata.

10. MANUTENZIONE STRAORDINARIA



Attenzione

Prima di procedere a qualsiasi operazione di manutenzione, è obbligatorio spegnere l'apparecchio e staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Pulizia del condensatore

Al fine di garantire un buon rendimento dell'impianto frigorifero, è indispensabile effettuare una buona pulizia del condensatore almeno **una volta al mese od ogniqualvolta il livello di intasamento lo imponga.**

Per potervi accedere:

- Togliere la tensione all'apparecchio disattivando l'interruttore generale e scollegando il cavo di alimentazione;
- Pulire il condensatore situato sotto la macchina con un aspiratore fino a quando non è stata rimossa tutta la polvere.

IMPORTANTE

Non usare mai il cacciavite o qualsiasi altro oggetto appuntito per rimuovere lo sporco accumulatosi fra le lamelle del condensatore.



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Controllo e sostituzione delle guarnizioni

GUARNIZIONE FLANGIA FRONTALE

La guarnizione sulla flangia frontale va sostituita ogni 6 mesi a seconda dello stato di usura e del livello di manutenzione e lubrificazione.

GUARNIZIONI (O-RING) RUBINETTO

Gli o-ring di tenuta del rubinetto di erogazione prodotto, vanno sostituiti ogni volta che appaiono usurati. Queste guarnizioni vanno lubrificate ogni volta che la macchina viene rimontata dopo la pulizia e controllata attentamente onde evitare perdite indesiderate.

Stoccaggio invernale

Per proteggere la macchina durante i periodi di inattività come l'inverno, è importante immagazzinarla correttamente come descritto in seguito:

- Disconnettere la macchina da qualsiasi fonte di energia.
- Smontare, lavare e sanificare tutte le parti a contatto con il prodotto come descritto nel capitolo 9.
- Pulire anche i pannelli esterni.
- Rimontare accuratamente tutti i componenti.
- Coprire la macchina completamente montata con l'imballo originale in modo che venga protetta dalla polvere e da altri agenti contaminanti.
- Posizionare la macchina in un luogo asciutto.

Stoccaggio prodotto

Poiché la conservazione del prodotto utilizzato dipende dalla temperatura e dalla durata dello stoccaggio, è assolutamente necessario fare riferimento alle istruzioni ed alle specifiche del produttore stesso in modo da evitare rischi alla salute a causa del deperimento del prodotto dovuto ad erranee condizioni di mantenimento.

11. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA'

La casa costruttrice declina ogni forma di responsabilità per eventuali danni che possono direttamente o indirettamente derivare a persone, cose, animali in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel presente manuale e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio. Il produttore non risponde delle eventuali inesattezze imputabili ad errori di stampa, di trascrizione o di traduzione contenute nel presente manuale; si riserva di apportare quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utilizzatore, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza.



12. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

NOTA BENE: le seguenti procedure devono essere eseguite da un tecnico qualificato

Problema	Possibile causa	Soluzione
La macchina non raffredda o raffredda solo parzialmente ed il compressore funziona	<ul style="list-style-type: none"> Lo spazio di ventilazione attorno alla macchina è inadeguato La macchina sta funzionando in modalità lavaggio La ventola non funziona C'è una perdita di refrigerante 	<ul style="list-style-type: none"> Lasciare almeno 20cm di spazio libero attorno alla macchina e non posizionarla vicino ad altre fonti di calore Attivare l'impianto frigorifero disattivando la modalità lavaggio ed attivando quella di raffreddamento Verificare le connessioni elettriche, se necessario sostituire la ventola Individuare la perdita, eliminarla e ricaricare l'impianto
La macchina non raffredda o raffredda solo parzialmente ed il compressore non funziona	<ul style="list-style-type: none"> Le parti elettriche del compressore non funzionano Collegamenti elettrici disconnessi Il compressore è difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire i componenti che non funzionano Verificare le connessioni elettriche Sostituire il compressore
La macchina è rumorosa	<ul style="list-style-type: none"> La spirale e tutte le sue parti non sono state montate correttamente Le pale della ventola urtano alcuni dei componenti interni 	<ul style="list-style-type: none"> Smontare la spirale e assemblare correttamente le parti Verificare e sistemare
L'interruttore principale è in posizione ON ma la macchina non funziona	<ul style="list-style-type: none"> La flangia frontale non è stata posizionata correttamente Collegamenti elettrici disconnessi L'interruttore è rotto La scheda elettronica è difettosa Il motore agitatore è difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare correttamente la flangia frontale Verificare le connessioni elettriche Sostituire l'interruttore Sostituire la scheda elettronica Sostituire il motore agitatore
La macchina funziona e la vasca superiore è piena di prodotto liquido ma dal rubinetto non esce niente	<ul style="list-style-type: none"> Il tubo di collegamento fra la vasca superiore ed il cilindro è ostruito Il prodotto all'interno del cilindro è troppo denso 	<ul style="list-style-type: none"> Controllare e liberare il tubo di collegamento Stabilire le cause per cui la miscela si addensa in maniera eccessiva, risolvere e riavviare la macchina sostituendo il prodotto.
Il rubinetto perde	<ul style="list-style-type: none"> Il rubinetto non è stato rimontato correttamente Il movimento del rubinetto è impedito Gli o-ring di tenuta sono danneggiati o usurati 	<ul style="list-style-type: none"> Smontare e rimontare correttamente il rubinetto Pulire il rubinetto e la sua sede e lubrificare con il grasso di vaselina in dotazione Sostituire gli o-ring
Il mescolatore non gira	<ul style="list-style-type: none"> La flangia frontale non è montata correttamente Collegamenti elettrici disconnessi La scheda elettronica è difettosa Il motore agitatore è difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Montare la flangia frontale correttamente Verificare le connessioni elettriche Sostituire la scheda elettronica Sostituire il motore agitatore
Il mescolatore risulta rumoroso durante la rotazione	<ul style="list-style-type: none"> L'insieme spirale-pattini raschiatori e boccola tenuta posteriore non è stata montata correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Smontare e montare correttamente tutto l'insieme del sistema di mescolamento



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Dear Customer,
We would like to congratulate you for having chosen this high-quality product that we feel sure will meet all your expectations.
We thank you for choosing our products and we invite you to read this operator's manual carefully.

Published by:

SPM DRINK SYSTEMS S.p.a.
Via Panaro n° 2
41057 Spilamberto (MO)

Edition:09/2018

Revision: 04

© 2018 – SPM Drink Systems

All reproduction rights of this manual are reserved to **SPM DRINK SYSTEMS**. Reproduction, even partial, is prohibited.

Descriptions and illustrations relate to the specific machine/equipment in question. **SPM DRINK SYSTEMS** reserves the right to introduce appropriate modifications to the machine/equipment in production at any time.

This manual:

is an integral part of the supply and must be read carefully in order that the machine is properly used, in compliance with essential safety requirements

has been drafted in accordance with the provisions of **Machinery Directive 2006/42/EC** and provides the technical information necessary to properly perform all procedures in conditions of safety

must be carefully preserved (protected in a transparent and waterproof cover to avoid deterioration) and must accompany the machine throughout its life, including any changes of ownership. In case of loss or damage, it is possible to request a copy from **SPM DRINK SYSTEMS**, reporting the data shown on the identification plate

SPM DRINK SYSTEMS declines any responsibility for improper use of the machine/equipment and/or for damage caused by operations not provided for in this manual.



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



TABLE OF CONTENTS

1. IMPORTANT WARNINGS AND ADVICE	21
2. SUPPLIED WITH THE APPLIANCE	21
3. ADVICE FOR TRANSPORT	21
4. ADVICE FOR LIFTING	21
5. TECHNICAL SPECIFICATIONS	22
6. POSITIONING	23
7. CONNECTING TO MAINS POWER	
SUPPLY	24
8. START-UP PROCEDURES AND METHOD OF USE	25
9. DAILY CLEANING AND SANITISING	28
10. EXTRAORDINARY MAINTENANCE	33
Cleaning the condenser	33
Checking and replacing the seals	34
Winter storage	34
Product storage	34
11. DISCLAIMER	34
12. TROUBLESHOOTING GUIDE	35
13. WIRING DIAGRAM	53



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

1. IMPORTANT WARNINGS AND ADVICE

This operator's and installation manual is an integral part of the appliance and should be kept for future consultation. Unless otherwise stated, this manual is intended for the operator (staff using the equipment on a daily basis) and maintainer (staff qualified for installation and/or maintenance). The parts of the manual addressed only to the maintainer will be highlighted accordingly. Carefully read the instructions contained in this manual before installing and using the appliance. This appliance has been designed for the production of slushes and similar products. Upon receipt of this appliance make sure that the identification code of the same corresponds to that ordered by you and appearing on all transport documents, namely:

- "appliance name" followed by the serial number. This appliance is intended solely for the use for which it was designed and the manufacturer cannot be held responsible for any damage due to improper use.

This appliance is not intended for use by children under 8 years old nor by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, nor those lacking experience and knowledge, unless they have been supervised or instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and sanitising cannot be carried out by children if not carefully supervised.

This appliance is not suitable for outdoor use nor for installation in places where jets of water can be used. This appliance must be installed in places where it can be inspected by qualified staff. Do not place inflammable gas cylinders near this appliance.

This appliance is designed for applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments

- Common areas in hotels, motels and other residential environments
- Bed and breakfast, catering and similar applications

2. SUPPLIED WITH THE APPLIANCE

At the time it is opened, inside the packaging you will find the following items:

- This Operator's manual;
- Declaration of CE Conformity
- 1 tube of lubricant (vaseline);
- 1 drip tray;
- 1 brushes kit for easy cleaning.

3. ADVICE FOR TRANSPORT

To prevent the oil contained in the hermetic compressor draining into the cooling circuit, the device must be transported, stored and handled in the upright position, following the instructions on the packaging. If the appliance has been accidentally, or intentionally for reasons of transport, held in a non-vertical position it is necessary, before starting up, to keep it for about 3-4 hours in an upright position so that the oil returns to the compressor.

4. ADVICE FOR LIFTING

Each appliance is equipped with a special wooden pallet that allows it to be moved using the usual vehicles for handling and lifting.



Never lift the appliance alone, always seek the help of another operator.



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

To avoid damage to the appliance, loading and unloading operations should be carried out with particular care. It is possible to lift the appliance with forklifts, motorised or manual, placing the forks under the appliance.

The following operations should always be avoided:

- overturning the appliance
- dragging the appliance with ropes or similar means
- lifting the appliance with slings or ropes
- shaking or jolting the appliance and its packaging

The appliance must be stored in a dry place with temperatures from 0°C to 40°C. In the original packaging up to 2 appliances can be stacked on top of each other, taking care to maintain the vertical position, as shown by the arrows on the packaging.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical and electrical characteristics of the appliance

All technical and electrical characteristics of the appliance are shown on the data plate inside the appliance and reproduced below.



The plate indicates:

- Model
- Serial number
- Electrical characteristics - volts/Hz
- Max consumption - watts
- Max current - amps
- Weight - kg
- Ambient operating temperature for the appliance is between 24 and 32°C.

The dimensions of the appliance are:

U-go

- Height 80 cm
- Width 36 cm
- Depth 70 cm
- Weight 70 kg

Noise

A-weighted equivalent continuous sound pressure level is less than 70 dB.

In case of breakdown:

In most cases, technical problems can be resolved with minor interventions. We therefore recommend you to read this manual carefully before contacting the manufacturer or service centre.

Disposal

Important

The packaging must be kept out of the reach of children as it represents a potential safety/health hazard.

Important

For the sake of the environment, do not dispose of the packaging, but keep it so that you can reuse it if necessary (i.e. winter storage).



The symbol means that the appliance cannot be disposed of as common waste. It must be handled in compliance with the provisions of European directive 2003/108/EC (Waste Electrical and Electronic Devices - WEEE) and the resulting national legislation, in order to prevent any potential damage to the environment and to avoid health risks. For correct disposal of the appliance, contact the store at which you bought the appliance or our after-sales service.

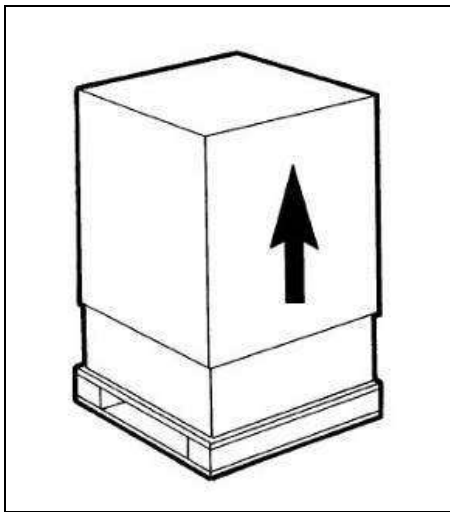


Fig. 1

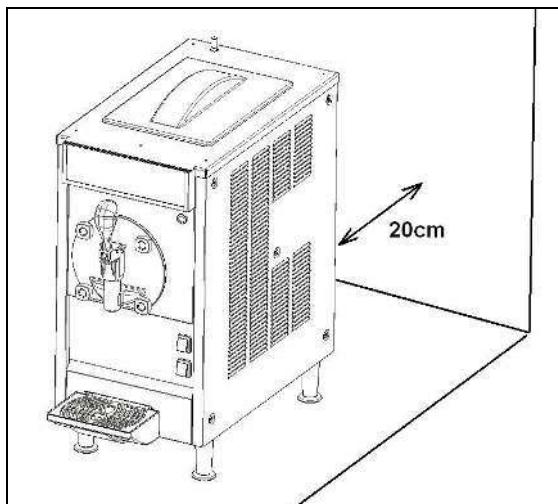


Fig. 2

6. POSITIONING

FOR MAINTENANCE STAFF ONLY

Installation and subsequent maintenance operations must be carried out by staff qualified and trained in the use of the appliance in accordance with the regulations in force.

a) After removing the packaging, **preserve all parts of it for winter storage** and ensure the integrity of the appliance (fig. 1).

!IMPORTANT!

The packaging must be kept out of the reach of children as it represents a potential safety/health hazard.

b) Place the appliance on a solid and flat surface leaving 10 inches on the left side in order to allow the collecting drawer removal and 8 inches on all others sides so that the body of the appliance is well ventilated. Install the appliance in a dry area and avoid installing it near heat sources. **The ambient operating temperature should be between 75 and 90°F.**

c) Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the data plate and the power available is appropriate for the requirements of the appliance.

Insert the plug into an earthed socket, avoiding multiple sockets.

FOR FURTHER PRECAUTIONS, READ THE "CONNECTING TO MAINS POWER SUPPLY" SECTION CAREFULLY.

d) The installation must be performed according to the manufacturer's instructions. Failure to comply with these instructions may impair operation of the appliance.

Important

Earthing is necessary and required by law.

Before carrying out any cleaning or extraordinary maintenance be sure to disconnect the appliance from the mains by removing the power plug.

In case of breakdown or malfunction switch off the appliance and unplug it.

7. CONNECTING TO MAINS POWER SUPPLY

FOR MAINTENANCE STAFF ONLY

Before inserting the plug into the power socket, as already explained in the previous section, it is necessary that you carefully read the following instructions for your own safety:

- Make sure the connection is made to a system with an effective earth as required by current safety standards (fig. 3). The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by failure to earth the system.
- Always check the electrical specifications on the data plate of each appliance which will always supersede those shown in this manual.
- It is essential, for proper and safe installation, to provide a socket controlled by a circuit breaker with contact opening distance equal to or greater than 3 mm, in accordance with applicable national safety regulations (fig. 3).
- Never use extension cables or multiple sockets.
- Make sure that the power lead is not crushed in any way along its full length.
- To remove the plug, having always first disconnected the main switch, grasp the plug and pull gently.

Important

IF THE POWER LEAD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER OR BY ITS SERVICE CENTRE OR BY A SUITABLY-QUALIFIED PERSON IN ORDER TO AVOID HAZARDS.

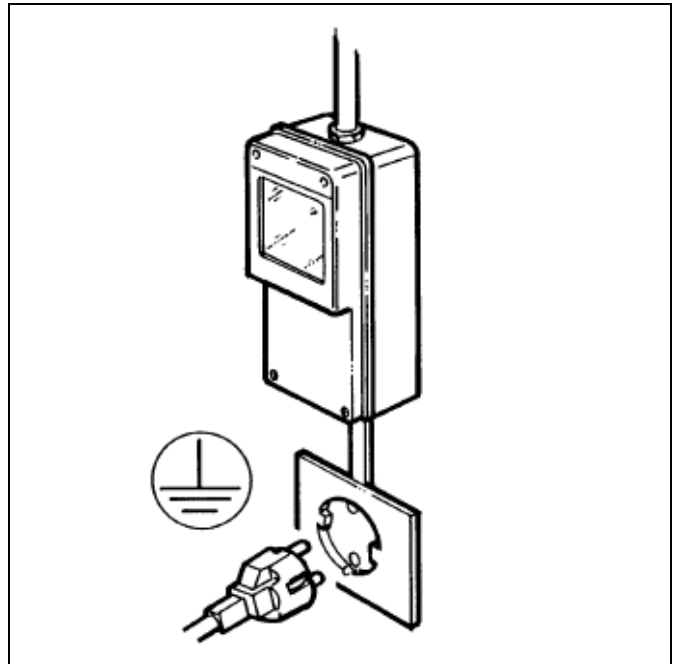


Fig. 3

8. START-UP PROCEDURES AND METHOD OF USE

!ATTENTION!
BEFORE STARTING THE APPLIANCE THE FIRST TIME, CARRY OUT THE CLEANING AND SANITISING PROCEDURES DESCRIBED IN CHAPTER 9.

- Dilute and mix the product in a separate container according to the manufacturer's instructions (see fig.4); never pour dry powder, crystals, or concentrate into a dry bowl.



Caution

Make sure that the mixture has a sugar content near the **12-14%**; a lower concentration could seriously damage the mixing parts, as well as the gear motors.

NEVER USE ONLY WATER.

!ATTENTION!

Never use the appliance with unsuitable products different from the specific slush ones. Failure to observe this instruction may cause irreparable damage to components of the appliance or causing unexpected performances during the functioning.

- Remove the top tank lid (fig. 5).

- Pour the mix obtained into the upper tank (fig.6) and wait until it has drained into the freezing cylinder considering that the cylinder capacity is almost 8 litres while the upper tank one is almost 10.

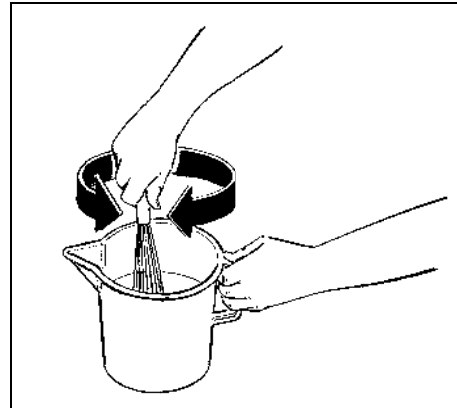


Fig. 4

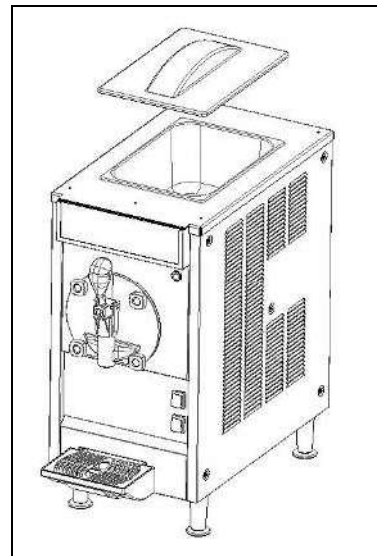


Fig. 5

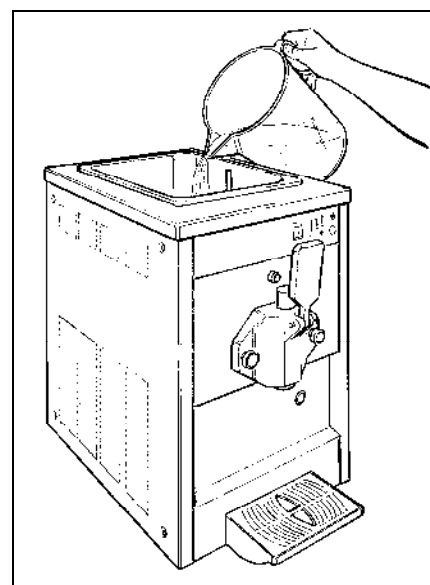


Fig. 6

- Restore the lid back in place, insert the plug into the main and switch on the main switch A (fig.7).

- Switching the button A on the snowflake position the refrigerating system will be activated in freeze or defrost mode depending on the B switch position (fig.7 and 8).

- Switching the button A on the wash position, only the mixing unit rotation will be activated while the refrigerating system will be off (fig.7 and 8).

- As already anticipated, if the B switch will be on the slush position, the machine will work in freeze mode in order to produce slush at the set consistency. If the B switch will be placed on the defrost position, the machine will work in defrost mode keeping the product at a low positive temperature set by the internal thermostat (fig.8).

!Important!

Defrost or wash modes are not to be used in lieu of proper cleaning or sanitization procedures at the frequency of federal, state or local regulatory agencies.

Adjusting the consistency: to alter the consistency of the product, turn the screws located on the back of the machine in the following way: clockwise to make the product less dense, counter clockwise to make the product denser (see figure 9).

!Important!

This device only changes the consistency of the product to be dispensed. It does not affect the cooling temperature of the product.

!Caution!

When the level of the slush inside the upper tank is below the minimum the C light turns on the machine front side; to prevent the product from becoming too thick inside the freezing cylinder, it is necessary to refill the upper tank. Failure to do so could damage some mechanical components of the unit.

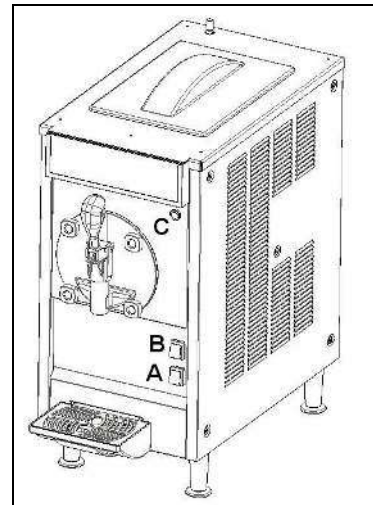


Fig. 7

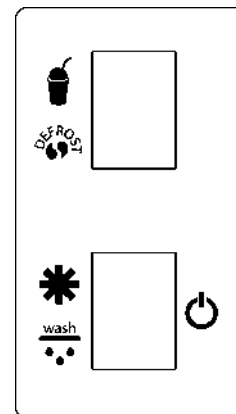


Fig. 8

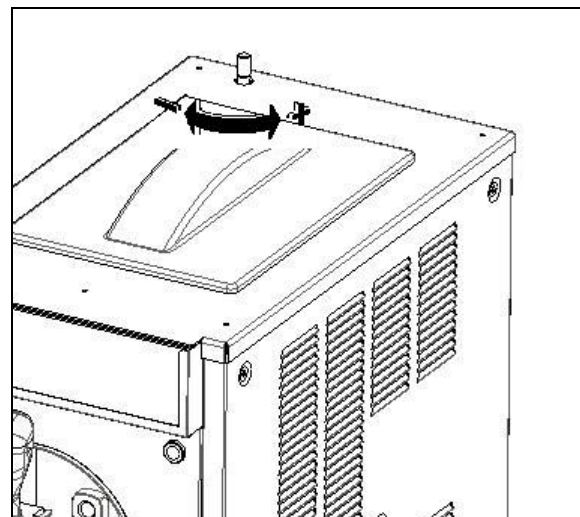


Fig. 9

- To dispense, place a glass under the tap and pull the lever as shown in fig. 10.

!ATTENTION!

On pushing the power button on the snowflake position, the cooling system comes into operation. To prevent the appliance being damaged, always make sure you have already introduced the mix into the tank before activating the cooling system. Never activate it with the tank empty.

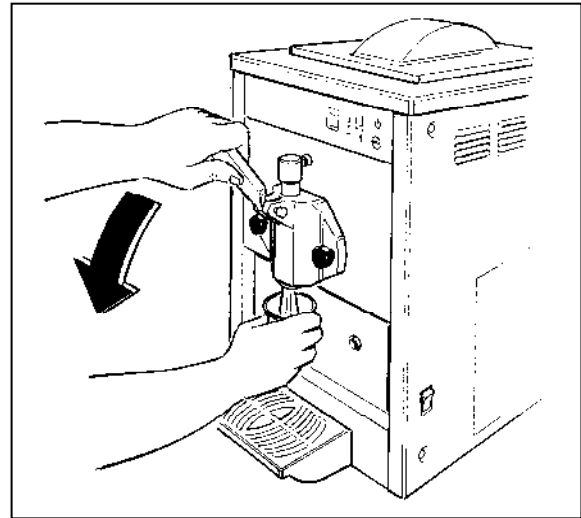


Fig. 10

9. DAILY CLEANING AND SANITISING

In order that the appliance always functions correctly and to comply with the applicable hygiene regulations, it is essential to carry out the procedures for cleaning and sanitising described below frequently and step by step, ensuring that the person performing such operations has previously washed and disinfected hands and forearms.

Neither the manufacturer of the appliance, nor the producer of the food preparation introduced into it, shall be held liable for any damage that may directly or indirectly occur to persons as a result of failure to observe all the instructions given in this manual, and especially concerning the warnings regarding cleaning and sanitising the appliance.

In the case of prolonged disuse (seasonal) of the appliance, always perform these operations before restarting the appliance.



To avoid the danger of electrical shock during cleaning, do not spray water on the switches and ensure that the internal electrical components do not come into contact with the water and products used.



To prevent the formation of bacteria only use products approved for sanitising plastic, rubber and stainless steel objects. Failure to comply with these procedures may result in risks to health.

NOTE: It is the responsibility of the operator to be aware of current federal, state or local regulations on the frequency of cleaning and conservation of products used.

The procedures described below are essential to prevent the formation of bacteria and keep the appliance in good hygienic condition.

We recommend that you perform these procedures **daily** and in any case in accordance with current regulations at the frequency of federal, state or local regulatory agencies.

- Switch off the cooling system by switching the power button A on the wash position.
- Bring KAY-5® Sanitizer/Cleaner with a 100ppm dilution (1 Oz packet of KAY-5® +2 ½ gallons of water) (the sanitizing product shall comply with 40 CFR §180.940).

!IMPORTANT!
The type and concentration of sanitizing agent shall comply with 40 CFR §180.940

!IMPORTANT!
Carefully follow the instructions of the sanitizer manufacturer with regard to timing and method of use.

- Remove the cover as shown in fig. 11.
- Empty the remaining product from the freezing cylinder using the dispenser lever until nothing further comes out.
- Fill the top tank with hot water (fig. 12) and wait a few minutes.

- Empty the cylinder and repeat the same steps until the water coming out is clear (fig. 13).

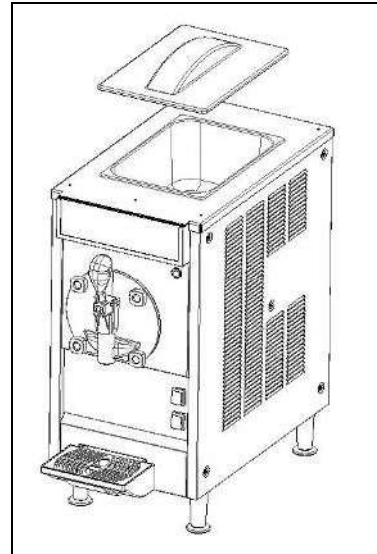


Fig. 11

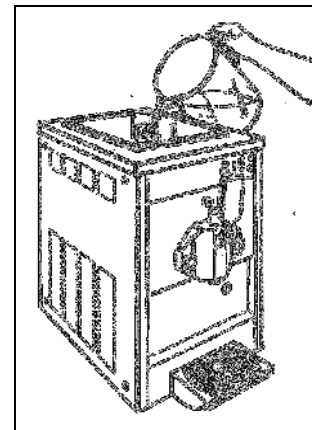


Fig. 12

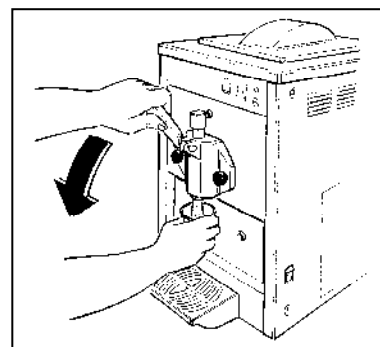


Fig. 13

⚠ Attention ⚠

To avoid risk of electrical shock or contact with moving parts during dismantling and reassembly, make sure all switches are in the off position and that the power lead is disconnected from the mains.

- Turn off the main switch A (neutral position) and disconnect the power lead from the mains.

- Unscrew the security knobs and remove the front flange (fig. 14 and 15).

- Wash and disinfect hands thoroughly before performing cleaning operations otherwise use clean and sanitized gloves.

- Simultaneously apply pressure to the two securing tabs (Q), and lift the dispensing tap (I) to pull it out of its fixed position (see figure 16).

- Disassemble the dispensing tap by keeping the indicated part (R) pressed down and slipping off the dispensing lever (L) (see figure 17).

- Thoroughly wash each single part with hot water and mild dishwashing detergent/soap, rinse well, and dip each piece in the sanitising product according to the doses and immersion times suggested by its manufacturer.

⚠ Caution ⚠

**To prevent bacteria growth, remove all o-rings when cleaning.
Failure to do so could create a health hazard.**

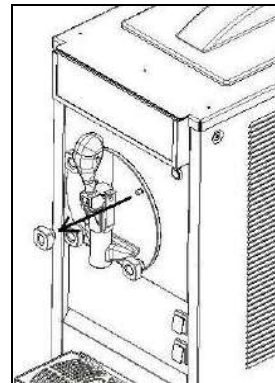


Fig. 14

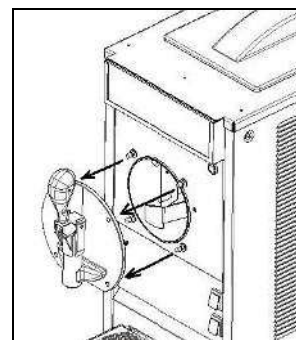


Fig. 15

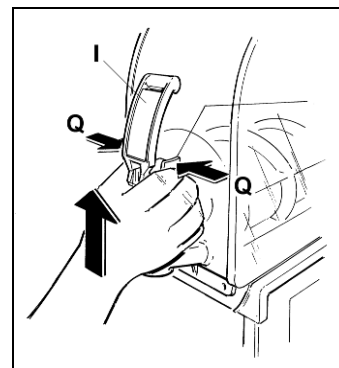


Fig. 16

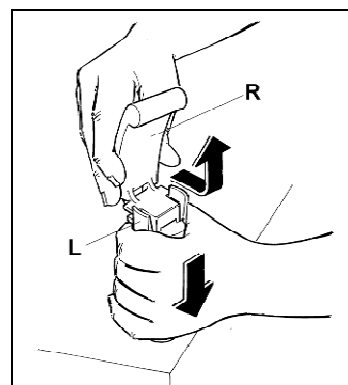


Fig. 17

- Extract the beater and all components mounted on it (fig. 18).

- Wash each of these components thoroughly with hot water and washing-up liquid.

- Rinse well and dip each piece in the sanitising product according to the doses and immersion times suggested by its manufacturer (KAY-5 sanitizer suggest 1-2 minutes).

- Once the correct times for sanitising have been followed, remove and dry all components on a clean surface. **DO NOT RINSE.**

- Wash the freezing cylinder and top tank thoroughly, removing any remaining product with a clean sponge soaked with the sanitizing solution making sure to completely wet all surfaces for at least 60 seconds. Let air dry. Follow local health ordinances (see figure 19).

- Remove the drip tray by pulling it gently outwards (fig. 20)

- Wash it with hot water and mild dishwashing detergent/soap and then rinse well.

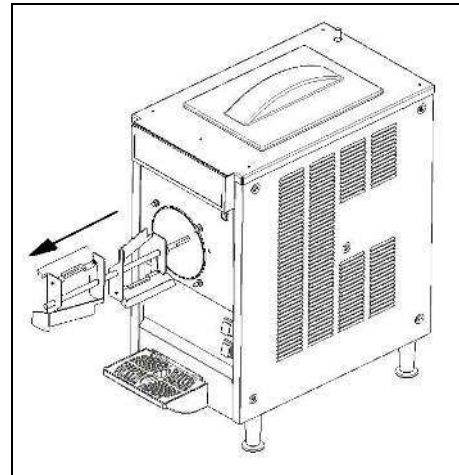


Fig. 18

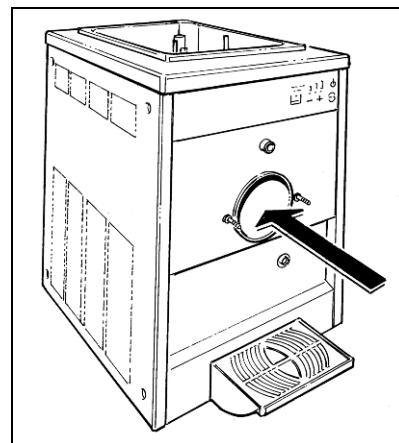


Fig. 19

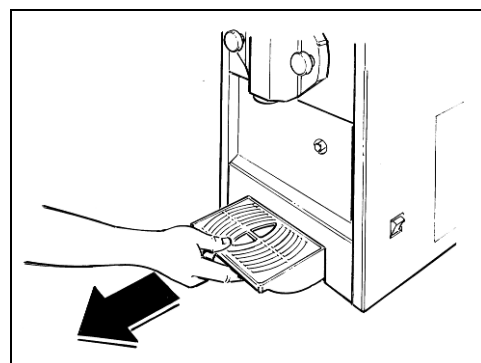


Fig. 20

Once you have performed all these cleaning and sanitising operations thoroughly, you can reassemble the components.

The correct assembly of the appliance is very important to prevent mix leakage and damage to the appliance.

To assemble the appliance you must have an approved lubricant (Vaseline) available. Always make sure that all parts have been properly washed and sanitised and that the person carrying out the reassembly has thoroughly washed and disinfected hands and forearms.

- Insert the beater carefully into the cylinder making sure that the rear shank fits perfectly in its seat within the cylinder (fig. 21).

!ATTENTION!

During the insertion of the beater inside the cylinder, grasp both the scrapers in order to keep them in position during the insertion.

- Reassemble the parts of the dispensing tap, making sure that the gaskets (J) are lubricated with Vaseline grease so that the tap slides smoothly back into its fixed position, until it's completely inserted.

!Important!

The not perfect sliding of the tap compromises its own seal.

- Carefully lubricate the sealing gasket of the front flange and refit it back so that the locating pin mates with its seat (fig. 22).

- Once you have correctly mounted the flange, screw the security knobs right down tightening them alternatively in order to avoid any risk of wrong coupling.

- Place the drip tray back into their position.

- Once cleaned, before starting up the machine perform the sanitizing procedure as described in the next page.

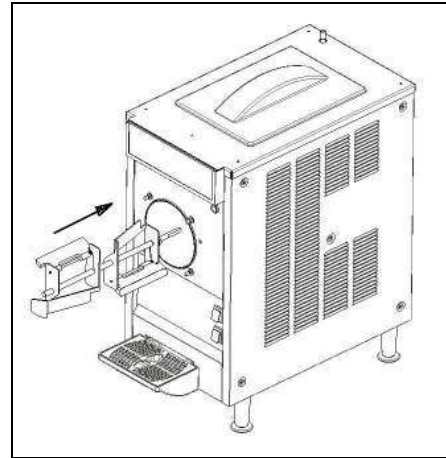


Fig. 21

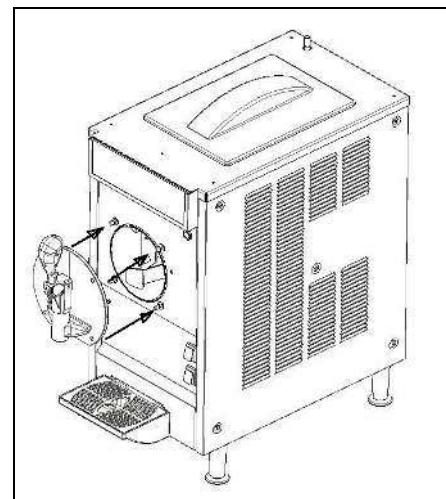


Fig. 22

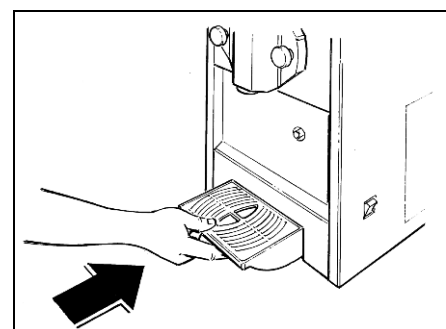


Fig. 23

SANITISATION

If the appliance has not been used for some days after being thoroughly cleaned and sanitised as described in Chapter 9, at restart the following sanitising operations should be carried out.

- Take off the lid.
- Fill the top tank with water and sanitizer for objects for food use (use KAY-5[®] Sanitizer/Cleaner with a 100ppm dilution (1 Oz packet of KAY-5[®] +2 ½ gallons of water) (the sanitizing product shall comply with 40 CFR §180.940), carefully following the doses prescribed by the manufacturer of the same.
- Start the appliance in wash mode and leave for the time specified by the manufacturer.

IMPORTANT

Do not leave the sanitizer in the tank for periods in excess of those prescribed by the manufacturer

- Empty the tank by opening and closing the tap at least 10 times in order to sanitise the mix flow zone too.
- Rinse thoroughly by repeating the same steps but using only clean water in place of the sanitizer.
- After carefully performing these operations the appliance is ready for use.

10. EXTRAORDINARY MAINTENANCE



Before carrying out any maintenance, you must switch off the appliance and unplug the power lead from the socket.

Cleaning the condenser

In order to ensure good performance of the cooling system, it is essential to clean the condenser at least **once a month, or whenever the level of clogging necessitates it.**

To gain access:

- Switch off the power to the appliance by turning off the main switch and disconnect the power lead.
- Clean the condenser positioned under the machine with a vacuum until all the dust has been removed.

IMPORTANT

Never use a screwdriver or any other sharp object to remove dirt accumulated between the fins of the condenser.



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Checking and replacing the seals

FLANGE SEAL

The front side flange seal should be replaced every 6 months depending on the state of wear and the level of maintenance and lubrication.

TAP (O-RING) SEALS

The o-ring seals of the dispensing tap should be replaced whenever they appear worn. These seals should be lubricated each time the appliance is reassembled after cleaning and checked carefully in order to avoid unwanted leaks.

Winter storage

To protect the appliance during periods of inactivity such as winter, it is important to store it properly as described below:

- Disconnect the appliance from the power source.
- Dismantle, wash and sanitise all parts in contact with the mix as described in Chapter 9.
- Also clean the exterior panels.
- Reassemble all components carefully.
- Cover the completely-reassembled appliance with the original packaging so that it is protected from dust and other contaminants.
- Position the appliance in a dry place.

Product storage

Since the conservation of the product used depends on the temperature and duration of storage, it is absolutely necessary to refer to the instructions and specifications of the manufacturer in order to avoid health risks due to deterioration of the product under incorrect conservation conditions.

11. DISCLAIMER

The manufacturer declines any liability for damage that may occur directly or indirectly to persons, property and animals as a result of failure to observe all the instructions given in this manual and especially the warnings concerning installation, use and maintenance of the appliance.

The manufacturer is not liable for any inaccuracies due to printing, transcription or translation errors contained in this manual. The right is reserved to make any necessary or useful changes, also those in the interest of the user, without compromising the essential functional and safety features.



NOTE: The following procedures must be performed by qualified technical staff

12. TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not cool, or cools only partially, and the compressor is running	<ul style="list-style-type: none"> The space around the appliance is inadequate for ventilation The appliance is operating in wash mode The fan is not functioning There is a loss of coolant 	<ul style="list-style-type: none"> Allow at least 20 cm of free space around the appliance and place it away from other heat sources Turn on the cooling system by turning off wash mode and activating cooling mode Check the electrical connections, if necessary replace the fan Find the leak, eliminate it and recharge the system
The appliance does not cool, or cools only partially, and the compressor is not running	<ul style="list-style-type: none"> Electrical components of the compressor are not functioning Some electrical connections are disconnected Defective compressor 	<ul style="list-style-type: none"> Replace non-functioning components Check electrical connections Replace the compressor
The appliance is noisy	<ul style="list-style-type: none"> The beater and its components have not been installed correctly The fan blades are impacting internal components 	<ul style="list-style-type: none"> Dismantle the beater and reassemble the parts correctly Check and adjust
The main switch is in the ON position but the appliance does not run	<ul style="list-style-type: none"> The front flange has not been positioned correctly Some electrical connections are disconnected The switch is broken The electronic panel is defective The agitator motor is defective 	<ul style="list-style-type: none"> Correctly position the front flange Check electrical connections Replace the switch Replace the electronic panel Replace the agitator motor
The appliance is running and the top tank is filled with liquid product but nothing comes out of the tap	<ul style="list-style-type: none"> The pipe connecting the upper tank with the lower freezing cylinder is clogged The mix in the cylinder is too dense 	<ul style="list-style-type: none"> Check and unclog the connecting pipe Establish why the mixture thickens excessively, resolve the problem and restart the appliance replacing the mix.
The tap is leaking	<ul style="list-style-type: none"> The tap has not been reassembled correctly The movement of the tap is impeded The O-ring seals are damaged or worn 	<ul style="list-style-type: none"> Dismantle and reassemble the tap correctly Clean the tap and its housing and lubricate with the Vaseline supplied Replace the O-rings
The beater does not turn	<ul style="list-style-type: none"> The front flange is not mounted correctly Some electrical connections are disconnected The electronic panel is defective The agitator motor is defective 	<ul style="list-style-type: none"> Mount the front flange correctly Check electrical connections Replace the electronic panel Replace the agitator motor
The beater is noisy during rotation	<ul style="list-style-type: none"> The beater, scrapers and/or rear seals are not fitted correctly 	<ul style="list-style-type: none"> Remove and install the mixing unit components correctly
Buttons do not respond to being pressed	<ul style="list-style-type: none"> The keypad is defective The electronic panel is blocked or defective 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the keypad Turn the appliance off and on and if the problem persists, replace the panel



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 I.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Cher Client,
Nous vous félicitons d'avoir choisi un produit
de qualité qui répondra certainement à vos
attentes.
Nous vous remercions pour l'attention que
vous nous avez accordée et nous vous
invitons à lire attentivement le présent
manuel d'utilisation et d'entretien.

Publication éditée par :

SPM DRINK SYSTEMS S.p.a.
Via Panaro n° 2
41057 Spilamberto (MO)

Édition :09/2018
Révision: 04
© 2018 – SPM Drink Systems

Tous les droits de reproduction du présent manuel sont réservés à **SPM DRINK SYSTEMS**, la reproduction même partielle est interdite.

Les descriptions et les illustrations se rapportent à la machine/installation en objet. **SPM DRINK SYSTEMS** se réserve le droit d'apporter, à n'importe quel moment, toutes les modifications jugées utiles à la production en série.

Le présent manuel:

fait partie intégrante des accessoires et doit être lu attentivement pour une utilisation correcte, en conformité aux demandes essentielles de sécurité;

est élaboré selon les dispositions de la **Directive Machines 2006/42/CE** et comporte toutes les informations techniques nécessaires pour effectuer correctement toutes les procédures dans des conditions de sécurité ;

doit être conservé soigneusement (protégé dans une pochette transparente étanche pour ne pas l'abîmer) et devra accompagner la machine durant toute sa vie, y compris lors d'éventuelles cessions de propriété. En cas de perte ou de détérioration, il est possible d'en recevoir une nouvelle copie en adressant la demande à **SPM DRINK SYSTEMS** et en communiquant les données sur la plaque d'identification

SPM DRINK SYSTEMS décline toute responsabilité pour une utilisation incorrecte de la machine/installation et/ou pour des dommages survenus à la suite d'opérations non indiquées dans ce manuel.



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

TABLE DES MATIÈRES

1. AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTES	38
2. ACCESSOIRES DE L'APPAREIL	38
3. CONSEILS UTILES POUR LE TRANSPORT	38
4. CONSEILS UTILES POUR LE SOULÈVEMENT	38
5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	39
6. POSITIONNEMENT.....	40
7. RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.....	41
8. OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE ET MODE D'UTILISATION	42
9. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT QUOTIDIENNES	45
10. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	50
Nettoyage du condensateur	50
Contrôle et changement des joints	51
Stockage hivernal.....	51
Stockage produit	51
11. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ	51
12. GUIDE DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES	52
13. WIRING DIAGRAM.....	53



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

1. AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

Le présent manuel d'utilisation et d'installation fait partie intégrante de l'appareil et devra être conservé en vue de futures consultations. Sauf indications contraires, le présent manuel est destiné à l'opérateur (personnel utilisant quotidiennement l'appareil) et au technicien (personnel qualifié pour l'installation et/ou l'entretien). Les parties du manuel destinées uniquement au technicien seront signalées. Lire attentivement les avertissements contenus dans le présent manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Cet appareil a été conçu pour la production de granités et de produits similaires. Au moment de la réception de cet appareil, assurez-vous que le code d'identification de celui-ci correspond à celui que vous avez commandé et toujours reporté sur les documents de transport c'est à dire :

- "nom de l'appareil" suivi du numéro de matricule progressif. Cet appareil est destiné uniquement et exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été conçu et le fabricant ne peut être tenu pour responsable pour d'éventuels dommages causés par une utilisation incorrecte. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants d'âge inférieur à 8 ans et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne soient surveillés ou formés sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les procédures de nettoyage et d'assainissement ne peuvent pas être effectuées par des enfants à moins qu'ils ne soient attentivement supervisés. Le présent appareil n'est pas adapté à l'utilisation en extérieur. Le présent appareil n'est pas adapté pour une installation dans un lieu où un jet d'eau est susceptible d'être utilisé. Le présent appareil doit être installé dans un lieu où il pourra être contrôlé par un personnel qualifié. Ne pas placer de bombonnes

contenant des gaz inflammables près de cet équipement.

Cet équipement a été conçu pour des applications telles que :

- Zones de cuisine pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres environnements de travail ;
- Espaces communs dans des hôtels, des motels et autres lieux résidentiels en général ;
- Chambres d'hôtes, restauration et applications similaires

2. ACCESSOIRES DE L'APPAREIL

Au moment de l'ouverture de l'emballage il y aura à l'intérieur les éléments suivants :

- le présent manuel d'utilisation et d'entretien,
- la déclaration de conformité CE ;
- 1 tube de lubrifiant (vaseline);
- 1 ramasse gouttes.

3. CONSEILS UTILES POUR LE TRANSPORT

Afin d'éviter à l'huile contenue dans le compresseur hermétique de s'écouler dans le circuit réfrigérant, il est nécessaire de transporter, emmagasiner et déplacer l'appareil en position verticale en respectant les indications sur l'emballage. Si jamais l'appareil a été accidentellement, ou volontairement pour des raisons de transport, mis en position non verticale, il est nécessaire avant le démarrage de le garder pendant 3-4 heures en position verticale de façon à ce que l'huile retourne dans le compresseur.

4. CONSEILS UTILES POUR LE SOULÈVEMENT

Chaque appareil est muni d'une palette en bois spéciale pour en permettre le déplacement en utilisant les moyens habituels de déplacement et de levage.

!Attention!

Ne soulevez jamais l'appareil en étant seul, mais avec l'aide d'un autre opérateur.



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Afin de ne pas endommager l'appareil, les manœuvres de chargement et de déchargement sont à effectuer avec beaucoup de soins. Il est possible de soulever l'appareil, avec un chariot élévateur motorisé ou manuel, en positionnant les lames dans la partie située en-dessous de celui-ci.

Par contre, éviter de :

- renverser l'appareil ;
- trainer l'appareil avec des cordes ou autre ;
- soulever l'appareil avec des élingues ou des cordes
- secouer ou de faire subir de fortes secousses au distributeur et à son emballage.

Pour le stockage il est nécessaire que l'air ambiant soit sec et que la température se situe entre 0°C et 40°C. Avec l'emballage original il est possible de superposer pas plus de 2 appareils en ayant soin de maintenir la position verticale indiquée par les flèches sur l'emballage.

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques techniques et électriques de l'appareil

Toutes les caractéristiques techniques et électriques de l'appareil sont reportées sur la plaquette de matricule située à l'intérieur de l'appareil et reproduites ci-dessous.



Sur la plaquette il est inscrit :

- Modèle ;
- Numéro de matricule ;
- Caractéristiques électriques en Volt/Hz ;
- Absorption max en Watt ;
- Courant Max en Amp ;
- Poids en kg ;
- Température ambiante d'utilisation de la machine comprise entre 24 et 32°C.

Les dimensions d'encombrement de l'appareil sont :

MP

- Hauteur 80 cm.
- Largeur 36 cm.
- Profondeur 70 cm.
- Poids 70 kg.

Bruit

Le niveau de pression acoustique continue, équivalente, pondérée est inférieur à 70 dB.

En cas de panne :

Dans la majeure partie des cas, les éventuels inconvénients techniques sont résolus par de petites interventions; c'est pourquoi nous vous conseillons de lire attentivement le présent manuel avant de contacter le fabricant ou le centre d'assistance.

Mise au rebut


Important

Aucun élément d'emballage ne doit être laissé à la portée des enfants étant une potentielle source de danger.

Important

Par respect pour l'environnement, ne pas jeter les éléments d'emballage mais les conserver de manière à pouvoir les réutiliser au moment nécessaire (ex. stockage hivernal).



Le symbole  indique que l'appareil ne peut être jeté comme déchet ordinaire, mais doit être mis au rebut selon la directive européenne 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) et les lois nationales qui en découlent, pour éviter de possibles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Pour connaître le moyen adéquat pour mettre au rebut l'appareil, contactez le point de vente auprès duquel vous avez acheté l'appareil ou bien notre service après-vente.

6. POSITIONNEMENT

Seulement pour le technicien

L'installation et les opérations successives de manutention, doivent être effectuées par un personnel spécialisé et formé à l'utilisation de l'appareil, selon les normes en vigueur.

a) Après avoir retiré l'emballage **en conserver tous les éléments pour le stockage hivernal** et s'assurer de l'intégrité de l'appareil (fig.1).

!IMPORTANT!

Aucun élément d'emballage ne doit être laissé à la portée des enfants étant une potentielle source de danger.

b) Placer l'appareil sur une surface plane en faisant en sorte que la carrosserie de l'appareil soit bien ventilée, laisser un espace d'un minimum de 10 inch sur le côté gauche pour permettre le contrôle et la levée du tiroir de collecte et un espace libre d'un minimum de 8 inch sur tous les autres côtés de façon à permettre une bonne aération (fig.2). Installer l'appareil dans un lieu sec et éviter de l'installer en proximité de sources de chaleur. **La température ambiante d'utilisation de la machine doit être comprise entre 75 et 90°F.**

c) Contrôler que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaquette de matricule et que la puissance disponible soit adaptée à celle demandée par l'appareil. Brancher dans une prise de courant avec terre, en éliminant les prises multiples.

POUR DES PRÉCAUTIONS SUPPLÉMENTAIRES, LIRE ATTENTIVEMENT LE PARAGRAPHE "RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE".

d) L'installation doit être effectuée selon les instructions du producteur. Un manquement à ces indications peut compromettre le fonctionnement de l'appareil.

Important

La mise à terre est nécessaire et est obligatoire par la loi. Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien extraordinaire, s'assurer d'avoir débranché l'appareil du réseau électrique en retirant la fiche d'alimentation.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement éteindre l'appareil et le débrancher.

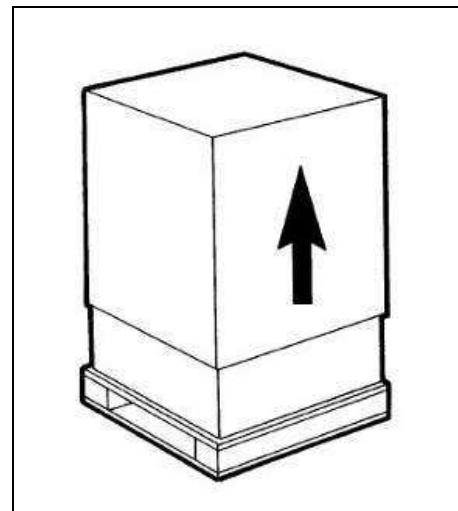


Fig. 1

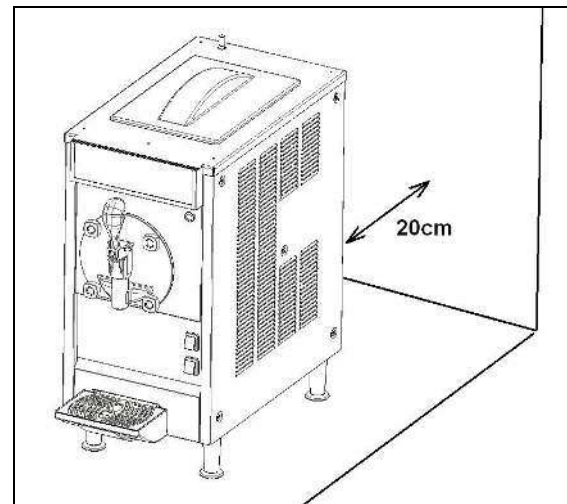


Fig. 2

7. RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

QUALIFICATION SIMILAIRE, DE MANIÈRE A ÉVITER TOUS LES RISQUES.

Seulement pour le technicien

Avant de brancher la prise d'alimentation, comme déjà expliqué dans le paragraphe précédent, il est nécessaire pour Votre sécurité que vous preniez connaissance des précautions suivantes :

- S'assurer que le raccordement est effectué à une installation dotée de mise à la terre efficace comme il est prévu par la réglementation de sécurité en vigueur (fig.3).
Le fabricant ne peut être considéré comme responsable pour d'éventuels dommages causés par un manque de mise à la terre de l'installation.

- Toujours vérifier les spécifications électriques sur la plaquette de chaque appareil, les données de la plaquette remplacent toujours celles reportées dans le présent manuel.

- Il est indispensable, pour une installation sûre et correcte, de disposer d'une prise spéciale commandée par un interrupteur magnéto-thermique avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3mm, conforme à la réglementation nationale de sécurité en vigueur (fig.3).

- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonges.

- S'assurer que les câbles d'alimentation ne sont à aucun endroit écrasés.

- Pour débrancher la prise, toujours après avoir débranché l'interrupteur général, saisir celle-ci en tirant doucement.

Important

SI LE CÂBLE D'ALIMENTATION EST ABIMÉ, IL DOIT ÊTRE CHANGÉ PAR LE FABRICANT OU PAR SON SERVICE D'ASSISTANCE OU BIEN PAR UNE PERSONNE AYANT UNE

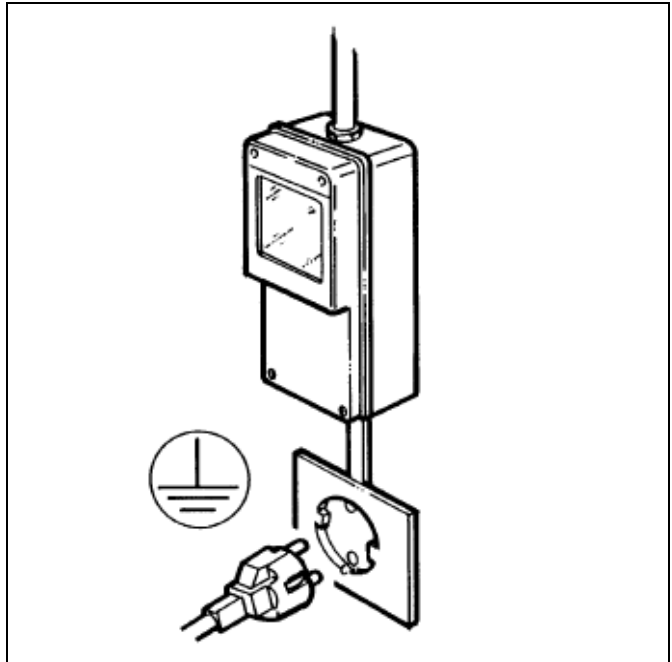


Fig. 3

8. OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE ET MODE D'UTILISATION

!ATTENTION!
AVANT D'EFFECTUER LE PREMIER DÉMARRAGE DE LA MACHINE, PROCÉDER AUX OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT DÉCRITES AU CHAPITRE 9

- Dans un récipient à part, diluer et mélanger le sirop avec de l'eau, selon les indications du fabricant (voir figure 4); ne jamais verser de poudres sèches, de cristaux ou de sirop concentré directement dans le bac vide.

!ATTENTION!
Vérifier que la teneur en sucre du mélange est d'environ de **12-14%** ; une concentration inférieure pourrait endommager sérieusement les éléments mélangeurs et les moteurs eux-mêmes.

NE JAMAIS UTILISER QUE DE L'EAU.

!ATTENTION!
Ne jamais utiliser la machine avec des produits autres que ceux spécifiques au granité, le non-respect de cette indication pourrait endommager certains composants de façon irréversible ou faire en sorte que la machine ne fonctionne pas correctement.

- Retirer le couvercle du bac supérieur (fig.5).

- Verser le produit dans le bac supérieur (fig.6) et attendre qu'il s'écoule à l'intérieur du cylindre de congélation en tenant compte que la capacité du cylindre est d'environ 8 litres alors que celle du bac supérieur est d'environ 10.

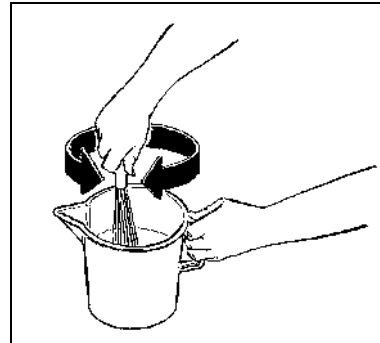


Fig. 4

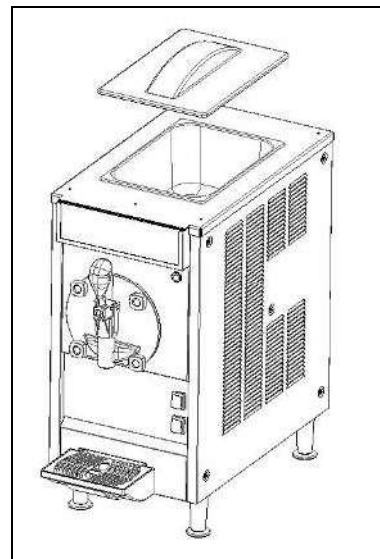


Fig. 5

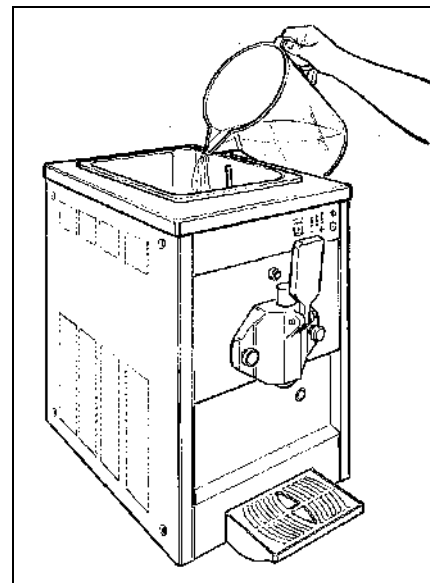


Fig. 6

- Remettre le couvercle sur le bac, insérer la fiche et activer l'interrupteur principal A (fig.7).

- En le positionnant sur le flocon de neige on activera l'installation frigorifique en mode de dégivrage ou en mode granité selon la position de l'interrupteur B (fig.7 et 8).

- En le positionnant sur le symbole du lavage (wash avec les gouttelettes) on activera uniquement la rotation de l'organe de mélange et l'installation frigorifique restera désactivée (fig.7 et 8).

- Comme déjà anticipé, en positionnant la touche B sur le symbole du granité, la machine travaillera en mode congélation en préparant le granité à la consistance définie, en revanche en le positionnant sur le symbole du dégivrage, l'installation frigorifique maintiendra la température selon les paramètres du thermostat interne (fig.8).

!Important!

Les modes de dégivrage (conservation nocturne) et lavage ne doivent pas être utilisés à la place des opérations de nettoyage et d'assainissement à la fréquence prescrite par les réglementations en vigueur.

- Réglage de la consistance: pour régler la consistance du produit, agir sur le pommeau de réglage situé à l'arrière de la partie supérieure de la machine (fig. 9); en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, le produit deviendra moins dense, en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le produit deviendra plus dense.

!Attention!

Ce dispositif n'agit que sur la consistance du produit à distribuer (plus ou moins dense) et absolument pas sur la température de refroidissement de ce dernier.

- Lorsque le niveau du granité à l'intérieur du bac est inférieur au niveau minimum le voyant C s'allume (fig.7) sur la façade ; afin d'éviter qu'il y ait une formation excessive de glace à l'intérieur du cylindre, il faut procéder à la remise à niveau du réservoir supérieur.

!ATTENTION!

Le non rétablissement du niveau produit peut causer de sérieux dommages à l'appareil.

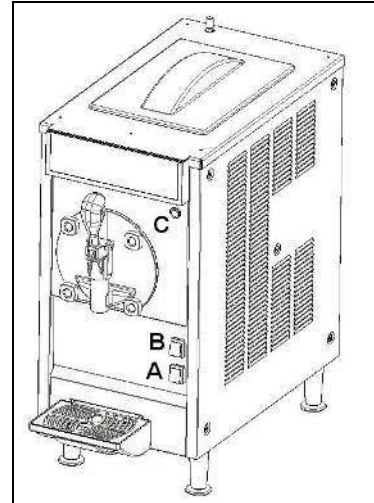


Fig. 7

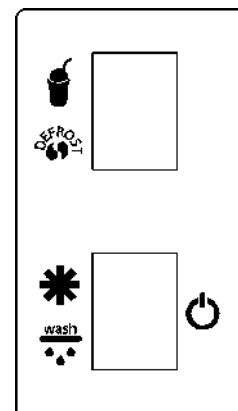


Fig. 8

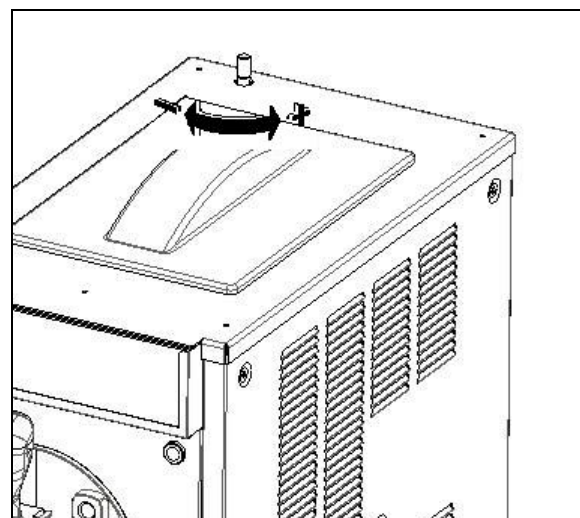


Fig. 9

- Pour distribuer le produit, placer le verre sous le robinet et tirer le levier comme sur la figure 10.

!ATTENTION!

En pressant la touche de mise en marche sur la position avec le flocon de neige, l'installation frigorifique entre en fonction ; pour éviter d'endommager l'appareil, assurez-vous toujours, avant de l'activer, d'avoir déjà introduit le produit dans le bac et de ne jamais travailler avec le bac vide dans ces conditions.

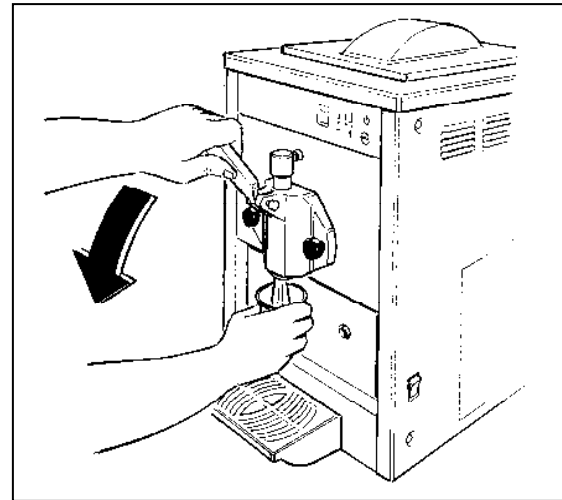


Fig. 10

9. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT QUOTIDIENNES

Afin d'avoir toujours un bon fonctionnement de l'appareil et de respecter les normes sanitaires en vigueur, il est indispensable d'effectuer fréquemment et soigneusement les opérations de nettoyage et d'assainissement décrites ci-dessous, en s'assurant toujours que la personne devant effectuer ces opérations, s'est d'abord lavée et assainie les mains et les avant-bras.

Si durant une période prolongée l'appareil ne devait plus être utilisé (arrêt saisonnier) toujours exécuter ces opérations avant de remettre en marche la machine.



Afin d'éviter tout risque d'électrocution, durant les opérations de nettoyage, ne pas asperger d'eau les interrupteurs et éviter que les composants électriques internes soient en contact avec l'eau et les produits utilisés.



Pour éviter la formation de bactéries utiliser uniquement des produits approuvés pour la désinfection des objets en plastique, en caoutchouc et en acier inox, un manquement à cette procédure peut avoir des risques sur la santé.

NOTA BENE : Il est de la responsabilité de l'utilisateur de connaître la législation en vigueur de manière à respecter les lois fédérales, de l'État ou locales, en terme de fréquence de nettoyage et de conservation des produits utilisés.

Les procédures décrites à la suite sont essentielles pour empêcher la formation des bactéries et pour maintenir ainsi la machine dans des conditions d'hygiène optimales. Il est conseillé d'exécuter ces procédures **quotidiennement** et en respectant toujours les normes en vigueur.

Ni le fabricant de la machine, ni le fabricant de la préparation alimentaire introduite dans celle-ci, peuvent être tenus pour responsables d'éventuels dommages causés à des personnes suite à des manquements aux prescriptions contenues dans le présent manuel et concernant particulièrement les avertissements sur le nettoyage et l'assainissement de l'appareil.

- Désactiver l'installation frigorifique en mettant la touche A sur la position de lavage.

- Se munir du produit d'assainissement américain KAY-5® et le préparer de manière à obtenir une dilution de 100ppm (un sachet de KAY-5® de 1 Oz + 2 ½ gallons d'eau), le produit d'assainissement doit toujours être conforme à la 40 CFR §180.940.

!IMPORTANT!

Le type et la concentration utilisée du produit d'assainissement doit être conforme aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.

IMPORTANT

S'en tenir scrupuleusement aux prescriptions du produit utilisé en ce qui concerne les durées et les modes de conservation de ce dernier.

- Retirer le couvercle comme indiqué en figure 11.

- Vider le cylindre de congélation du produit résidu en agissant sur le levier de distribution jusqu'à épuisement.

- Remplir le bac supérieur avec de l'eau chaude (fig.12) et attendre quelques minutes.

- Vider le cylindre et répéter les mêmes opérations jusqu'à ce soit que l'eau qui sorte soit limpide (fig.13).

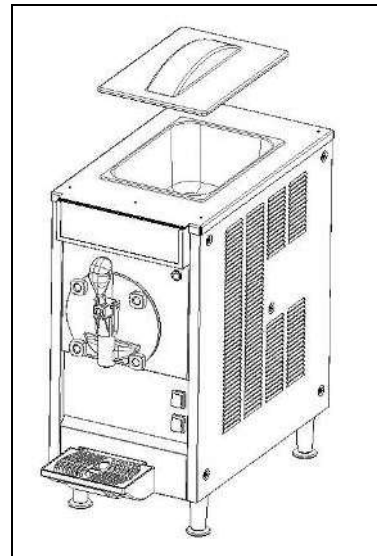


Fig. 11

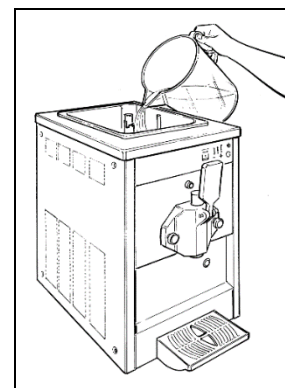


Fig. 12

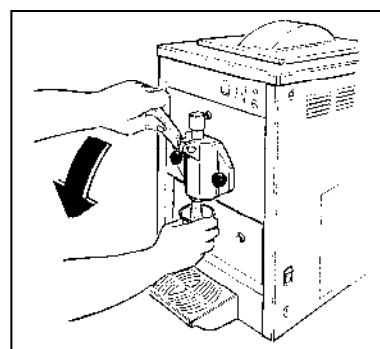


Fig. 13

⚠ Attention ⚠

Afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de contact avec les éléments mobiles, durant les opérations de démontage et de montage, s'assurer que tous les interrupteurs sont sur off et que le câble d'alimentation est débranché du réseau électrique.

- Positionner l'interrupteur général A sur la position neutre et débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique.

- Dévisser les boutons de fixation et enlever la bride avant (fig. 14 et 15).

- Se laver et se désinfecter soigneusement les mains avant de procéder aux opérations de nettoyage ou utiliser des gants propres et assainis.

- Appuyer simultanément sur les ailettes du bloc Q et soulever le robinet I afin de l'extraire de son propre emplacement (voir fig.16).

- Démontez le robinet en maintenant le corps L vers le bas et en retirant le levier R de son emplacement (voir fig.17).

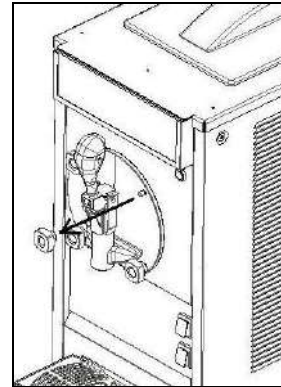


Fig. 14

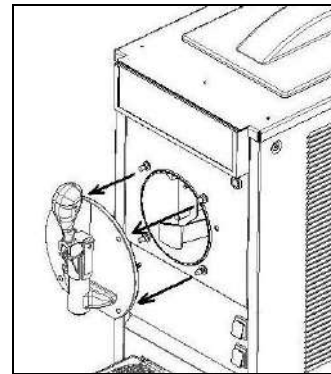


Fig. 15

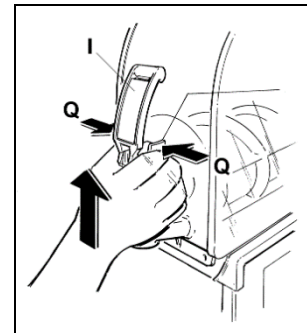


Fig. 16

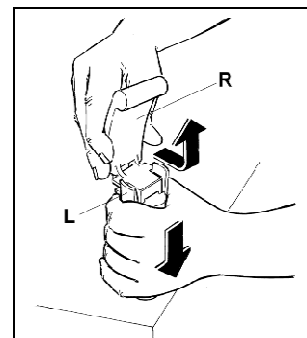


Fig. 17

⚠ Attention ⚠

Pour éviter la formation de bactéries, retirer et nettoyer également toujours les joints toriques (o-ring) et leurs emplacements; un manquement à cette prescription peut avoir des risques sur la santé des personnes.

- Extraire la spirale de mélange (fig.18).

- Laver soigneusement chacun de ces éléments avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

- Bien rincer et immerger chaque élément dans le produit d'assainissement en suivant les doses et les durées d'immersion suggérées par le producteur de celui-ci (KAY-5 prévoit 1-2 minutes d'immersion sans rinçage).

- Après avoir respecté les durées correctes de désinfection, enlever tous les composants et les laisser sécher sur une surface propre.

- Laver soigneusement le cylindre de congélation et le bac supérieur en éliminant tout résidu de produit à l'aide d'une éponge propre imbibée de produit d'assainissement en veillant à mouiller complètement toutes les surfaces pendant au moins 60 secondes. Laisser ensuite sécher et s'assurer de suivre les réglementations locales indérogables (voir fig.19).

- Démontez le ramasse gouttes en le tirant légèrement vers l'extérieur (fig.19) et le laver soigneusement à l'eau chaude et liquide vaisselle.

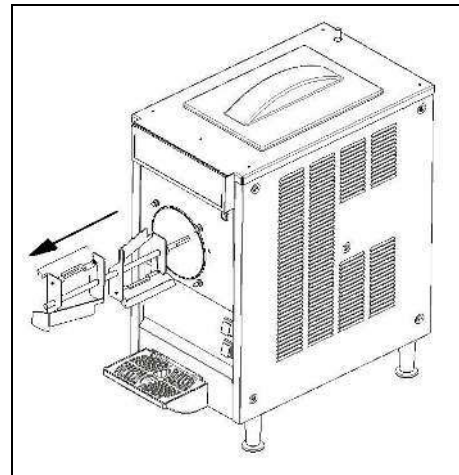


Fig. 18

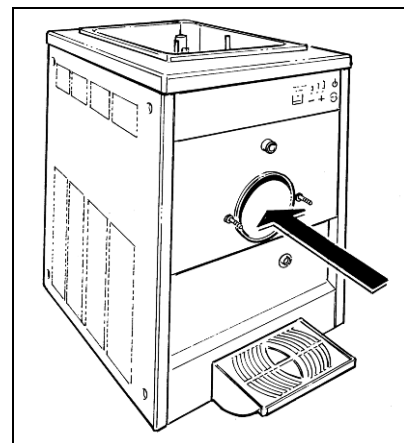


Fig. 19

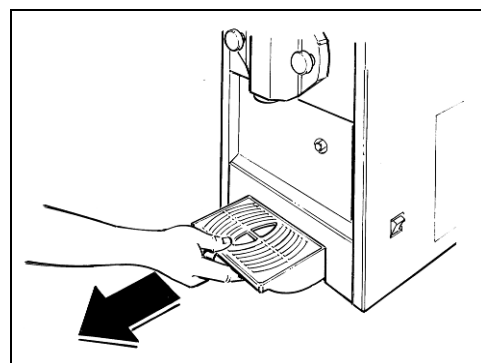


Fig. 20

Une fois exécutées toutes ces opérations de nettoyage et d'assainissement, procéder au remontage des éléments.

L'assemblage correct de la machine est très important pour éviter des pertes du produit et l'endommagement de celle-ci.

Pour assembler la machine, il est nécessaire de disposer d'un lubrifiant approuvé (vaseline).

Toujours s'assurer que chaque élément a été correctement lavé et assaini et que la personne devant effectuer le remontage s'est soigneusement lavée les mains et les avant-bras.

- Insérer la spirale avec soin dans le cylindre en faisant en sorte que la queue arrière entre parfaitement dans son siège à l'intérieur du cylindre (fig.21).

!ATTENTION!

Durant l'insertion de la spirale à l'intérieur du cylindre saisir les deux patins comme indiqué de manière à les maintenir fermés et permettre ainsi leur insertion à l'intérieur du cylindre.

- Remonter le robinet en ayant soin d'enduire de vaseline les joints et faciliter ainsi le glissement du robinet dans son propre siège jusqu'à sa complète insertion.

!ATTENTION!

Un glissement imparfait du robinet peut en compromettre l'étanchéité.

- Lubrifier soigneusement le joint d'étanchéité de la bride avant et le remonter en faisant en sorte que le goujon de centrage de l'agitateur aille se coupler dans son emplacement (fig.22).

- Bloquer la bride en veillant à visser à fond les quatre pommeaux de fixation et en veillant à compléter le serrage de manière alternée en tournant et en les serrant un à la fois de façon alternée de sorte à éviter un accouplement erroné.

- Remonter le ramasse goutte (fig.23).

- Après avoir effectué les opérations de nettoyage procéder à l'assainissement de la machine comme décrit ci-après.

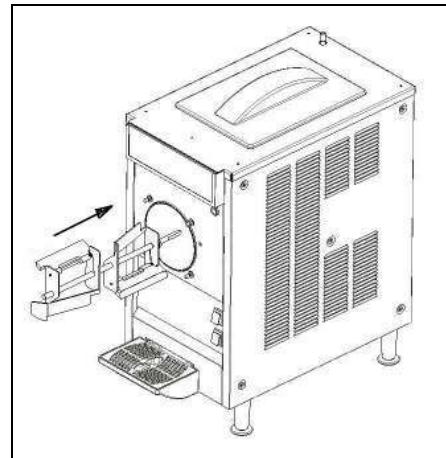


Fig. 21

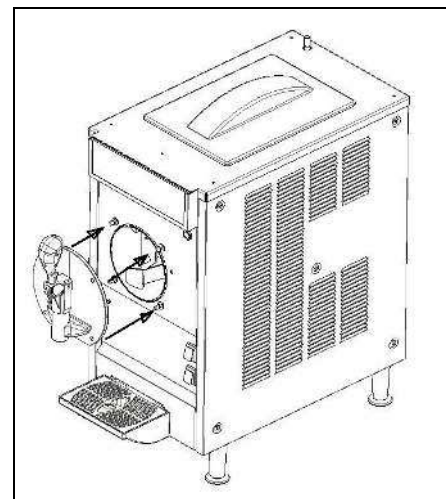


Fig. 22

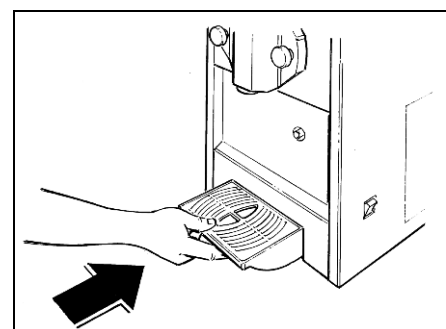


Fig. 23



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

ASSAINISSEMENT

Dans le cas où la machine reste arrêtée pendant quelques jours après avoir été nettoyée et désinfectée soigneusement comme décrit dans le chapitre 9, au moment de la remise en marche il est nécessaire d'effectuer les opérations d'assainissement décrites ci-dessous.

- Soulever le couvercle.
- Se munir du produit d'assainissement américain KAY-5® et le préparer de manière à obtenir une dilution de 100ppm (un sachet de KAY-5® de 1 Oz +2 ½ gallons d'eau), le produit d'assainissement doit toujours être conforme à la 40 CFR §180.940.
- Remplir le bac supérieur d'eau et de produit pour la désinfection des objets à usage alimentaire en suivant attentivement les doses prescrites par la société du fabricant de celui-ci.
- Faire fonctionner la machine en fonction lavage et laisser agir pendant le temps nécessaire, lui-aussi, spécifié par le fabricant.

IMPORTANT

Ne pas laisser le produit d'assainissement dans le bac pendant une période supérieure à celle prescrite par le producteur

- Vider le bac en ouvrant et en fermant au moins 10 fois le robinet de manière à assainir également la zone de passage du produit.
- Rincer de nouveau soigneusement en répétant les mêmes opérations en utilisant par contre uniquement de l'eau claire à la place du produit d'assainissement.
- Après avoir soigneusement exécuté ces opérations la machine est prête à être utilisée.

10. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE



Attention
Avant de procéder à toute opération d'entretien, il est obligatoire d'éteindre l'appareil et de débrancher le câble d'alimentation de la prise électrique.

Nettoyage du condensateur

Pour garantir la bonne efficacité de l'installation frigorifique, il est indispensable d'effectuer un bon nettoyage du condensateur au moins **une fois par mois, ou chaque fois que le niveau d'engorgement le requiert.**

Pour y accéder :

- Couper le courant de l'appareil en désactivant l'interrupteur général et en débranchant le câble d'alimentation;
- Nettoyer le condensateur situé sous la machine à l'aide d'un aspirateur tant que la poussière n'aura pas disparu.

IMPORTANT

Ne jamais utiliser de tournevis ou n'importe quel autre objet pointu pour retirer la saleté accumulée entre les lamelles du condensateur.



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Contrôle et changement des joints

JOINT BRIDE AVANT

La garniture, sur la bride avant, doit être remplacée tous les 6 mois, en fonction de son état d'usure et de son niveau d'entretien et de lubrification.

JOINTS TORIQUES (O-RING) DU ROBINET

Les joints toriques d'étanchéité du robinet de sortie du produit doivent être changés chaque fois qu'ils semblent usés. Ces joints doivent être lubrifiés toutes les fois que la machine est remontée après le nettoyage et contrôlés attentivement afin d'éviter les fuites indésirables.

Stockage hivernal

Pour protéger la machine durant les périodes d'inactivité comme l'hiver, il est important de l'emmagasiner correctement comme décrit ci-dessous:

- Débrancher la machine de toute source d'énergie.
- Démonter, laver et assainir tous les éléments en contact avec le produit comme décrit dans le chapitre 9.
- Nettoyer également les panneaux externes.
- Remonter soigneusement tous les éléments.
- Couvrir complètement la machine montée avec l'emballage d'origine de manière à ce qu'elle soit protégée de la poussière et des autres agents contaminants.
- Ranger la machine dans un endroit sec.

Stockage produit

Puisque la conservation du produit utilisé dépend de la température et de la durée de stockage, il faudra absolument se référer aux instructions et aux spécifications de son producteur pour éviter tout risque en termes de santé, causé par la détérioration du produit due à de mauvaises conditions de conservation.

11. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

La maison constructrice décline toute forme de responsabilité pour tout dommage qui peut directement ou indirectement être subi par des personnes, des choses, des animaux résultant d'un manque de suivi des prescriptions énoncées dans le présent manuel et en particulier en ce qui concerne les avertissements relatifs à l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Le producteur n'est pas responsable des éventuelles inexactitudes dues à des erreurs d'impression, de transcription ou de traduction contenues dans ce manuel; celui-ci se réserve le droit d'apporter des changements qu'il jugerait nécessaires ou utiles, également dans l'intérêt de l'utilisateur, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.

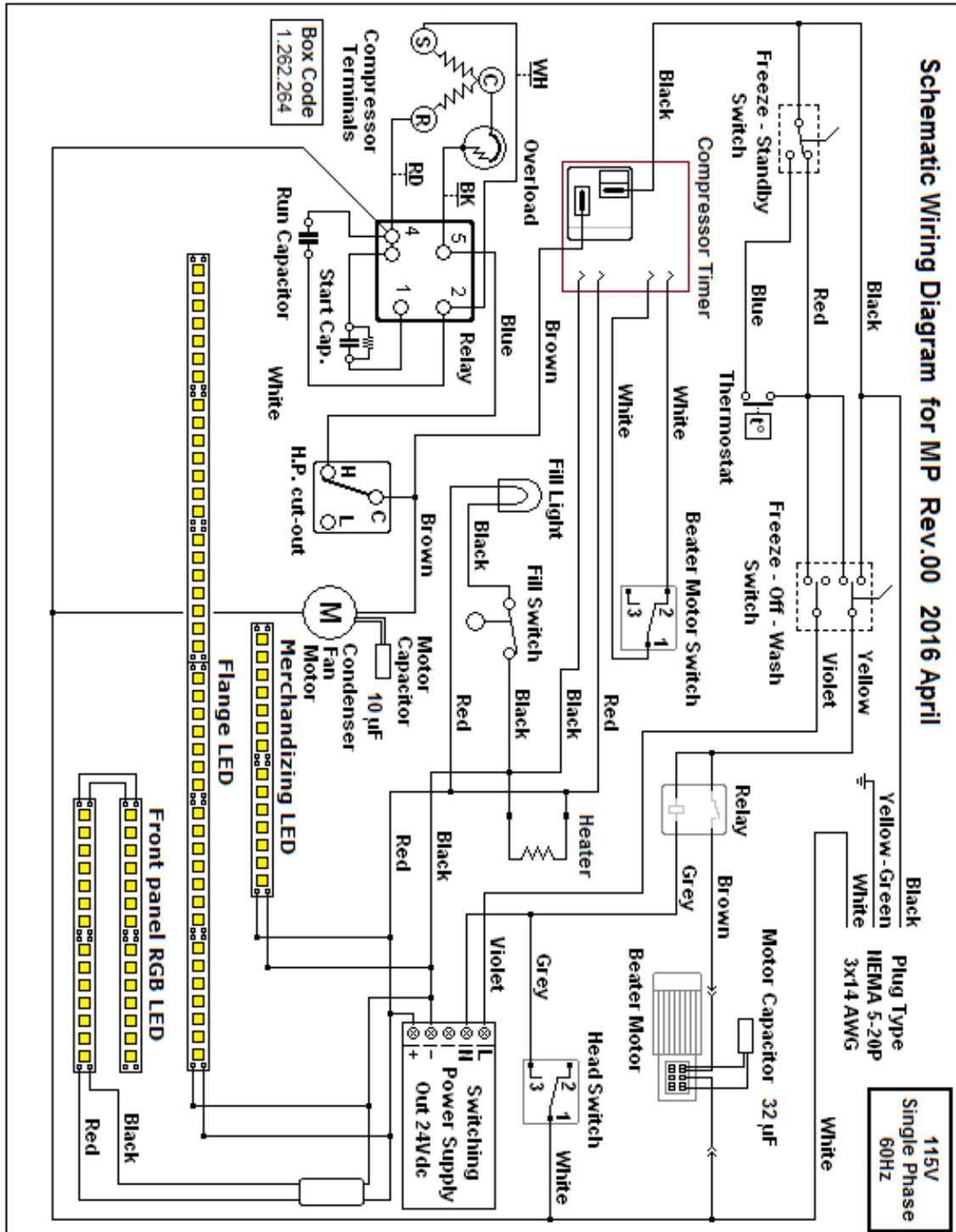


12. GUIDE DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES

NOTA BENE: Les procédures suivantes doivent être exécutées par un technicien qualifié

Problème	Cause possible	Solution
La machine ne refroidit pas ou refroidit seulement à moitié et le compresseur fonctionne	<ul style="list-style-type: none"> L'espace de ventilation autour de la machine n'est pas adapté La machine fonctionne en mode lavage Le ventilateur ne fonctionne pas Il y a une perte de réfrigérant 	<ul style="list-style-type: none"> Laisser au moins 20cm d'espace libre autour de la machine et ne pas la placer près d'une autre source de chaleur Activer l'installation frigorifique en désactivant la modalité lavage et en activant celle de refroidissement Vérifier les connexions électriques, et, si nécessaire, remplacer le ventilateur Déterminer la fuite, l'éliminer et recharger l'installation
La machine ne refroidit pas ou refroidit seulement à moitié et le compresseur ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> Les parties électriques du compresseur ne fonctionnent pas Branchements électriques déconnectés Le compresseur est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Changer les composants qui ne fonctionnent pas Vérifier les connexions électriques Changer le compresseur
La machine est bruyante	<ul style="list-style-type: none"> La spirale et toutes ses pièces ne sont pas montées correctement Les pales du ventilateur percutent certains des composants internes 	<ul style="list-style-type: none"> Démonter la spirale et assembler correctement les pièces Vérifiez et ajuster
L'interrupteur principal est sur la position ON mais la machine ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> La bride avant n'a pas été positionnée correctement Branchements électriques déconnectés L'interrupteur est cassé La carte électronique est défectueuse Le moteur de l'agitateur est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Bien positionner la bride avant Vérifier les connexions électriques Changer l'interrupteur Changer la carte électronique Remplacer le moteur agitateur
La machine fonctionne et le bac supérieur est plein de produit liquide mais rien ne sort du robinet	<ul style="list-style-type: none"> Le tuyau de raccordement entre le bac supérieur et le cylindre est bouché Le produit à l'intérieur du cylindre est trop dense 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler et libérer le tuyau de raccordement Établir les causes pour lesquelles le mélange épaissit de manière excessive, les résoudre et redémarrer la machine en remplaçant le produit.
Le robinet a des fuites	<ul style="list-style-type: none"> Le robinet n'a pas été remonté correctement Le mouvement du robinet est difficile Les joints d'étanchéité sont endommagés ou usés 	<ul style="list-style-type: none"> Démonter et remonter correctement le robinet Nettoyer le robinet et son logement et lubrifier avec la vaseline fournie Changer les joints
Le mélangeur ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> La bride avant n'est pas montée correctement Branchements électriques déconnectés La carte électronique est défectueuse Le moteur de l'agitateur est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Monter la bride avant correctement Vérifier les connexions électriques Changer la carte électronique Remplacer le moteur agitateur
Le mélangeur fait du bruit durant la rotation	<ul style="list-style-type: none"> L'ensemble spirale-patins racleurs et douille d'étanchéité arrière n'a pas été correctement installée 	<ul style="list-style-type: none"> Démonter et remonter correctement tout l'ensemble du système de mélange

13. WIRING DIAGRAM





S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369





S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 I.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



Conforme alla normativa RoHS

Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/95/CE e successive modifiche per quanto riguarda la restrizione all'uso di sostanze pericolose nella produzione di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Smaltimento

Ai sensi della direttiva RAEE 2002/96/CE e successiva modifica 2003/108/CE questa apparecchiatura viene contrassegnata con il seguente simbolo del contenitore di spazzatura con ruote barrato. " INFORMAZIONE AGLI UTENTI: Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 Luglio 2005 n. 151 - Attuazione delle Direttive 2002/95/CE e 2002/96/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente deve conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita ad idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure consegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno ad uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n.22/1997 registro AEE IT1306000008071."



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 I.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Company
with certified quality
management system
UN EN ISO 9001



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEI1306000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



Crathco[®]

Service/Tech Calls

Grindmaster-Cecilware

4003 Collins Lane, Louisville, KY 40245 USA

Phone: 502.425.4776 Toll Free: 800.695.4500

Fax: 502.425.4664

Web: gmcw.com Email: info@gmcw.com