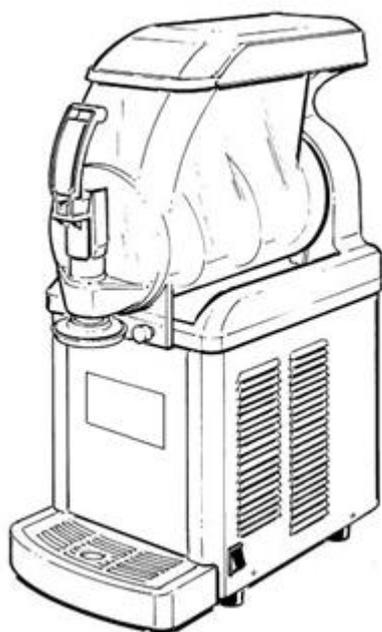
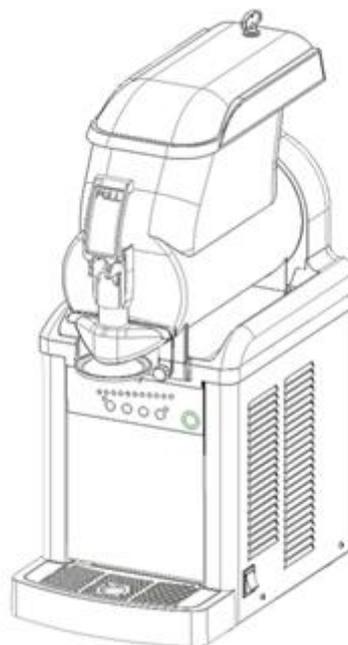


GT1 e GT2

R290, R452a ed R449



Touch



Push



Attenzione: rischio di incendio
R290

Attention: risk of fire – R290

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
OPERATOR'S MANUAL

ITALIANO
ENGLISH

PAG. 2

PAG. 28

Produttore del presente apparecchio è
S.P.M. Drink Systems S.p.A. – Via Panaro 2/b 41057 Spilamberto (MO)

Tutti i diritti di riproduzione del presente manuale sono ad esso riservati, la riproduzione anche parziale è vietata.

Le descrizioni e le illustrazioni sono riferite alla specifica macchina/impianto in oggetto. Il produttore 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 al produttore segnalando i dati riportati sulla targhetta d'identificazione

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

INDICE

1. ISTRUZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA.....	4
Operazioni di pulizia e sanitizzazione	5
2. CORREDO DELL'APPARECCHIO	11
3. INDICAZIONI UTILI PER IL TRASPORTO	11
4. INDICAZIONI UTILI PER IL SOLLEVAMENTO	11
5. SPECIFICHE TECNICHE	12
6. POSIZIONAMENTO	13
7. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA.....	14
8. OPERAZIONI DI AVVIAMENTO E MODALITA' D'USO.....	15
GT Touch	16
GT Push	22
9. MANUTENZIONE STRAORDINARIA	23
Pulizia del condensatore	23
Controllo e sostituzione delle guarnizioni	24
Stoccaggio invernale	24
10. INFORMAZIONI UTILI SUI PREPARATI PER GELATO	25
11. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA'	25
12. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	26
13. WIRING DIAGRAM.....	53

1. ISTRUZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA

Il presente manuale d'uso ed installazione è parte integrante dell'apparecchio e dovrà essere conservato per qualsiasi

consultazione. **S**alvo 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). **L**e parti del manuale rivolte solo al manutentore verranno

opportunamente evidenziate. **L**eggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale prima di installare e utilizzare l'apparecchio.

Il presente apparecchio è stato progettato per la produzione di gelati soft, creme gelato, sorbetti, creme fredde, frozen yogurt, smoothies e prodotti simili preparati miscelando acqua o latte con prodotti in polvere.

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 e non deve essere pulito con getti 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:

- **A**ree cucina per staff in negozi, uffici o altri ambienti lavorativi;
- **A**ree comuni in hotel, motel o altri ambienti residenziali in genere;
- **B**ed and breakfast
- **C**atering ed applicazioni simili

L'installazione e le successive operazioni di manutenzione devono essere eseguite da personale specializzato e addestrato all'uso dell'apparecchio, nel rispetto della normativa vigente.

L'apparecchio su una superficie orizzontale e solida facendo in modo che la carrozzeria dell'apparecchio sia ben areata (almeno 20 cm di spazio libero, fig.1), 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 24°C e i 32°C (tra i 75°F e i 90°F).

È 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.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

- ATTENZIONE: non collocare prese multiple portatili o alimentatori portatili sul retro dell'apparecchio.

- ATTENZIONE: durante il posizionamento dell'apparecchiatura verificare che il cavo di alimentazione non sia bloccato o danneggiato.

- ATTENZIONE: Mantenere le aperture di ventilazione, nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura da incasso, libere da ostruzioni (IEC 60335-2-24)

- ATTENZIONE: non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, diversi da quelli consigliati dal produttore (IEC 60335-2-24)

- ATTENZIONE: non danneggiare il circuito del refrigerante (IEC 60335-2-24)

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

Il presente manuale è anche disponibile in un formato alternativo sul nostro sito internet.

ATTENZIONE

Non riempire la vasca con solo acqua. In caso di congelamento del prodotto, spegnere il modulo elettronico fino a che il prodotto non diventa liquido.

Operazioni di pulizia e sanitizzazione

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.

In caso di fermo prolungato (rimessaggio invernale), la macchina deve essere smontata, lavata e sanificata secondo le istruzioni del presente manuale prima della messa in funzione per garantire la massima pulizia possibile.

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 e gomma, 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.

Né la casa costruttrice della macchina, né 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.

- **S**vuotare il più possibile la vasca dal prodotto residuo.

- **F**ermare la macchina spegnendo l'interruttore generale.

- **D**isattivare l'impianto frigorifero (disattivando o il tasto con il fiocco di neve o quello con le onde) e far funzionare la macchina con il solo mescolatore in movimento (tutti i LED spenti) per una decina di minuti.

- **M**unirsi di un comune prodotto adatto alla disinfezione di oggetti in plastica e gomma (Ipoclorito di **S**odio 2%); per gli Stati Uniti munirsi del sanitizzante approvato 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.

IMPORTANTE

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

- **D**opo aver rimosso il fermo attraverso l'apposita chiave (fig.1), rimuovere prima il coperchio di sicurezza, poi il sotto coperchio come mostrato in fig. 2.

- **R**iempiere la vasca con acqua tiepida (fig.3) e rimettere entrambi i coperchi assicurandosi che il micro di sicurezza sia attivato.

ATTENZIONE

GT è dotata di un dispositivo di sicurezza che ne impedisce il funzionamento qualora il coperchio non sia correttamente posizionato nella sua sede.

- **A**ccendere la macchina ed entrare nel menu in modo da selezionare la modalità lavaggio come descritto in precedenza.

- **F**ar funzionare la macchina in modalità lavaggio per alcuni minuti, svuotare la vasca e

ripetere le stesse operazioni finché dalla stessa non esce acqua limpida (fig.4).

- **S**vuotare la vasca e ripetere le stesse operazioni finché dalla stessa non esce acqua limpida (fig.4).

- **S**pegnere la macchina e disconnettere il cavo di alimentazione.

IMPORTANTE

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

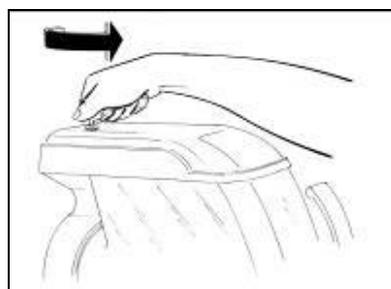


Fig. 1

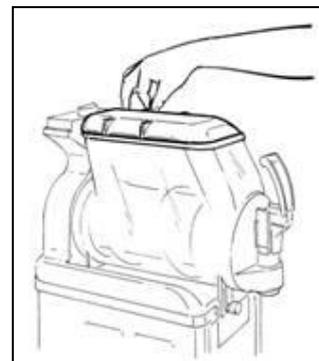
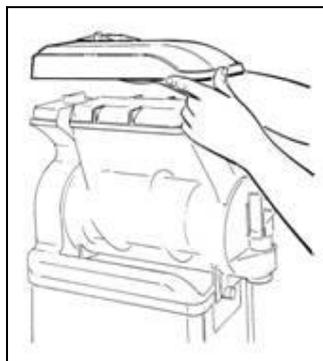


Fig. 2

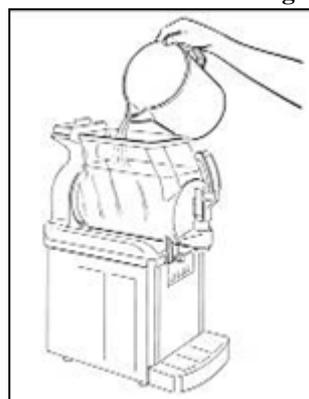


Fig. 3

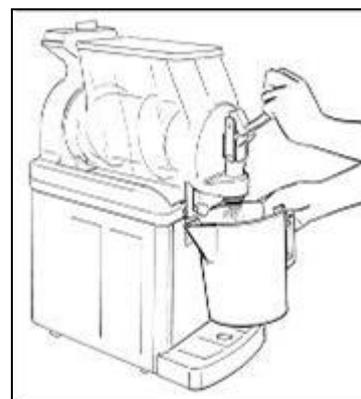


Fig. 4

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.

- Disattivare l'interruttore generale A posto sul fianco destro della macchina e disconnettere il cavo di alimentazione dalla rete.

- Rimuovere il coperchio.

- Lavarsi e disinfettarsi accuratamente le mani prima di procedere alle operazioni di pulizia.

- Svitare e sfilare i pomelli (fig.5).

- Rimuovere l'accessorio per dare la classica forma a stella al prodotto erogato (fig.6).

- Smontare il rubinetto dalla vasca premendo contemporaneamente sulle due alette di blocco e sollevarlo in modo da estrarlo dalla propria sede (fig.7).

- Scomporre il rubinetto in tutti i suoi componenti tenendo premuto verso il basso il corpo e sfilando la leva dalla propria sede (fig.7).

Attenzione

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

- Tirare la vasca verso l'esterno e liberarla dalla propria sede (fig.8).

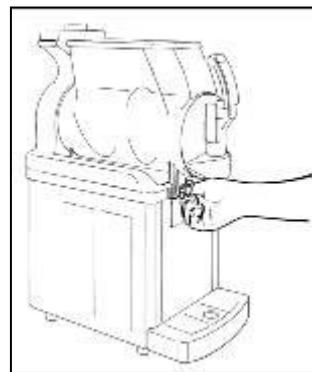


Fig. 5

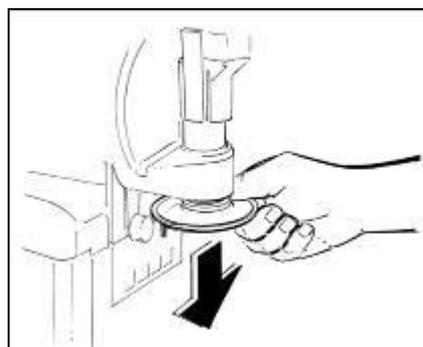


Fig. 6

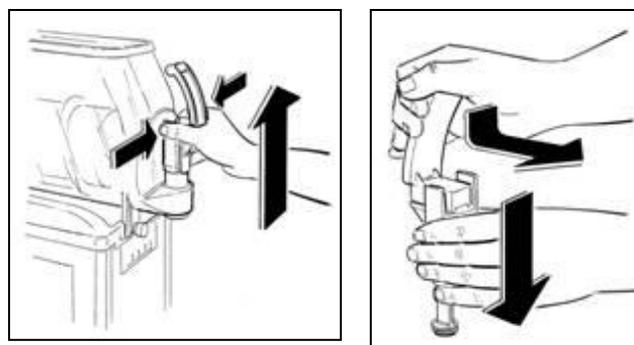


Fig. 7

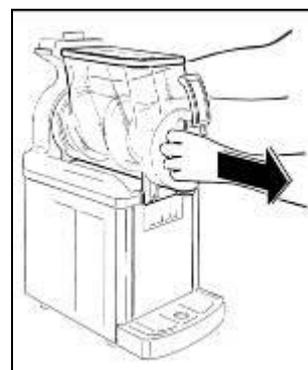


Fig. 8

- **S**vitare il pomello di fissaggio nel senso della freccia (filettatura sinistra) e procedere all'estrazione del gruppo di miscelazione e delle guarnizioni di tenuta (fig.9).

- **S**montare la vaschetta raccogli gocce tirandola verso l'esterno (fig.10).

- **L**avare accuratamente tutti i componenti rimossi con acqua calda e lavastoviglie, ma non utilizzare detersivi o polveri abrasive che potrebbero danneggiare la vasca.

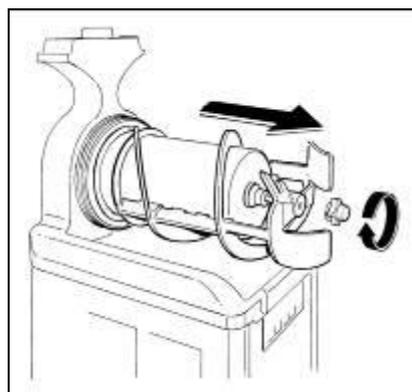


Fig. 9

IMPORTANTE

Non utilizzare detersivi o polveri abrasive, questi prodotti potrebbero danneggiare la vasca e gli altri componenti con cui vengono a contatto.

!Attenzione!

Per effettuare queste operazioni di lavaggio non utilizzare mai una lavastoviglie in quanto questi componenti potrebbero risultarne gravemente danneggiati.

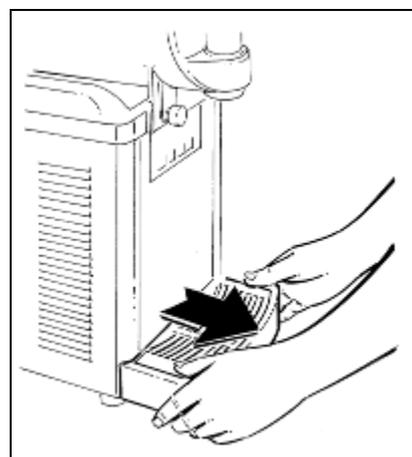


Fig. 10

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

- **U**na volta rispettati i corretti tempi di disinfezione, sciacquare attentamente ogni componente con acqua pulita ed asciugare con un panno pulito.

- **L**avare accuratamente l'evaporatore ed il piano raccogli condensa, rimuovendo ogni residuo di prodotto con una spugna pulita imbevuta di sanitizzante (vedi fig.11).

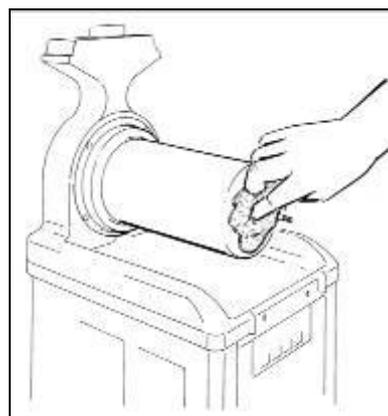


Fig. 11

- **R**ipetere le stesse operazioni con una spugna imbevuta di acqua pulita ed asciugare accuratamente tutte le superfici con un panno pulito.

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 lavato e sanitizzato le mani e gli avambracci.

- Lubrificare con cura la parte interna della guarnizione a ventosa con il grasso di vaselina (fig.12).

- Rimontare la guarnizione posteriore della vasca e quella frontale a ventosa, prestando attenzione al verso della prima come mostrato in figura 13.

- Rimontare il mescolatore avendo cura che il codolo frontale si incastri perfettamente con l'albero di rotazione.

- Fissare tutti i componenti avvitando il pomello in senso antiorario (fig.14).



Fig. 12

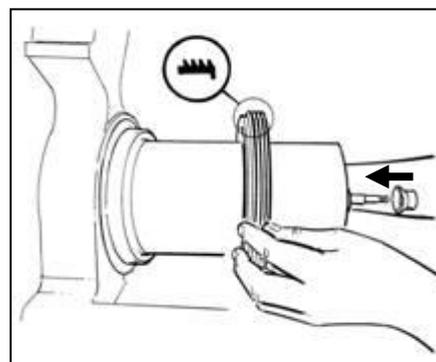


Fig. 13

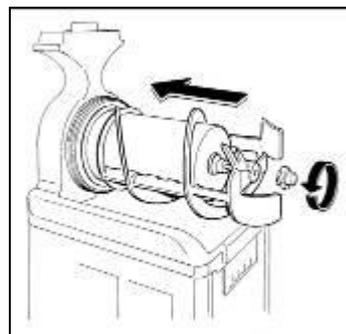


Fig. 14

- **L**ubrificare la parte posteriore della vasca nel punto in cui la stessa combacia con la guarnizione di tenuta (fig.15).
- **R**imontare la vasca collocandola nella propria sede accertandosi che faccia esattamente tenuta con la propria guarnizione (vedi figura 16).
- **F**issare la vasca avvitando entrambi i pomelli fino al fondo della loro corsa (fig.17).

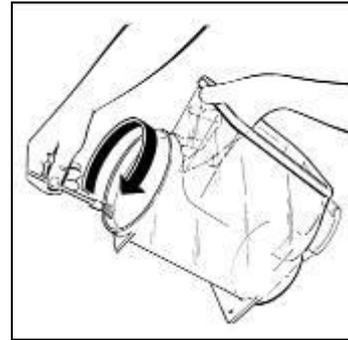


Fig. 15

IMPORTANTE
Non serrare eccessivamente i pomelli di fissaggio vasca, una forza eccessiva potrebbe danneggiare la filettatura e/o la vasca stessa.

- **R**imontare il rubinetto (fig.18) avendo cura di cospargere con grasso di vaselina le guarnizioni per agevolare lo scorrimento dello stesso nella propria sede fino al completo inserimento.

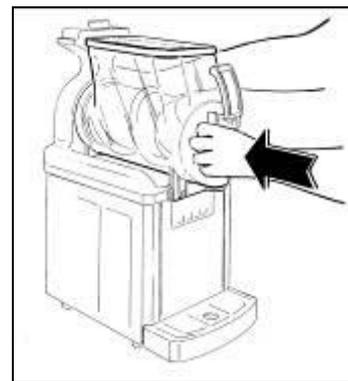


Fig. 16

!ATTENZIONE!

Il non perfetto scorrimento del rubinetto ne compromette la tenuta.

- **R**imontare il dispositivo forma-stella sul rubinetto di erogazione.
- **R**imontare la vaschetta raccogli gocce.

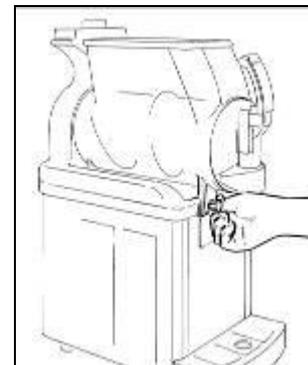


Fig. 17

SANITIZZAZIONE

Qualora la macchina rimanga ferma per alcuni giorni dopo essere stata pulita e disinfettata accuratamente come descritto nel capitolo 1, al momento del riavvio è necessario effettuare le operazioni di sanitizzazione descritte in seguito.

- **S**ollevarre prima il coperchio di sicurezza, poi il sotto coperchio.

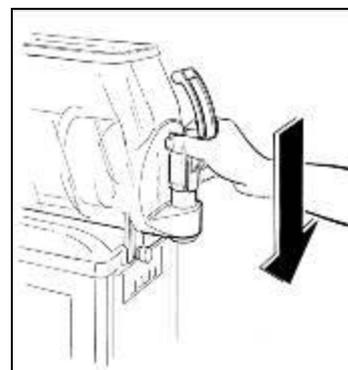


Fig. 18

- **R**iempi la vasca di acqua ed aggiungere il prodotto per la disinfezione di oggetti ad uso alimentare seguendo attentamente le dosi prescritte dalla ditta produttrice dello stesso.

- **D**opo aver riposizionato il coperchio far funzionare il mescolatore (tutti i LED spenti) e lasciare agire per il tempo necessario, anch'esso specificato dal produttore.

IMPORTANTE

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

- **S**vuotare la vasca aprendo e chiudendo almeno 10 volte il rubinetto in modo da sanizzare anche la zona di passaggio prodotto.

- **R**isciacquare accuratamente ripetendo le stesse operazioni utilizzando però solo acqua pulita al posto del sanizzante.

- **D**opo aver accuratamente eseguito queste operazioni la macchina è pronta per essere utilizzata.

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 e 3 guarnizioni a ventosa.

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.



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

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

Va, invece, evitato di:

- rovesciare il distributore;
- trascinare il distributore con funi od altro;
- sollevare il distributore 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.

Su tale targhetta viene inoltre riportato il numero di matricola del modello, composto dal codice interno dell'apparecchio seguito da un numero progressivo di produzione e conseguente settimana.

F. Mod. XXX Comm. Mod. XXX Type Ref. XXX **2022**
9FXXXXX Ser. No. XXXXXXXX
Volt XX-XX V X~ XX Hz Total Current XX A Input XXX kW
Refrigerant XXX XXX kg. Class X High Pressure XXX MPa
Defrost Power XXX kW Low Pressure XXX MPa

IPX0

S.P.M. Drink Systems SpA - Via Panaro, 2/b - 41057 Spilamberto (MO) - ITALY



Sulla targhetta vengono riportati:

- Modello
- PNC – codice di produzione
- Numero di serie
- Caratteristiche elettriche in Volt/Hz
- Assorbimento max in Watt
- Corrente max in Amp
- Classe climatica
- Gas refrigerante e quantità utilizzata
- Marcature
- Costruttore

Rumorosità

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

Classe climatica

La classe N, indica una temperatura ambiente di utilizzo della macchina compresa fra i 24 ed i 32°C (tra i 75°F e i 90°F).

Dimensioni

Le dimensioni di ingombro dell'apparecchio sono:

	GT1		GT2	
Altezza	65 cm	25.59 in	65 cm	25.59 in
Larghezza	26 cm	10.24 in	45 cm	18.11 in
Profondità	42.5 cm	16.73 in	42.5 cm	16.73 in
Peso	28 kg	61.73 lb	46 kg	101.41 lb

Gas refrigerante

Fra i tipi di gas utilizzati (R452a, R290 ed R449) l'R290 (Propano) è potenzialmente infiammabile ed esplosivo.



Attenzione

È assolutamente necessario adottare ogni precauzione possibile atta al fine di evitare qualunque pericolo collegato alla natura di tale gas durante qualsiasi operazione ordinaria e/o straordinaria effettuata sull'apparecchiatura stessa.

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.19).

!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 orizzontale e solida facendo in modo che la carrozzeria dell'apparecchio sia ben areata (almeno 20 cm di spazio libero, fig.20), 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 24°C e i 32°C (tra i 75°F e i 90°F).**

!ATTENZIONE!

Non ostruire le griglie di ventilazione e di dissipazione del calore in quanto una cattiva aerazione, oltre a determinare la diminuzione di rendimento ed un cattivo funzionamento, può provocare seri danni all'apparecchio.

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.

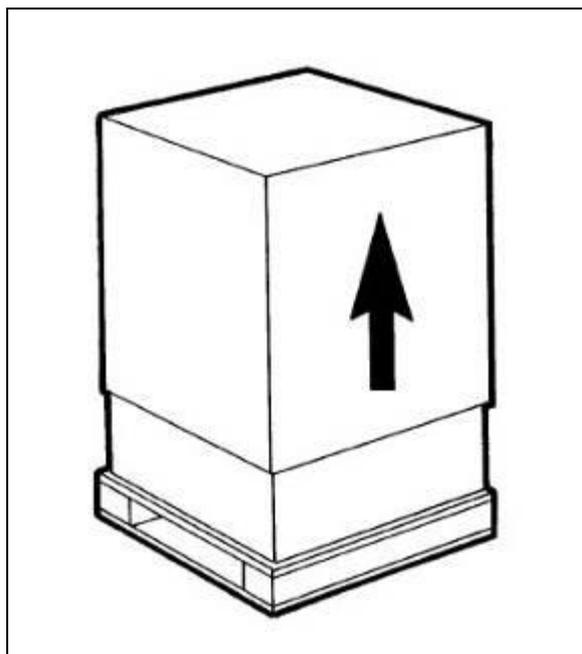


Fig. 19

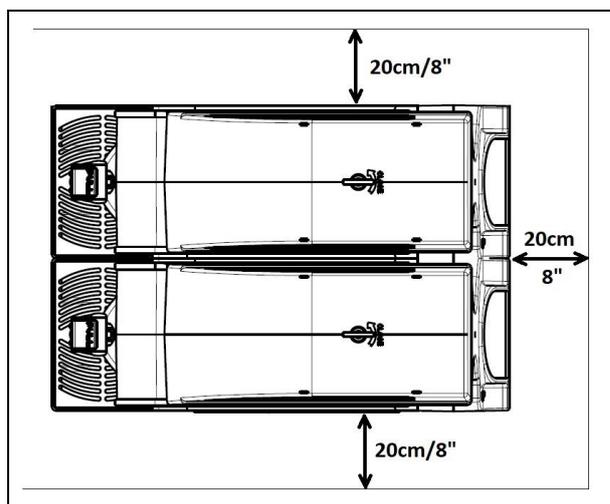


Fig. 20

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.21). 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.

- È 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.21).

- 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.

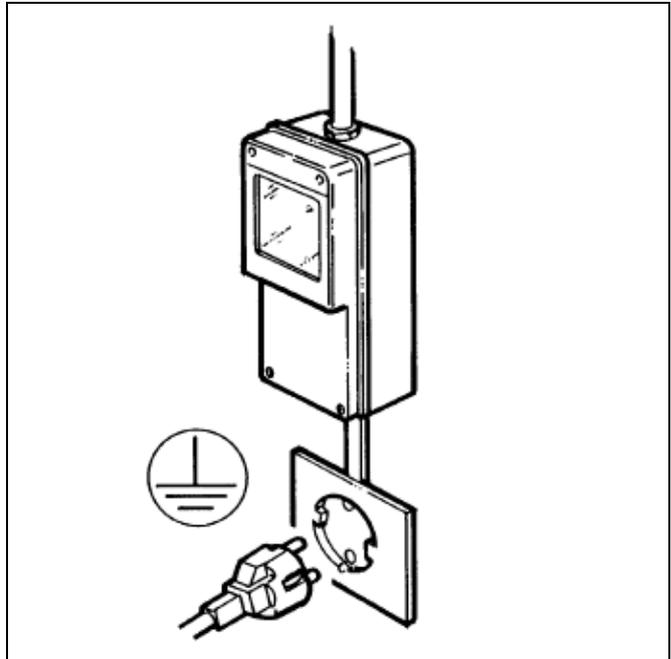


Fig. 21

- Se richiesto dalle normative locali, è possibile collegare l'apparecchio permanentemente all'alimentazione elettrica, rif. National Electrical Code (NEC) e NFPA 70. Nel caso sia necessario, è necessario rimuovere il pannello laterale destro, scollegare il cavo di alimentazione dal cablaggio della macchina, rimuoverlo dalla macchina e sostituirlo con il cavo permanente rispettando i codici locali.

8. OPERAZIONI DI AVVIAMENTO E MODALITA' D'USO

!ATTENZIONE!

PRIMA DI EFFETTUARE IL PRIMO AVVIAMENTO DELLA MACCHINA, PROCEDERE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE DESCRITTE AL CAPITOLO 1

!IMPORTANTE!

Non utilizzare la macchina con acqua o sanitizzante né in modalità CONGELAMENTO, né in modalità DEFROST; gli organi di mescolamento potrebbero venire danneggiati.

- Diluire e miscelare, in un recipiente a parte, il prodotto con acqua o latte secondo le indicazioni del produttore (vedi figura 22).

NOTA: si definisce prodotto il risultato della miscelazione di acqua o latte con il preparato per ottenere gelati soft, creme gelato, sorbetti, creme fredde, frozen yogurt, smoothies e prodotti simili.

Non introdurre più di 2.5 litri di prodotto liquido in quanto durante il raffreddamento si verifica un notevole aumento di volume che potrebbe superare la capacità massima della vasca (vedi il capitolo su come calcolare tale aumento di volume).

- Versare il prodotto ottenuto nella vasca (vedi fig.23).

- Riposizionare prima il sotto coperchio e quindi il coperchio principale e bloccarlo con l'apposita chiave.

Nota

Tutte le macchine della serie GT sono dotate di un efficace dispositivo di sicurezza a tutela dell'operatore, che entra in funzione con il sollevamento del coperchio e determina l'automatico ed immediato arresto di tutti gli organi in movimento.

Nel caso in cui il coperchio non sia correttamente posizionato, il mescolatore corrispondente non entrerà quindi in funzione.

- Inserire la spina nella presa di alimentazione elettrica.

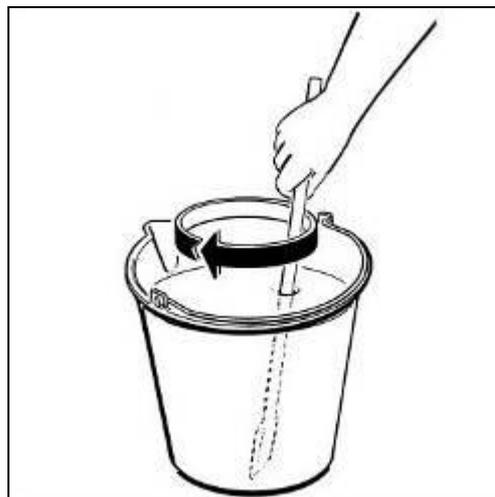


Fig. 22

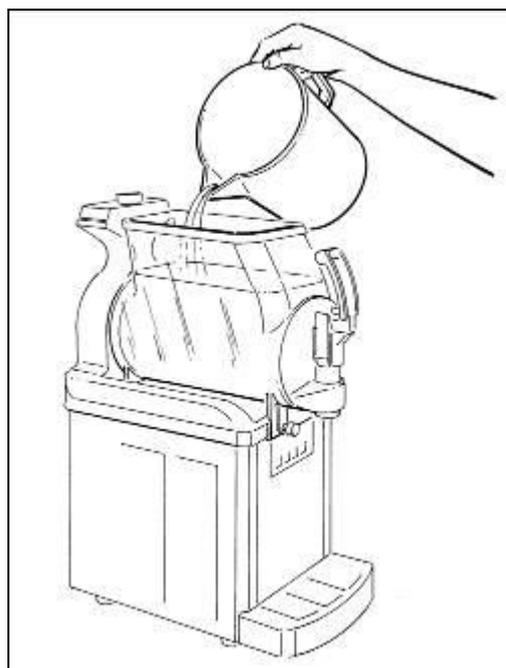


Fig. 23

GT Touch

Attivare l'interruttore generale A (fig. 24), il touch screen entrerà in funzione permettendo così di scegliere le modalità di funzionamento desiderate.

All'accensione della macchina compare il menu principale di selezione (fig. 25); premendo uno dei tasti relativi ad uno dei prodotti impostati si entra nella fase di preparazione di tale prodotto (ad esempio GELATO) e la macchina inizia a funzionare secondo i parametri preimpostati nel prodotto selezionato.

!ATTENZIONE!

Qualora la macchina non entrasse in funzione, controllare il posizionamento del coperchio, GT è dotata di un dispositivo di sicurezza che ne impedisce il funzionamento qualora non sia correttamente posizionato nella sua sede.

Il funzionamento della macchina può essere suddiviso in fasi, ciascuna delle quali ha i parametri di funzionamento della macchina quali velocità di rotazione, durata e temperatura cui portare il prodotto, preimpostati.

PREPARAZIONE PRODOTTO

FASE DI PREPARAZIONE

La fase di preparazione ha lo scopo di mantecare e preparare il prodotto in modo da portarlo alla giusta consistenza ed alla giusta temperatura.

In basso a destra sono visibili due pulsanti.

➤ "ESTRAZIONE"

Premendo questo pulsante si entra nella fase di estrazione; lo scopo è quello di aumentare la velocità di rotazione della coclea per facilitare l'operazione di estrazione del prodotto.

Velocità e durata sono parametri preimpostati.

Durante la fase di preparazione sul pulsante "ESTRAZIONE" compare la scritta "-----", ad indicare che il prodotto è appunto in fase di preparazione e non sarebbe pronto per il consumo (fig. 26).

La funzione di estrazione rimane comunque abilitata dunque, se si preme questo pulsante durante la fase di preparazione, dopo il periodo di estrazione la macchina passa subito alla fase di mantenimento interrompendo quella di preparazione. *Questa operazione è utile in caso di spegnimento e riaccensione della macchina per bypassare la fase di preparazione.*

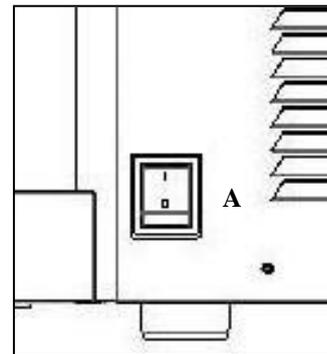


Fig. 24



Fig. 25



Fig. 26

➤ "DEFROST"

Premendo questo pulsante si entra nella fase di DEFROST.

Questa fase è utile durante il periodo notturno, in genere si imposta una velocità di rotazione più bassa e una temperatura più alta per ridurre i consumi di elettricità pur mantenendo il prodotto freddo e non deperibile.

Lo stato di DEFROST è riconoscibile dal fatto che il pulsante relativo risulta selezionato e dunque di colore diverso da quello iniziale (fig.27). Per uscire da questa fase è sufficiente premere ancora il pulsante.



Fig. 27

Al termine della fase di DEFROST si suppone che il prodotto sia da riportare alla giusta consistenza e temperatura, dunque, la macchina entra automaticamente nella fase di preparazione identificabile dal pulsante estrazione nascosto dalla scritta "-----"

FASE DI MANTENIMENTO

Si entra nella fase di mantenimento o dopo lo scadere del tempo di preparazione o dopo avere premuto il pulsante estrazione.

Questa fase è quella di normale funzionamento della macchina. Il prodotto ha raggiunto la consistenza voluta ed è pronto per essere servito e dunque va mantenuto in queste condizioni.

I parametri impostati sono quelli per la fase di mantenimento, velocità di rotazione impostata e temperatura regolata.



Fig. 28

In questa fase il pulsante ESTRAZIONE è ben visibile (fig.28).

Importante: Non utilizzare la macchina con acqua o sanitizzante né durante la fase di PREPARAZIONE, né durante quella di MANTENIMENTO, né durante quella di DEFROST; gli organi di mescolamento potrebbero venire danneggiati.

- Una volta che il prodotto avrà raggiunto la consistenza desiderata, per erogare, posizionare il bicchiere sotto al rubinetto, premere il pulsante di estrazione e tirare la leva come mostrato in figura 29.

La linea GT è munita di un particolare accessorio per dare una forma a stella al prodotto erogato; in fase di utilizzo posizionare il bicchiere sotto di esso come mostrato in fig.29.

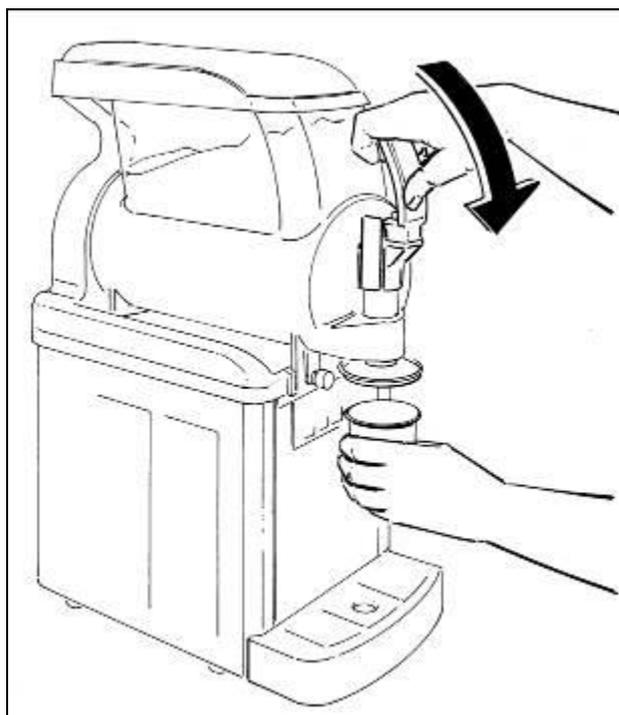


Fig. 29

PARAMETRI PRODOTTO DURANTE IL FUNZIONAMENTO

Si possono modificare i parametri del prodotto anche in fase di funzionamento entrando nel MENU premendo il tasto in alto a sinistra sulla schermata di funzionamento (ad esempio quella in figura 28).

La pagina parametri che appare è quella riportata in figura 30.



Fig. 30

Sono modificabili tutti i parametri del prodotto:

PREPARAZIONE (fig. 31): sono impostabili velocità e temperatura di questa fase.



Fig. 31

ESTRAZIONE (fig. 32): sono impostabili velocità e durata di estrazione.



Fig. 32

MANTENIMENTO (fig. 33): sono impostabili velocità e temperatura di questa fase.



Fig. 33

DEFROST (fig. 34): sono impostabili velocità e temperatura relativi a questa specifica fase.



Fig. 34

Qualora si volesse impostare dei parametri particolari prima di far funzionare la macchina è necessario, subito dopo l'accensione della macchina, entrare nel menu IMPOSTAZIONI (fig. 25) e selezionare il prodotto di cui si vogliono modificare i parametri (fig. 35).



Fig. 35

MENU IMPOSTAZIONI

Se dal menu principale, subito dopo l'accensione della macchina, si preme il tasto IMPOSTAZIONI seguito dal tasto MACCHINA (fig. 17), si accede al menu delle impostazioni generiche della macchina (fig. 36).



Fig. 36

LINGUA (fig. 37): è impostabile una a scelta fra l'Italiano, l'Inglese ed una terza lingua personalizzabile.



Fig. 37

ORA (fig. 38): possono venir impostati ore e minuti.

LAVAGGIO (fig. 36): una volta selezionato il tasto lavaggio è necessario ritornare al menu principale e selezionare il prodotto desiderato; in questo modo la macchina funzionerà in modalità lavaggio (solo rotazione della coclea con impianto frigorifero disattivato) fino allo spegnimento; questa modalità di funzionamento ha lo scopo di facilitare una prima grossolana pulizia della vasca prima di effettuare le operazioni di pulizia e sanitizzazione descritte al capitolo 1.



Fig. 38

ORARIO INIZIO DEFROST (fig. 39): Può venir impostato l'orario di inizio del defrost automatico.



Fig. 39

ORARIO FINE DEFROST (fig. 40): Può venir impostato l'orario di fine del defrost automatico al termine del quale la macchina riprenderà a funzionare in modalità PREPARAZIONE.

Durante il defrost automatico il pulsante DEFROST rimane comunque attivo.

ATTENZIONE: una volta impostato il defrost automatico la macchina lo mantiene automaticamente, il che significa che in fase di accensione si avvierà secondo la modalità corrispondente all'orario impostato.

ATTENZIONE: al fine di disabilitare il defrost automatico è sufficiente impostare le ore dell'orario di inizio e fine defrost allo stesso valore (ad esempio entrambe sul 17). Questo significa altresì che non è possibile fare iniziare e finire il defrost automatico all'interno di una stessa ora (ad esempio inizio ore 17.00 e fine ore 17.59).



Fig. 40

GT Push

- Attivando l'interruttore generale A posto sul fianco destro della macchina e, nel caso di macchina a più di una vasca, anche quello piccolo (B per la vasca destra e C per quella sinistra), viene automaticamente messo in moto il mescolatore interno alla vasca (fig.41).

-Attivare il tasto per il congelamento recante il simbolo del fiocco di neve e regolare la densità ideale per la tipologia di prodotto introdotto.

- Per variare la consistenza del prodotto, agire sui tasti ▼ e ▲ della pulsantiera di comando, agendo sul ▲ si vedranno aumentare i LED accesi e di conseguenza la sua consistenza aumenterà; agendo invece sul ▼, si vedranno diminuire i LED accesi con conseguente calo della consistenza.

NOTA: quando il LED relativo al tasto CONGELAMENTO lampeggia significa che l'impianto frigorifero sta lavorando.

NOTA: qualora si desiderasse passare dalla modalità CONGELAMENTO a quella DEFROST, è necessario disattivare la prima attraverso il relativo tasto con il fiocco di neve e poi attivare la seconda con il tasto con le onde. Viceversa, se si vuole passare dalla modalità DEFROST a quella CONGALAMENTO, si dovrà prima disattivare il tasto con le onde e poi attivare quello con il fiocco di neve.

NOTA: quando i due LED ai margini della scala di consistenza (il primo e l'ultimo) lampeggiano contemporaneamente significa che il prodotto all'interno della vasca è al di sotto del livello minimo di sonda e dunque la macchina è in blocco; per ripristinare il regolare funzionamento della stessa è necessario aggiungere prodotto in modo da coprire la sonda.

- Una volta che il prodotto avrà raggiunto la consistenza desiderata, per erogare, posizionare il bicchiere sotto al rubinetto e tirare la leva come mostrato in figura 43.

Qualora si desiderasse rendere più rapida l'erogazione, premere il tasto di estrazione rosso (fig.42) prima di azionare la leva del rubinetto.

GT1 è munita di un particolare accessorio per dare una forma a stella al prodotto erogato; in

fase di utilizzo posizionare il bicchiere sotto di esso come mostrato in fig.43.

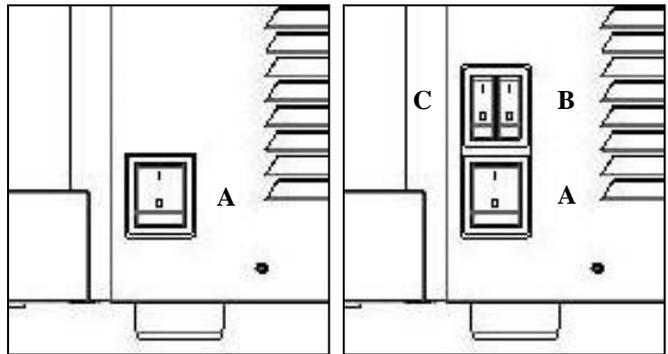


Fig. 41

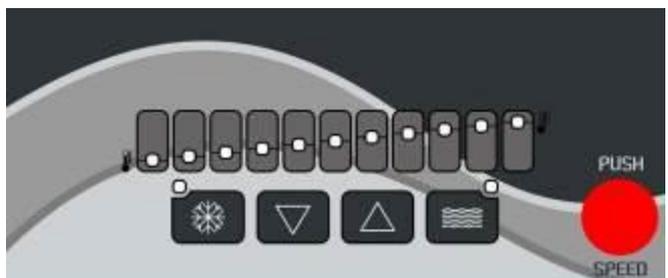


Fig. 42



Fig. 43

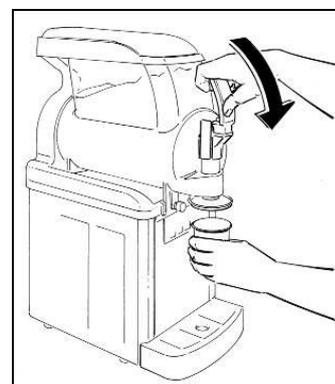


Fig. 44

9. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

!IMPORTANTE!

LE SEGUENTI PROCEDURE DEVONO ESSERE ESEGUITE DA UN TECNICO QUALIFICATO

!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 **una volta al mese**.

Per potervi accedere:

- Togliere la tensione all'apparecchio disattivando l'interruttore generale e scollegando il cavo di alimentazione;
- Per la GT1: rimuovere il pannello posteriore svitando le due viti che lo trattengono nella sua parte inferiore (fig.45);
- Per la GT2: rimuovere il pannello laterale sinistro svitando le due viti che lo trattengono nella sua parte inferiore (fig.46);
- Con un aspiratore rimuovere la polvere infiltratasi tra le lamelle del condensatore (fig.47).

!IMPORTANTE!

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

!ATTENZIONE!

Al fine di ridurre i rischi connessi all'infiammabilità, qualsiasi operazione di manutenzione straordinaria deve essere effettuata solo da personale adeguatamente qualificato.

!ATTENZIONE!

Non ostruire le griglie di ventilazione e di dissipazione del calore in quanto una cattiva aerazione, oltre a determinare la diminuzione di rendimento ed un cattivo funzionamento, può provocare seri danni all'apparecchio.

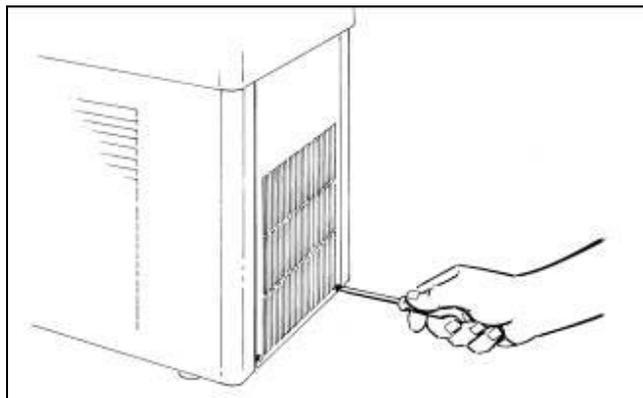


Fig. 45



Fig. 46

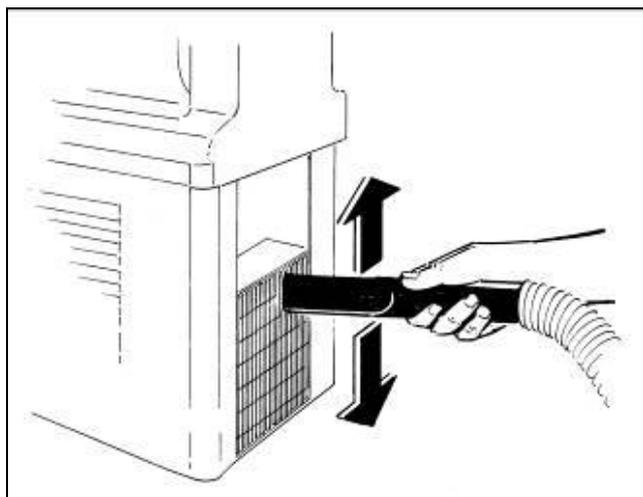


Fig. 47

Controllo e sostituzione delle guarnizioni

GUARNIZIONE VASCA

La guarnizione posta sul retro della vasca va sostituita ogni 12 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.

GUARNIZIONE A VENTOSA

La guarnizione a ventosa posta sulla parte frontale dell'evaporatore va sostituita ogni 3 mesi e comunque ogni volta che appare usurata. Questa guarnizione va lubrificata ogni volta che viene rimontata dopo la pulizia con il grasso di vaselina in dotazione.

BOCCOLA RIGIDA EVAPORATORE CON RELATIVA RONDELLA IN SILICONE

La guarnizione rigida inserita nel frontale del cilindro evaporatore va sostituita ogni 9/12 mesi a seconda dello stato di usura e del livello di manutenzione e lubrificazione.

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 1.
- 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.

10. INFORMAZIONI UTILI SUI PREPARATI PER GELATO

AUMENTO DI VOLUME

Durante il passaggio dallo stato liquido iniziale a quello denso e cremoso finale, il prodotto aumenta considerevolmente il suo volume; poter quantificare l'entità di tale aumento può essere molto utile onde evitare di riempire oltremisura la vasca introducendo una quantità eccessiva di prodotto.

Seguendo queste semplici operazioni sarà possibile calcolare in che percentuale si verificherà tale aumento.

- Posizionare un contenitore vuoto su una bilancia e tarare così lo zero;
- Togliere il contenitore, riempirlo completamente di prodotto liquido, pesarlo ed annotare tale valore;
- Ripetere le stesse operazioni riempiendo completamente il contenitore con prodotto avente la densità desiderata, pesare e segnare il valore ottenuto;
- Applicare la seguente formula per calcolare la percentuale di aumento del volume:

"Peso del prodotto liquido meno il peso del prodotto cremoso, diviso per il peso del prodotto cremoso e poi moltiplicato per 100"

Esempio:

Peso di mezzo litro di prodotto: 530g / 18.7oz

Peso di mezzo litro di prodotto cremoso: 380g /13.4 oz;

Differenza: 150g 5.09 oz;

$150/380=0.4$

$0.4 \times 100 = 40\%$ di aumento volume.

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: 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 DEFROST Le lamelle del condensatore sono sporche e piene di polvere La ventola non sta funzionando C'è una perdita di refrigerante La scheda elettronica non sta funzionando correttamente L'alimentatore non sta funzionando correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Lasciare almeno 20cm di spazio libero attorno alla macchina e non posizionarla vicino ad altre fonti di calore Ripristinare la modalità CONGELAMENTO Pulire il condensatore Controllare i collegamenti elettrici, se disconnessi riconnettere e se ancora non funziona, sostituire la ventola Individuare la perdita, eliminarla e ricaricare l'impianto Verificare e sostituire la scheda Verificare e sostituire l'alimentatore
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 Alcuni collegamenti elettrici sono incompleti Il compressore è difettoso L'elettronica della macchina non sta funzionando correttamente L'alimentatore non sta funzionando correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire i componenti che non funzionano Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete Sostituire il compressore Verificare e sostituire il componente Verificare e sostituire l'alimentatore
La macchina è rumorosa	<ul style="list-style-type: none"> Le pale della ventola urtano alcuni dei componenti interni 	<ul style="list-style-type: none"> Verificare e sistemare
L'interruttore principale è in posizione ON ma la macchina non funziona	<ul style="list-style-type: none"> Il coperchio principale non è stato riposizionato correttamente Alcune connessioni elettriche sono incomplete L'interruttore principale è rotto La scheda elettronica di comando è difettosa L'alimentatore è difettoso Il motoriduttore è difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare correttamente il coperchio principale Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete Sostituire l'interruttore Sostituire la scheda comando Sostituire l'alimentatore Sostituire il motoriduttore
La vasca perde	<ul style="list-style-type: none"> Una delle guarnizioni non è posizionata correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Rimontare correttamente la guarnizione o, se è il caso, sostituirla
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 prodotto finisce nella vaschetta raccogli gocce attraverso il tubo di drenaggio	<ul style="list-style-type: none"> La guarnizione a ventosa, il mozzo del mescolatore ed il pomello di fissaggio non sono stati rimontati correttamente La guarnizione a ventosa o la boccola di tenuta dell'albero sono danneggiati o usurati 	<ul style="list-style-type: none"> Smontare e rimontare correttamente il sistema di mescolamento Smontare e sostituire le guarnizioni
Il mescolatore non gira	<ul style="list-style-type: none"> Il coperchio principale non è stato riposizionato correttamente Alcune connessioni elettriche sono incomplete La scheda elettronica è difettosa Il motoriduttore è difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare correttamente il coperchio principale Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete Sostituire la scheda Sostituire il motoriduttore
Il mescolatore risulta rumoroso durante la rotazione	<ul style="list-style-type: none"> La guarnizione a ventosa è stata sostituita senza essere lubrificata correttamente La spirale di mescolamento non è stata rimontata correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Smontare, pulire, sanitizzare e lubrificare correttamente la guarnizione Smontare e rimontare correttamente la spirale e tutto il sistema di mescolamento
La macchina raffredda troppo rallentando o causando il bloccaggio	<ul style="list-style-type: none"> Il grado zuccherino del prodotto è troppo basso La vite di regolazione 	<ul style="list-style-type: none"> Verificare il brix del prodotto e correggere Regolare la vite di durezza verso il "-" per ridurre la consistenza del prodotto

del rotore dell'agitatore	<p>consistenza è tarata ad un valore troppo alto</p> <ul style="list-style-type: none"> • La leva del micro-switch di durezza è piegata e non va a contatto con il moto-riduttore • Il livello del prodotto nella vasca è troppo basso • La scheda non apre i contatti 	<ul style="list-style-type: none"> • Raddrizzare la leva con delle pinze e ripristinare il corretto contatto • Aggiungere prodotto o spegnere l'impianto di refrigerazione • Sostituire la scheda
La macchina non raffredda ed i due LED ai margini della scala di consistenza (il primo e l'ultimo) lampeggiano contemporaneamente	<ul style="list-style-type: none"> • Il livello del prodotto dentro la vasca è al di sotto del livello minimo di sonda e la macchina è in blocco 	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiungere prodotto in modo che il livello arrivi almeno a coprire la sonda

GT Touch

Problema	Possibile causa	Soluzione
Sul touch screen compare la scritta "ERRORE EEPROM"	<ul style="list-style-type: none"> • La memoria della scheda elettronica non sta funzionando correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Sostituire la scheda
Sul touch screen compare la scritta "ERRORE NAND"	<ul style="list-style-type: none"> • La memoria immagini della scheda elettronica non sta funzionando correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Sostituire la scheda
Sul touch screen compare la scritta "SOVRATEMPERATURA SCHEDA"	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura della scheda Elettronica risulta troppo elevata 	<ul style="list-style-type: none"> • Trovare la causa e risolvere il problema
Sul touch screen compare la scritta "ERRORE CODICE MACCHINA"	<ul style="list-style-type: none"> • Il software non è stato caricato correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Sostituire la scheda

Manufacturer of this appliance is

S.P.M. Drink Systems S.p.A. – Via Panaro 2/b 41057 Spilamberto (MO)

All reproduction rights of this manual are reserved to it, even partial reproduction is prohibited.

The descriptions and illustrations refer to the specific machine/plant in question. The manufacturer reserves the right to make any modifications he deems appropriate to series production at any time.

This manual:

it is an integral part of the supply and must be read carefully in order to use it correctly, in compliance with the essential safety requirements;

it is drawn up according to the provisions of the Machinery Directive 2006/42/EC and contains the technical information necessary to correctly carry out all the procedures in safe conditions;

it must be stored with care (protected in a transparent and watertight casing to prevent deterioration) and must accompany the machine throughout its life, including any change of ownership. In the event of loss or deterioration, a copy can be obtained by requesting the manufacturer, reporting the data on the identification plate

The manufacturer declines all responsibility for improper use of the machine/plant and/or for damage caused as a result of operations not covered in this manual.

INDEX

1. SAFETY INSTRUCTIONS.....	30
Cleaning and daily sanitizing procedures	31
2. EQUIPMENT KIT	37
3. TRANSPORT TIPS	37
4. LIFTING TIPS.....	37
5. TECHNICAL SPECIFICATIONS	38
6. POSITIONING	39
7. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY MAINS.....	40
8. START UP PROCEDURES AND OPERATING INSTRUCTIONS	41
GT Touch.....	42
GT Push	48
9. SPECIAL MAINTENTANCE.....	49
Condenser cleaning.....	49
Control and replacement of seals.....	50
Winter storage.....	50
10. SOFT SERVE ICE CREAM INFORMATION	50
11. DISCLAIMER	50
12. TROUBLESHOOTING GUIDE	51
13. WIRING DIAGRAM.....	53

1. SAFETY INSTRUCTIONS

This installation and operation manual is an integral part of the equipment and must be kept for future consultation.

Unless otherwise stated, this manual is addressed to operators (staff members who uses the equipment on a daily basis) and to servicemen (staff members qualified to carry out the installation and/or maintenance).

The parts of the manual addressed only to servicemen are pointed out accordingly.

Please read carefully the warnings listed here below before installation and start-up of the equipment.

This equipment has been designed to produce soft serve ice cream, ice milk, frozen yogurt, smoothies and similar frozen dairy products obtained by blending water or milk with the powder.

Upon receipt of the equipment, make sure that its part number matches the one specified in the order, which can be found on all the delivery documents.

This equipment is exclusively destined to the purpose for which it was designed.

The manufacturer cannot be held responsible for any damage due to improper use.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

This equipment is not suitable for outdoor use. This machine is not suitable for installation in locations where water jets are used and it must not be cleaned by a water jet.

This appliance must be installed in places where it can be checked by qualified personnel.

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

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
– farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
– bed and breakfast type environments;
– catering and similar non-retail applications.

The installation and subsequent servicing operations must be carried out by skilled members who have been trained to use the device and in compliance with the regulations in force.

The machine has to be placed on a sturdy, horizontal surface making sure it is well ventilated by leaving a gap of 20 cm around it and do not install it near heat sources (fig.1); we recommend you to maintain a room temperature between 24 and 32°C (between 75°F and 90°F).

For a safe and correct installation, it is essential to provide a suitable socket controlled by a thermal cut-out switch whose contacts are at least 3 mm apart, in accordance with the current national safety regulations.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after sale service or by qualified personnel, to prevent any possible risk.

- **WARNING:** do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

- **WARNING:** do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

- **WARNING:** when positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

- **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction (IEC 60335-2-24)

- **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer (IEC 60335-2-24)

- **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit (IEC 60335-2-24)

The continuous, equivalent, weighted level of acoustic pressure is below 70 dB.

This manual is also available in an alternative format on our website.

!Caution!

Don't fill the tank with only water. In case of freezing product switch off the board until the product will be liquid.

Cleaning and daily sanitizing procedures

In order to ensure that the appliance always functions properly and complies with current health regulations, it is essential to carry out the cleaning and sanitising operations described below frequently and in detail, always making sure that the person carrying out these operations has previously washed and sanitised their hands and forearms.

In case of prolonged shutdown (winter storage), the machine must be disassembled, washed and sanitized according to the instructions in this manual before start-up to ensure the best possible cleanliness.

!Caution!

Electric shock hazard. Do not splash water on switches or allow water to flow onto electrical components inside the machine.

!Caution!

To prevent bacteria growth, use only sanitizers approved for plastic and rubber objects, failure to do so could create a health hazard.

Note: it is responsibility of the operator to be aware of and conform to the requirements of current local, state and federal laws concerning the frequency of cleaning and conservation of products used.

The cleaning instructions explained in this section are essential procedures to remove bacteria and maintain a sanitarily clean machine.

We recommend to perform the cleaning and sanitizing procedures every day and anyway according to the local laws.

Neither the manufacturer of the machine, nor the manufacturer of the food preparation fed into it, can be held liable for any damage that may directly or indirectly be caused to persons as a result of failure to comply with all the prescriptions set out in this manual and especially with regard to warnings on cleaning and sanitising the machine.

- Empty the bowl from the remaining product as much as possible.

- Switch off the unit by pressing the main switch.

- After unlocking the main cover with its key (fig.1), remove the main cover and the secondary one under it (fig.2).

- Pour lukewarm water into the bowl (fig.3) and, after re-positioning the main cover, make sure the micro-switch is correctly activated.

NOTE

GT is equipped with a very efficient safety mechanism, activated when the cover is lifted, designed to protect the operator. **If the cover is not correctly, positioned GT will not work.**

- Switch on the unit and go through the menu in order to select the wash mode as described before.

- Make the unit working in the wash mode for some minutes and then empty the bowl and repeat the same operations until the coming out water is clear (fig.4).

- Switch off the unit and disconnect cable from the power supply.

- Provide yourself with a sanitizer suitable for plastic, rubber and stainless steel objects

(Sodium hypochlorite 2%), for the US market bring the approved 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

Carefully follow the mix producer prescriptions in terms of time and modes of conservation.

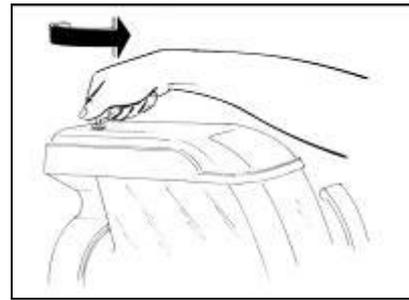


Fig. 1

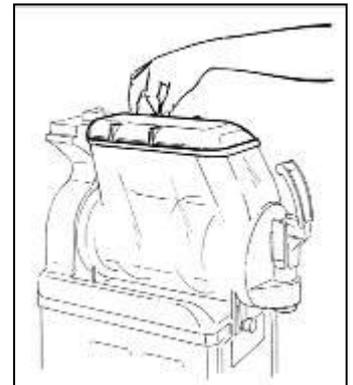
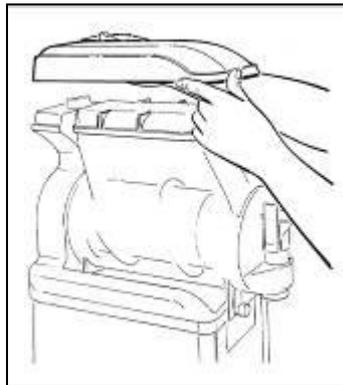


Fig. 2

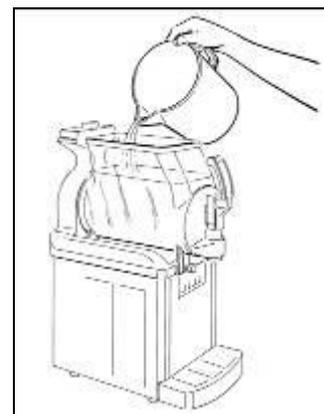


Fig. 3



Fig. 4

!Caution!

To avoid electrical shock or contact with moving parts, before proceeding with the disassembling operations, make sure all switches are in "OFF" position and that the main power supply is disconnected.

- **S**witch off the machine and disconnect the power cable.
- **R**emove the main cover.
- **W**ash and sanitize your hands and forearms.
- **U**nscrew the bowl knobs (fig.5).
- **R**emove the accessory to give a "star" peculiar shape to the dispensed product (fig.6).
- **S**imultaneously press the two securing tabs and lift the tap to extract it from its seat (see fig.7).
- **D**isassemble the tap by keeping the body pressed down and slipping the lever from its seat (fig.7).

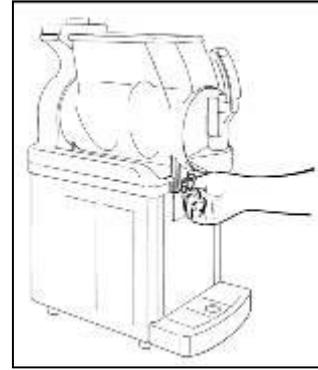


Fig. 5

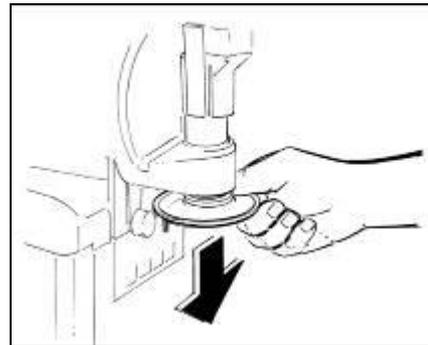


Fig. 6

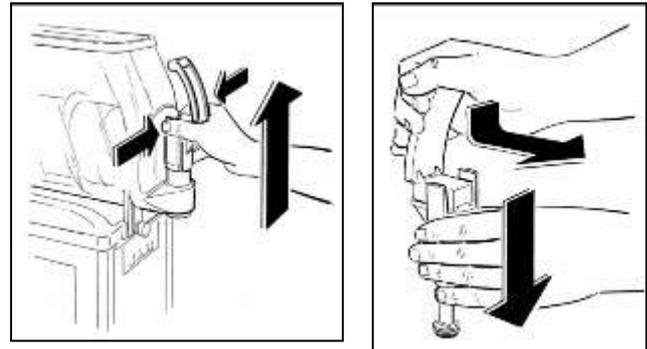


Fig. 7

!Caution!

To prevent bacteria growth, remove all o-rings when cleaning.

Failure to do so could create a health hazard.

- Pull the tank outward, as shown, to completely remove it from its seat (fig.8).

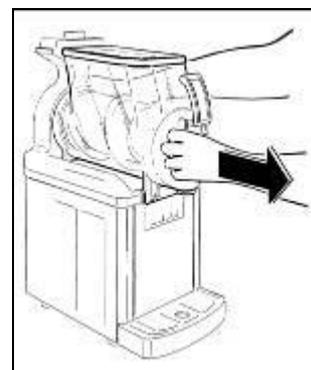


Fig. 8

- **U**nscrew the security knob in the direction of the arrow (threading on left), then pull out the mixing unit, the bell shaped seal and the bowl gasket on the back (fig.9).

- **R**emove the drip tray by pulling it outward (fig.10).

- **T**horoughly wash all the removed components with hot water and dishwashing, but do not use abrasive detergents or powders that can damage the bowl.

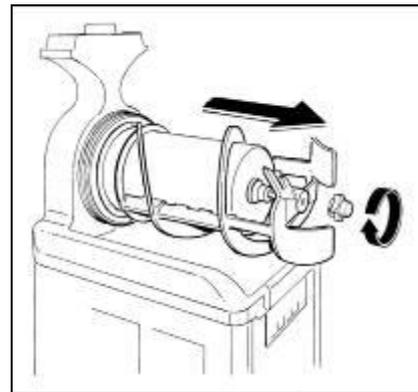


Fig. 9

Do not use too aggressive sanitizers or detergents, these kind of products could damage the bowl and the other components.

CAUTION

Never perform these washing operation with a dish washing machine; failure to do so could seriously damage the unit's parts.

- **R**inse well and immerse each part in the sanitising product according to the doses and immersion times suggested by the manufacturer of the product.

- **A**fter respecting the correct sanitizing period, rinse well all the components with clean water and dry them up with a clean cloth.

- **T**horoughly wash the evaporator and the drip tray surfaces with a sponge soaked with the sanitizer (see fig.11).

- **R**epeat all these operations with a clean sponge soaked with water and carefully dry up all the surfaces with a clean cloth.

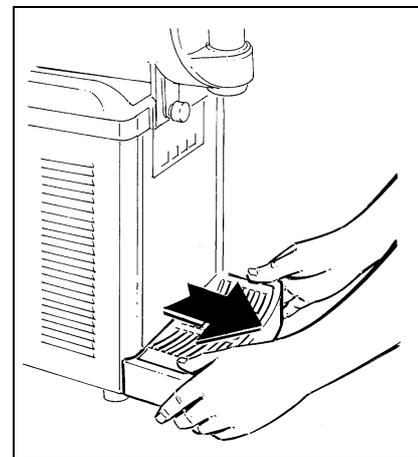


Fig. 10



Fig. 11

Once performed all these cleaning and sanitizing procedures, it's possible to reassemble all the components.

The correct assembly of the device is essential to prevent leakage of product and damage of the machine. To assemble the machine you will need an approved lubricant (such as vaseline).

Make sure all parts have been washed and sanitized before assembling. Persons assembling the machine must first wash and sanitize their hands and forearms with an approved sanitizer.

- Spread Vaseline on the bell shaped seal internal surface before reassembling it (fig.12).



Fig. 12

- Reassemble the rear gasket and the bell shaped one, respecting the correct direction as indicated in figure 13.

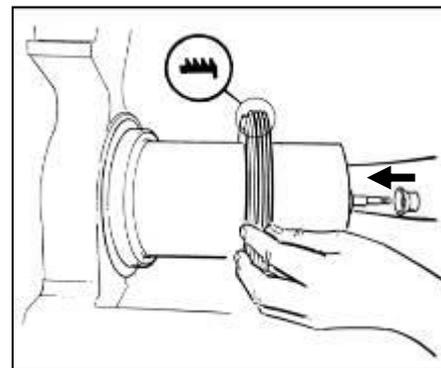


Fig. 13

- Reassemble the mixing unit making sure that the frontal cylinder perfectly fit inside its rotating shaft seat.

- Block all these components into place by turning the knob in counter clockwise direction (fig.14).

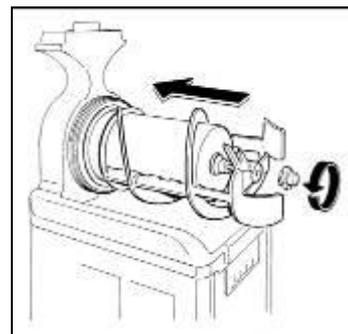


Fig. 14

- **L**ubricate the rear of the tank where it meets with the seal to facilitate the reassembling procedures (see fig.15);

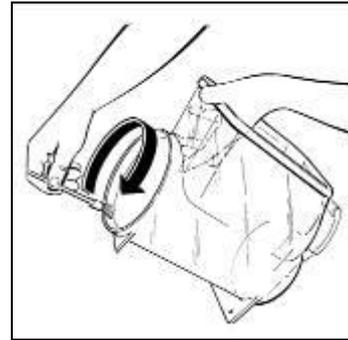


Fig. 15

- **R**eassemble the bowl by positioning it back into its seat, verifying that it faces in the correct direction and it is held in place by its seal (see fig.16).

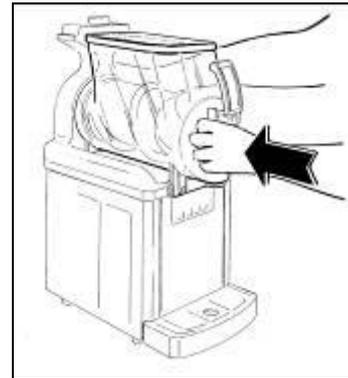


Fig. 16

- **F**ix the bowl by reinsert the knobs (fig.17).

IMPORTANT

Do not over tighten the bowl knobs.

Excessive force could damage the thread and/or the bowl itself.

- **R**e-insert the tap (fig.18) spreading Vaseline on the o-rings to facilitate sliding the tap in its seat until completely inserted.

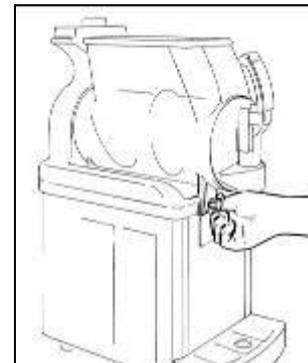


Fig. 17

!Warning!

If the tap does not perfectly slide into position, the sealing hold will be endangered.

- **R**eassemble the accessory to give a "star" peculiar shape to the dispensed product.
- **R**eassemble the drip tray.

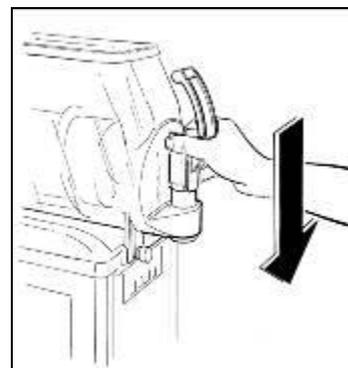


Fig. 18

SANITIZING

Whenever the machine has remained unused for some days after been cleaned and sanitized as described in the chapter 1, the sanitizing procedures described below must be performed just prior to start-up the machine.

- **R**emove the main cover and the secondary one.
- **P**our sanitizing solution into the bowl carefully following the manufacturer prescriptions.
- **A**fter restoring the main cover, switch on the machine and let the auger rotating (all control board LED switched off) leaving the sanitizing solution for the time specified by its producer.

IMPORTANT

Do not leave sanitiser in the tank for longer than prescribed by the manufacturer.

- **D**rain the solution by opening the plunger to allow the bowl to empty. **O**pen and close the plunger at least 10 times during draining to sanitize the product way out area also.
- **T**horoughly rinse repeating these operations with clean water instead of sanitizer solution.
- **A**fter having carefully performed these operations, the machine is ready to be used.

2. EQUIPMENT KIT

In the packaging of this equipment you will find also:

- operator's manual,
- 1 tube of Vaseline grease lubricant to be used for machine maintenance;
- EC declaration of conformity;
- 1 drip tray.

3. TRANSPORT TIPS

To prevent the oil held in the hermetic compressor running into the cooling circuit, the device must be carried, stored and handled in the upright position, following the direction instructions on the packing. If the device is accidentally or intentionally (for transportation reasons) kept in any other position, it must be set again in the correct position at least twenty minutes before start-up procedures, in order to let the oil flow back into the compressor.

4. LIFTING TIPS

Each machine is equipped with a special wooden pallet that allows the handling with standard forklift trucks.



Never lift the machine alone, but always seek the assistance of another operator.

To prevent and avoid any damage to the machine, all loading and unloading operations should be carried out with special care. The equipment can be lifted, with either a manual or engine-powered lifting truck, by positioning the forks in the base section of the unit.

The following operations should always be avoided:

- to turn upside down the machine;
- to drag the machine with ropes or others;
- to lift the machine with slings or ropes
- to shake or rattle the machine and its packaging.

The machine must be stored in a dry place with temperatures from 0°C to 40 °C. No more than 2 machines should be stacked on top of each other, taking care to maintain the vertical position, as shown by the arrows on the carton.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical and electrical specifications

All the machine's technical and electrical specifications are stated on the identification plate, positioned in the internal part of the equipment; a sample is shown here below.

This plate also shows the serial number of the model, consisting of the internal code of the appliance followed by a progressive production number and consequent week.



- Model
- PNC – production code
- Serial number
- Electrical characteristics in Volt/Hz
- Max absorption in Watts
- Max current in Amps
- Climatic class
- Refrigerant gas and quantity used
- Markings
- Manufacturer

Noise emissions

The continuous, equivalent, weighted level of acoustic pressure is below 70 dB.

Climatic class

Class N, indicates an ambient temperature for machine use between 24 and 32°C (between 75°F and 90°F).

Dimensions:

The overall dimensions of the appliance are:

	GT1		GT2	
Height	65 cm	25.59 in	65 cm	25.59 in
Width	26 cm	10.24 in	45 cm	18.11 in
Depth	42.5 cm	16.73 in	42.5 cm	16.73 in
Weight	28 kg	61.73 lb	46 kg	101.41 lb

Refrigerant

Between the gas used (R452a, R449 and R290) the R290 is potentially flammable and explosive.



Caution

Every possible precaution must be taken to avoid any danger connected with the nature of this gas during any ordinary and/or extraordinary operation carried out on the equipment.

In the event of breakdown:

In most cases, any technical problem can be settled with slight interventions (please see the troubleshooting guide at the end of this manual); we therefore recommend you to carefully read this handbook before contacting the manufacturer or service centre.

Disposal



Caution

All the parts of the packaging must be kept beyond the range of children, as they might represent a potential safety/health risk.

Important

In respect of the environment, please dispose the packaging as illustrated.



This symbol:  means that the machine cannot be disposed 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 create health risks.

In order to correctly dispose of the device, please contact the distributor from which you purchased it or our after-sales service.

6. POSITIONING

In the event of a breakdown or malfunctioning, switch off the device and remove the plug.

FOR MAINTENANCE WORKER ONLY

The installation and subsequent servicing operations must be carried out by skilled members who have been trained to use the device and in compliance with the regulations in force.

- a) Remove the packing (fig.19) and preserve it in order to reuse for winter storage.



Caution

All the parts of the packaging must be kept beyond the range of children, as they might represent a potential safety/health risk.

- b) Make sure the machine is in perfect condition.

b) Rest the machine on a sturdy, flat surface making sure it is well ventilated by leaving a gap of 20 cm around it and do not install it near heat sources (fig.20); **we recommend you to maintain a room temperature between 24 and 32°C (between 75 and 90°F).**

!WARNING!

Do not obstruct the ventilation and heat-dissipation grilles as poor ventilation, in addition to leading to reduced performance and malfunctioning, can cause serious damage to the appliance

- c) Check that the power mains voltage meets the specifications on the equipment identification plate and that the output available meets the device's power requirements. Fit the plug into an earthed socket, removing all multiple adaptors.

FOR FURTHER PRECAUTIONS, READ THE SECTION "CONNECTION TO THE ELECTRICITY MAINS" CAREFULLY.

- d) The installation must be carried out in accordance with the manufacturer's instructions. Failure to comply with the positioning and installation instructions may impair the machine's operation.

Important

You are legally required to provide a suitable grounding system for the equipment. Before carrying out any cleaning and/or special maintenance on the device, make sure it is disconnected from the mains by unplugging it.

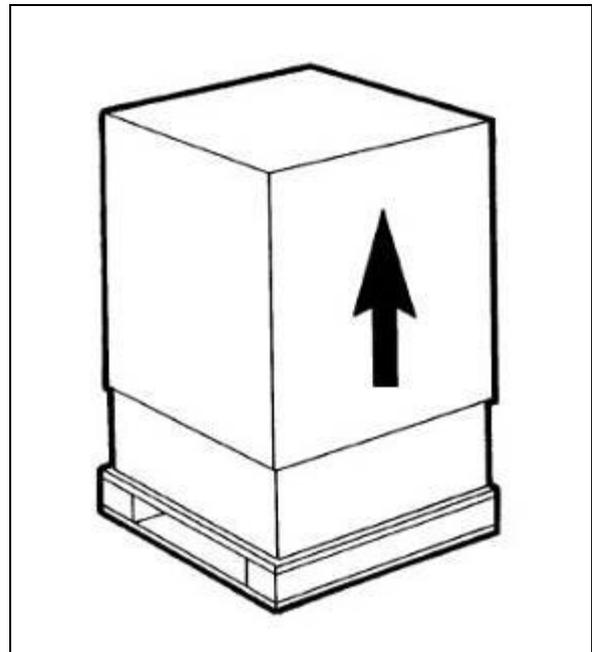


Fig. 19

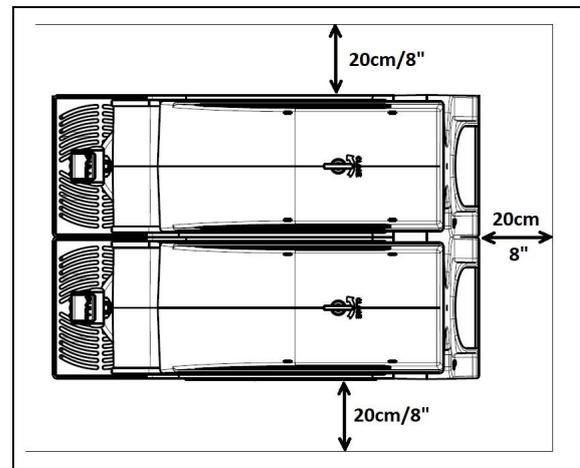


Fig. 20

7. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY MAINS

FOR SERVICEMAN ONLY

Before fitting the plug in the power supply socket, for your own safety, as already mentioned in the previous paragraph, please read the following precautions.

- The machine's electrical safety is only guaranteed when it is connected to a suitable earth system, structured as provided by the national safety current regulations (fig.21). Therefore, the manufacturer cannot be held responsible for any damage due to failure of the grounding system of the machine.

- Always verify electrical specifications on the data plate of each machine. Data plate specifications always replace the information of this manual.

- For a safe and correct installation, it is essential to provide a suitable socket controlled by a thermal cut-out switch whose contacts are at least 3 mm apart, in accordance with the current national safety regulations (see fig.21).

- Never use extensions or multiple adaptors.

- Check the power lead along its entire length to make sure it is not crushed in any way.

- To unplug the device, first disconnect the power supply with the switch, then grip the plug and gently pull it out.

!!IMPORTANT!

IF THE POWER CABLE IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS AFTER SALE SERVICE OR BY QUALIFIED PERSONNEL, TO PREVENT ANY POSSIBLE RISK.

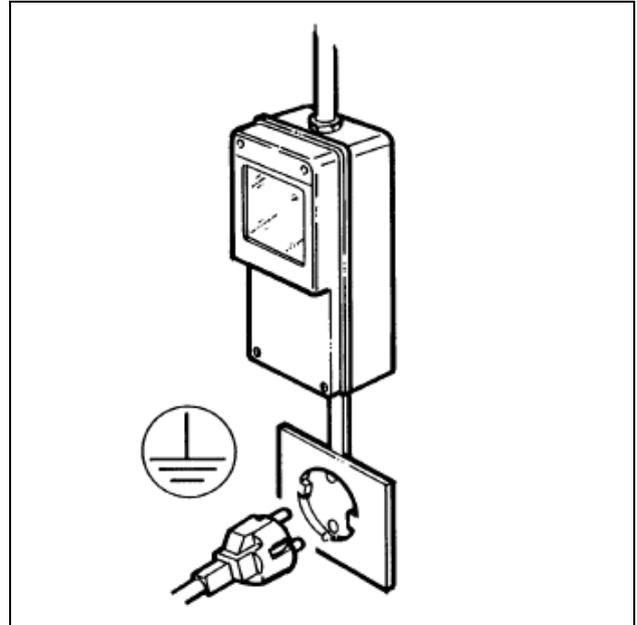


Fig. 21

- If required by local regulations, it is possible to have the appliance permanently connected to electrical power supply, ref. National Electrical Code (NEC) and NFPA 70. If this is the case, it is necessary to remove the right side panel, disconnect the power cable from the machine wiring, remove it from the machine and replace it with the permanent cable by respecting the local codes.

8. START UP PROCEDURES AND OPERATING INSTRUCTIONS

!!IMPORTANT!
BEFORE STARTING THE MACHINE, CARRY OUT THE CLEANING AND SANITISING PROCEDURES DESCRIBED IN CHAPTER 1.

Important

Do not use FROZEN or DEFROST position with water or sanitizer in the bowl, the machine will be damaged.

- Dilute and mix the product in a separate container according to the manufacturer's instructions (see fig.22).

NOTE: "mix" is the result of the blending between water or milk with the powder to make soft serve ice cream, ice milk, frozen yogurt, smoothies and similar frozen dairy products.

Don't introduce more than 2.5 litres of mix inside the bowl. This kind of product has a not negligible overrun during its freezing, so it is very important to control it in order to avoid to go over the bowl maximum level (please see the chapter about the overrun calculation).

- Pour the mix obtained into the bowl (see fig.23).

- Restore the secondary cover and then the main one, making sure to fix it with the security key.

Note

All the Gt units are equipped with a very efficient safety mechanism designed to protect the operator; it is activated when cover is lifted. This device automatically and immediately stops all moving parts.

If the main cover is not correctly positioned, the correspondent mixing system will not work.

- Insert the plug into the electrical power outlet

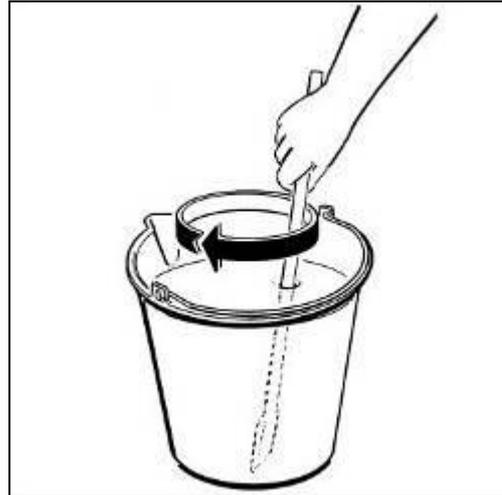


Fig. 22

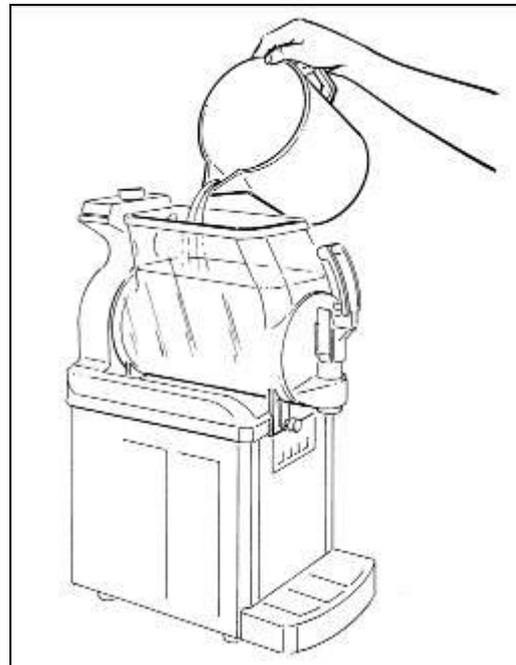


Fig. 23

GT Touch

- Activate the main switch A on the right side of the unit (fig. 24), the touch screen will start operating by showing the main menu and all the choice possibilities.

- When machine is switched on, the main selection menu turns up (fig. 25); you can enter the preparation phase of each product by selecting one of the corresponding key (for example ICE CREAM) and the unit will start working with these pre-set parameters.

!NOTE!

If the unit is not operating after selecting one of the product buttons, check the cover positioning, GT is equipped with a very efficient safety mechanism, if the main cover is not correctly positioned, GT will not work.

The unit functioning could be divided into different phases; each one of these has its own parameters such as rotation speed, duration and temperature pre-set.

PRODUCT PREPARATION

"PREPARATION" PHASE

The purpose of this phase is to mix and to prepare the product in order to reach the right consistency and the right temperature.

In the low and right side of the touch screen you can see two buttons:

➤ "DISPENSING"

You can enter the dispensing phase by selecting the corresponding key. The motor runs at the pre-set speed for dispensing and for a pre-set timing that varies relating to product.

The dispensing key has the aim to increase the motor speed to help the extraction of the product.

During preparation phase, you will read "-----" on the "DISPENSING" key; this means that the product is in preparation and not ready for dispensing and use (fig.26).

Also during the preparation phase, when you can see "-----", the dispensing button is working; if you switch it during the preparation phase, the preparation phase is interrupted and the machine, after dispensing, turns into conservation phase. *This operation is useful in*

case of switching off and again on, in order to bypass the preparation phase period.

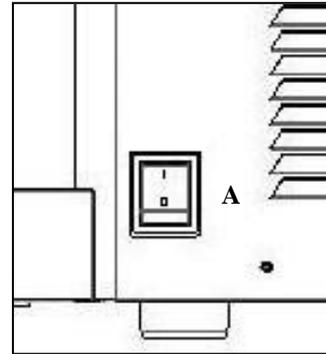


Fig. 24



Fig. 25

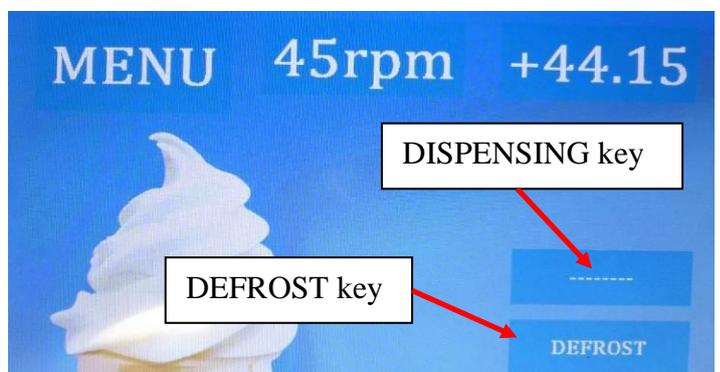


Fig. 26

➤ "DEFROST"

You can enter the DEFROST phase by switching the corresponding key.

Defrost phase is useful during night time; normally a lower rotation speed is set, with a higher temperature, in order to reduce the power consumption though keeping the product cold and preserving it from deterioration. Defrost phase is recognizable because the corresponding key is selected on the menu (and, consequently has a different color, see fig.27). To exit this phase you have to switch again the key.



Fig. 27

At the end of DEFROST phase, it's assumed that the product has to be again prepared for dispensing, so the machine automatically enters into preparation phase, that can be identified by the "-----" key present on extraction key.

"CONSERVATION" PHASE

Machine enters the conservation phase at the end of the preparation time or if you switch the dispensing key.

This phase is the standard one for the machine and it has the purpose to maintain the product consistency and temperature right to be dispensed.

The pre-set parameters are related to the conservation phase, it means rotation speed and temperature.

During this phase the DISPENSING KEY is well plain (fig.28).



Fig. 28

!!IMPORTANT!

Do not use the unit in both the preparation, the defrost and the conservation phase with water or sanitizer in the bowl, the machine will be damaged.

- Once the desired product consistency is reached, to dispense product position a cup under the tap, push the dispensing button and lower the lever as shown in figure 29.

GT units are fitted with a particular accessory to give a "star" peculiar shape to the dispensed product.

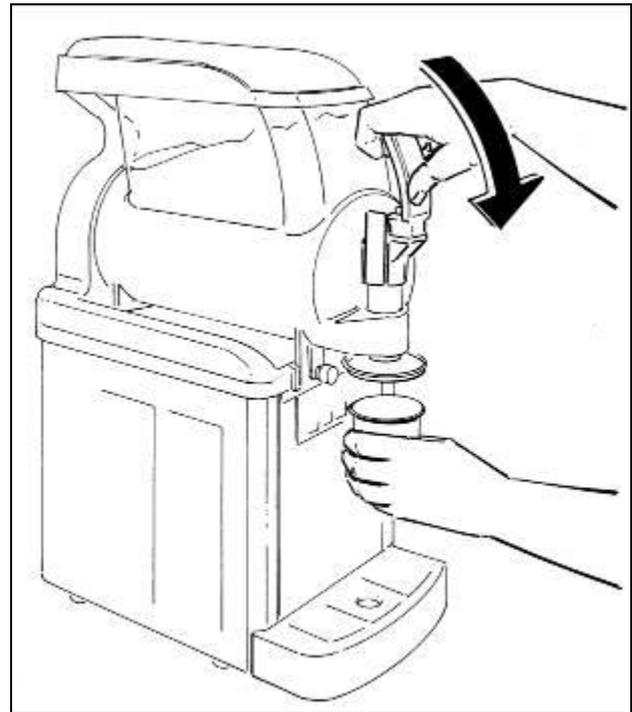


Fig. 29

PRODUCT PARAMETERS DURING MACHINE'S WORK

You can modify the product's parameters also during machine's work by switching the MENU key (please see the high left side of the touch screen).

The figure 30 parameters page will appear.

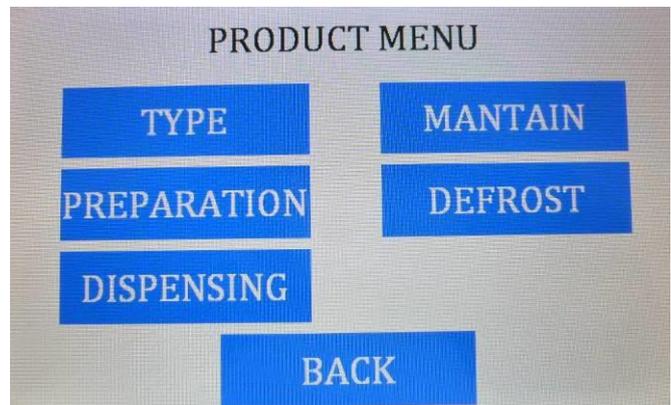


Fig. 30

All the product parameters can be modified, except the TYPE one

PREPARATION (fig. 31): you can set speed and temperature.

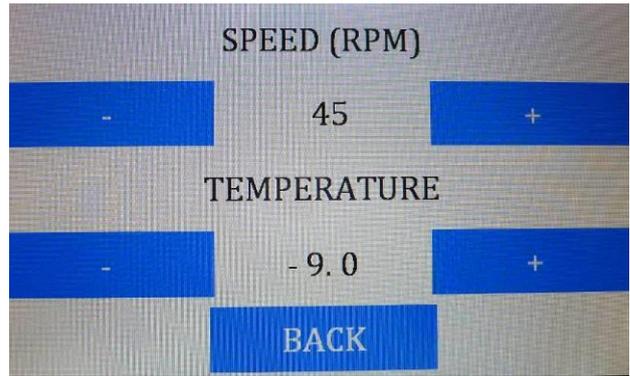


Fig. 31

DISPENSING (fig. 32): you can set speed and dispensing duration.

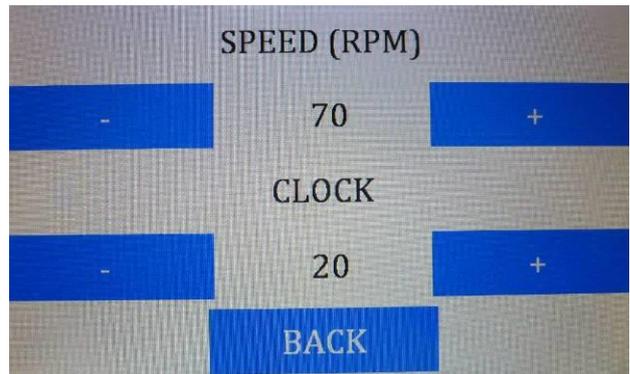


Fig. 32

CONSERVATION (fig. 33): you can set speed and temperature.

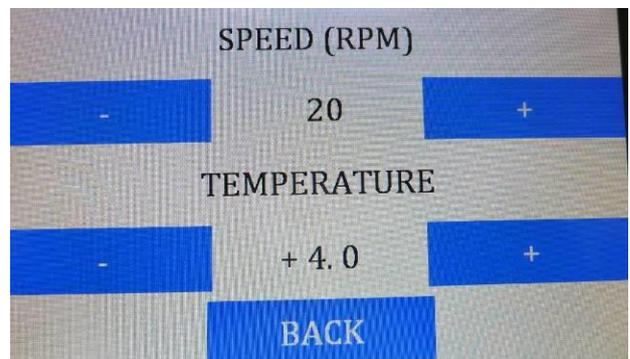


Fig. 33

DEFROST (fig. 34): you can set speed and temperature.



Fig. 34

You can enter the SETTINGS menu by selecting the corresponding key upon switching-on of the machine.

In this settings menu (fig.35) it is possible to modify all the default parameters of the products by selecting them one by one. It means that you can re-enter the product menu for each product that you select.

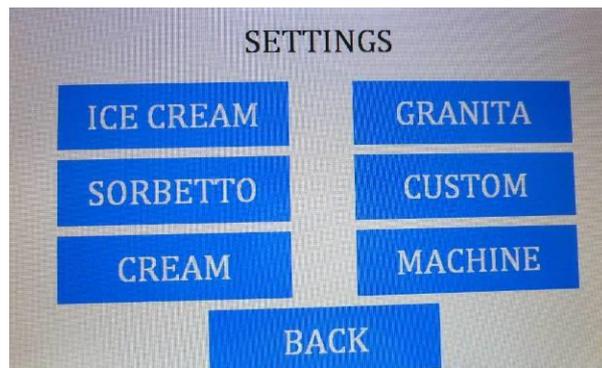


Fig. 35

SETTINGS MENU

If, after the unit switching on and after selecting the SETTINGS button from the main menu, you enter the MACHINE key (fig.35), you enter the machine's generic setting menu (MACHINE SETTINGS fig. 36).

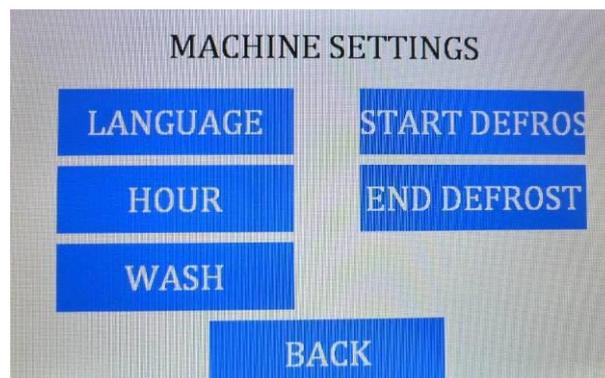


Fig. 36

LANGUAGE (fig. 37): you can select Italian, English and another customizable language.



Fig. 37

TIME (fig. 38): you can set the actual time in terms of hours and minutes.

WASH (fig. 36): after selecting the WASH key, return to the main menu and select the desired product, in this way the unit starts the WASH phase, until it is switched off. During this phase the cooling system is disabled but the auger keeps running. This function allows the customer to perform the first rough wash of the machine before performing the cleaning and daily sanitizing procedures described in the chapter 1.

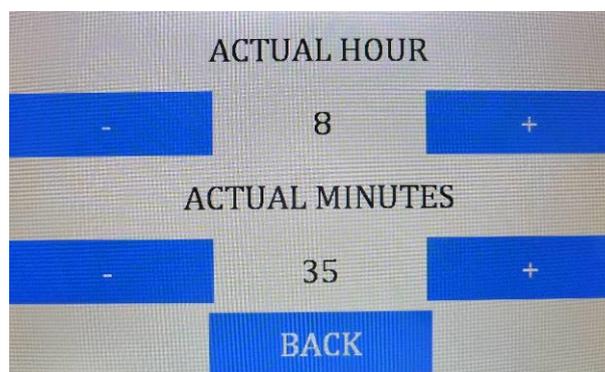


Fig. 38

START DEFROST (fig. 39): you can set the start defrost time in terms of hours and minutes.

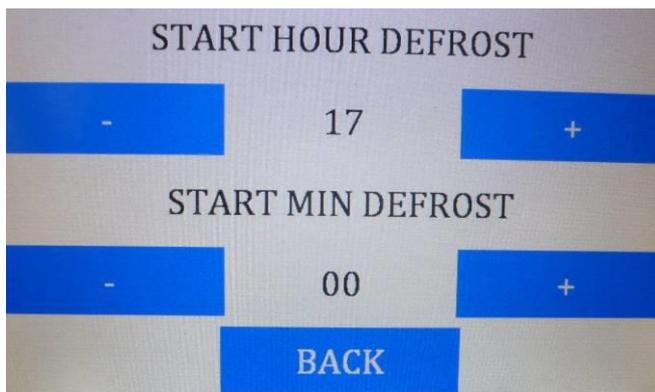


Fig. 39

STOP DEFROST (fig. 40): you can set the stop defrost time in terms of hours and minutes; after that time the unit will start operating in PREPARATION mode.

During the automatic defrost the DEFROST button is still functioning.

!ATTENTION!

Once set the automatic defrost, the unit will keep it automatically; this means that when the unit is switched on it will operate as set (if the switching on time is inside the automatic defrost period it will operate in this mode, if it is outside, it will operate in PREPARATION mode).

!ATTENTION!

In order to disable the automatic defrost, it is necessary to make both the start and the end defrost hours coincide. This also means that it is not possible to set the start and the end of the automatic defrost period inside the same hour of the day (for example: it is not possible to start the automatic defrost at 17.00 and to stop it at 17.59).

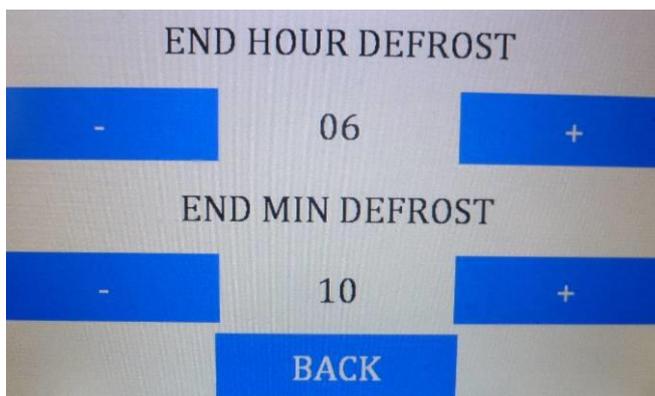


Fig. 40

GT Push

- Activating the main switch A on the right side of the machine and, in case of double bowls machine, also the small ones B and C, the augers will start rotating and mixing (fig.41).

- Activate the FROZEN mode by switching on the snowflake button (LED activated), and regulate the product consistency by setting its value with the ▼ e ▲ buttons (fig.42).

- In order to modify the product consistency, regulate it using the buttons ▼ and ▲ on the control board. Operating on the ▲ button, the number of lighted LED will increase with the product consistency; operating on the ▼ button, the number of lighted LED will decrease with the product consistency (fig.42).

NOTE: the snowflake LED blinks until the refrigerating system is working.

NOTE: if you need to switch from FREEZING mode to DEFROST one, it's necessary to disable the first function pressing the correspondent button with snowflake on it and then to enable the second function using the button with waves on it. The other way round, if you need to switch from DEFROST mode to FREEZING one, it's necessary to disable the defrost function pressing the waves button and enable the freezing function pressing the snowflake one.

NOTE: when the first and last LED of the consistency scale winkle at the same time, it means that the product inside the bowl is below the minimum level for the probe and the machine stops; to return to the normal functioning of the machine it's necessary to add more product, in order to cover again the probe.

- Once the desired product consistency is reached, to dispense product position a cup under the tap and lower the lever as shown in figure 44.

If it is necessary to accelerate the product dispensing, press the red speed button on the right (fig.42 and 43) before lowering the tap lever.

GT1 is fitted with a particular accessory to give a "star" peculiar shape to the dispensed product.

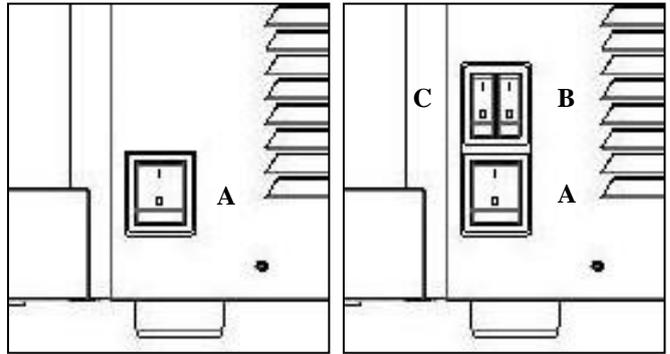


Fig. 41



Fig. 42

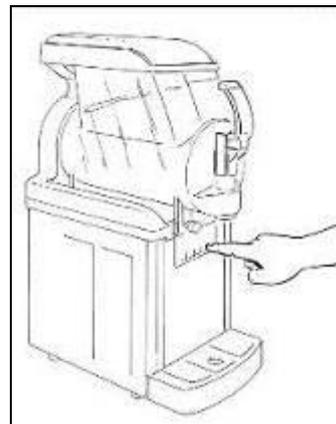


Fig. 43

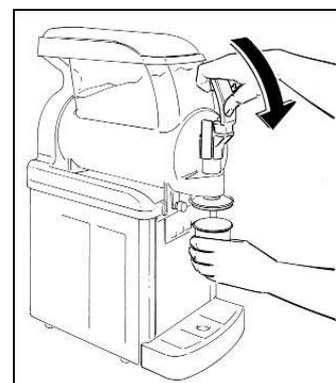


Fig. 44

9. SPECIAL MAINTENANCE

**!IMPORTANT!
THE FOLLOWING PROCEDURES MUST BE
PERFORMED BY A QUALIFIED TECHNICIAN**



Before proceeding with any maintenance operation, it is compulsory to switch off the machine and unplug it from the mains.

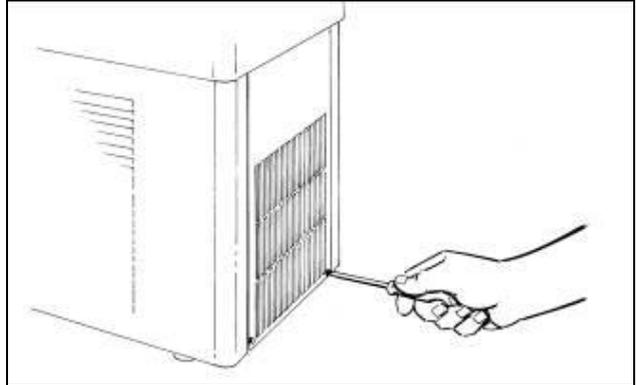


Fig. 45

Condenser cleaning

In order to guarantee good cooling system performance, the condenser must be well cleaned **every month**.

How to reach it:

- Switch off the power supply and disconnect the power cable;
- GT1 machine: remove the rear panel by unscrewing the two bolts fastening it (fig.45);
- GT2 machine: remove the left side panel by unscrewing the two bolts fastening it (fig.46);
- Using a dust exhauster, remove the dust that has collected between the condenser fins (fig.47).

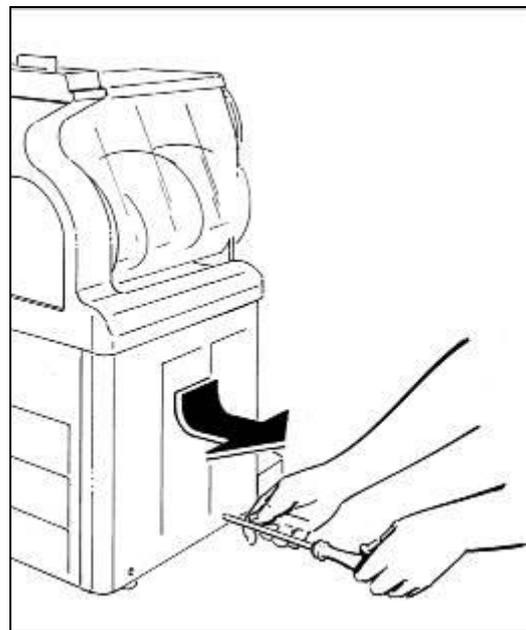


Fig. 46

**!IMPORTANT!
Never use a screwdriver or sharp object to clean between fins**

**!WARNING!
In order to reduce the risks associated with flammability, any extraordinary maintenance work should only be carried out by suitably qualified personnel**

**!WARNING!
Do not obstruct the ventilation and heat-dissipation grilles as poor ventilation, in addition to leading to reduced performance and malfunctioning, can cause serious damage to the appliance**

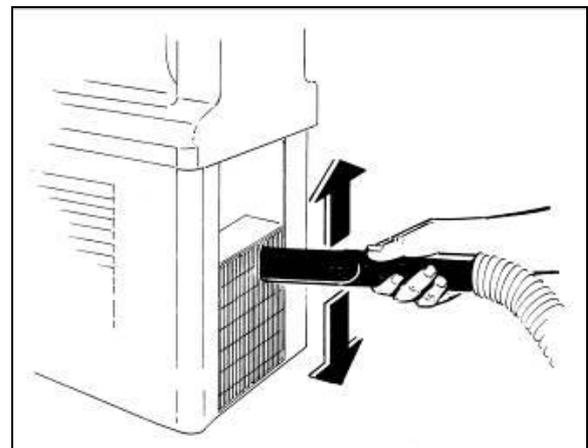


Fig. 47

Control and replacement of seals

BOWL GASKET (LOCATED AT THE REAR OF BOWL)

Replace it every 12 months according to the conditions of use and level of maintenance.

DISPENSE VALVE O-RING

The dispense valve o-rings should be replaced as necessary when wear is evident. Lubricate them each time they are replaced or the dispense valve is removed for cleaning.

SUCTION GASKET

Replace every 3 months according to the conditions of use and level of maintenance. This part should be lubricated during the re-assembly after every cleaning with Vaseline.

EVAPORATOR HARD SEAL AND ITS SILICONE WASHER

Replace every 9 to 12 months according to the conditions of use and level of maintenance.

Winter storage

To protect the unit during seasonal shutdown, it's important to properly store the machine using the following procedures:

- Disconnect all power to the freezer.
- Disassemble, wash and sanitize all parts that come into contact with the mix as described in chapter 10.
- Clean also all the exterior panels.
- Reassemble all these parts.
- Cover the machine with the original package to protect it from dust or other contaminating elements.
- Place the machine in dry location.

10. SOFT SERVE ICE CREAM INFORMATION

OVERRUN

While the product is frozen in the bowl, its volume increases; to control overrun is important as too much of it could go over the bowl maximum level.

To correctly measure overrun carry out the following steps:

- Place an empty container on the scale and adjust your scale to zero;
- Remove the container from scale and fill it with liquid product to the top. Weigh container and record;
- Replace liquid product with frozen one, strike off the excess of it so it is even with the top of the container and measure the weight;

- Use the following formula to figure overrun percentage:

"Weight of liquid mix minus weight of frozen product divided by the frozen weight. Multiply by 100"

Example:

Weight of half litre of mix: 530g / 18.7oz;

Weight of half litre of frozen product: 380g / 13.4 oz;

Difference: 150g / 5.09 oz;

$150/380=0.4$

$0.4 \times 100 = 40\%$ overrun

11. DISCLAIMER

The manufacturer declines all responsibility for any damage that directly or indirectly might be brought on to people, things, animals, as a consequence of failure to comply with all instructions given in this manual with the warnings concerning installation procedures, use and maintenance of the machine.

The manufacturer cannot be held responsible for possible mistakes due to printing, copying or translating errors contained in this manual.

In addition, the manufacturer reserves the right to modify what deemed necessary or useful for the machine, as well as for the benefit of the user, yet at the same time maintaining the essential operative and safety characteristics of said machine.

12. TROUBLESHOOTING GUIDE

NOTE: the following procedures must be performed by a qualified service technician.

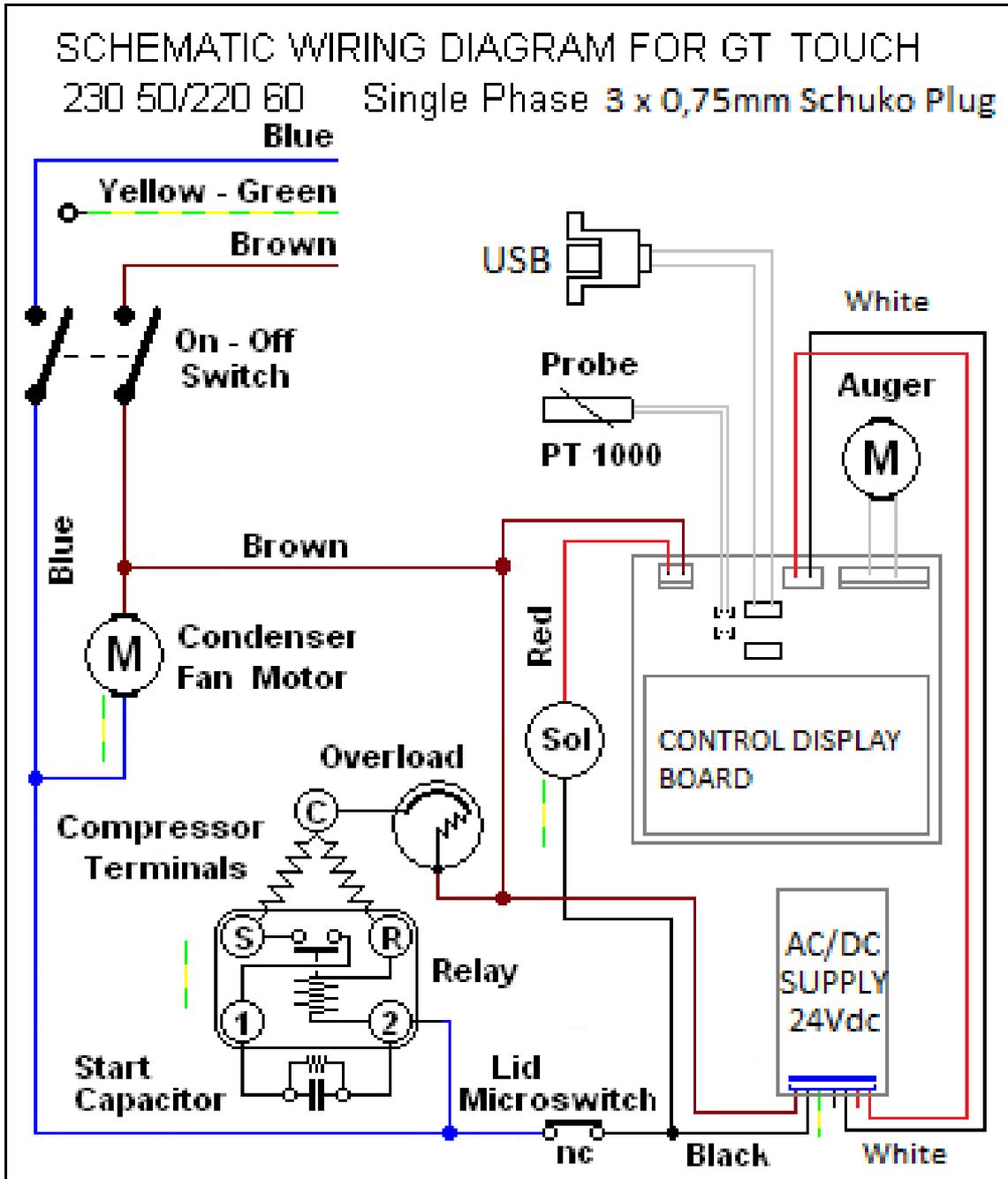
Problem	Possible cause	Solution
The machine does not cool, or cools only partially and the compressor is running	<ul style="list-style-type: none"> The space around the machine is inadequate for ventilation The refrigeration system is working in DEFROST mode The condenser fins are clogged with airborne particles Fan motor is not running Refrigerant is leaking The electronic board is not functioning correctly The feeder is not functioning correctly 	<ul style="list-style-type: none"> Allow at least 20cm between the machine and anything next to it; keep it away from heat sources Return to FREEZE mode Clean the condenser fins Check the fan motor's electrical connections and, if disconnected, reconnect. If still not operating, replace the motor Locate the leak, eliminate it and recharge the system Check and replace Check and replace
The machine 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 not complete The compressor is malfunctioning The electronic board is not functioning correctly The feeder is not functioning correctly 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the malfunctioning components Check the contacts and correct those incomplete Replace the compressor Check and replace Check and replace
The main power switch is "ON" but the unit is not running	<ul style="list-style-type: none"> The main cover is not correctly assembled Some electrical connections are not complete The main power switch is broken The control board is faulty The feeder is faulty The compressor DC drive is faulty The gear motor is malfunctioning 	<ul style="list-style-type: none"> Assemble the main cover correctly Check the contacts and correct those incomplete Replace the switch Replace the control board Replace the feeder Replace the DC drive Replace the gear motor
The bowl is leaking	<ul style="list-style-type: none"> One of the bowl seal is not in place 	<ul style="list-style-type: none"> Replace or reposition the seal
The dispensing valve is leaking	<ul style="list-style-type: none"> The dispensing valve has been incompletely or incorrectly replaced in its position The free movement of the valve is impeded Dispensing valve o-rings are damaged 	<ul style="list-style-type: none"> Reassemble and replace Clean and lubricate the valve and the valve cylinder with the lubricant provided with the machine Replace the o-rings
Product is flowing into drain tray through drainage pipe	<ul style="list-style-type: none"> The bell shaped seal between the front of the cylinder and the auger hub has not been reinstalled properly The bell shaped shaft seal or the spindle bushing seal is damaged or worn 	<ul style="list-style-type: none"> Find the seal and put it back in place Replace the damaged/worn seal and check the condition of the drive shaft
The auger is not turning	<ul style="list-style-type: none"> The main cover is not correctly assembled Some electrical connections are not complete The control board is faulty The feeder is faulty The compressor DC drive is faulty The gear motor is malfunctioning 	<ul style="list-style-type: none"> Assemble the main cover correctly Check the contacts and correct those incomplete Replace the control board Replace the feeder Replace the DC drive Replace the gear motor
The auger is creating noise as it rotates	<ul style="list-style-type: none"> The bell shaped shaft seal has been replaced without lubrication or is damaged The auger has been incompletely or incorrectly reassembled 	<ul style="list-style-type: none"> Replace or clean and lubricate with the lubricant provided with the machine Check and correct
The machine over-freeze, making the shaker movement slow or stopped	<ul style="list-style-type: none"> The product brix is too low The screw setting for the consistency control system is set too far toward the "+" position The limit micro-switch arm is bent away from the gear motor and prevents 	<ul style="list-style-type: none"> Check the product brix and correct Reset the screw toward the "-" position to produce a thinner consistency product Using pliers, straighten the limit

	<ul style="list-style-type: none"> contact The level of the product in the bowl is too low The board contact don't open 	<ul style="list-style-type: none"> switch arm Add more product or turn the refrigeration "Off" Replace the board
The first and last LED of the consistency scale are blinking at the same time and the machine does not cool	<ul style="list-style-type: none"> The product level inside the bowl is too low 	<ul style="list-style-type: none"> Refill the bowl with product until the level probe is covered

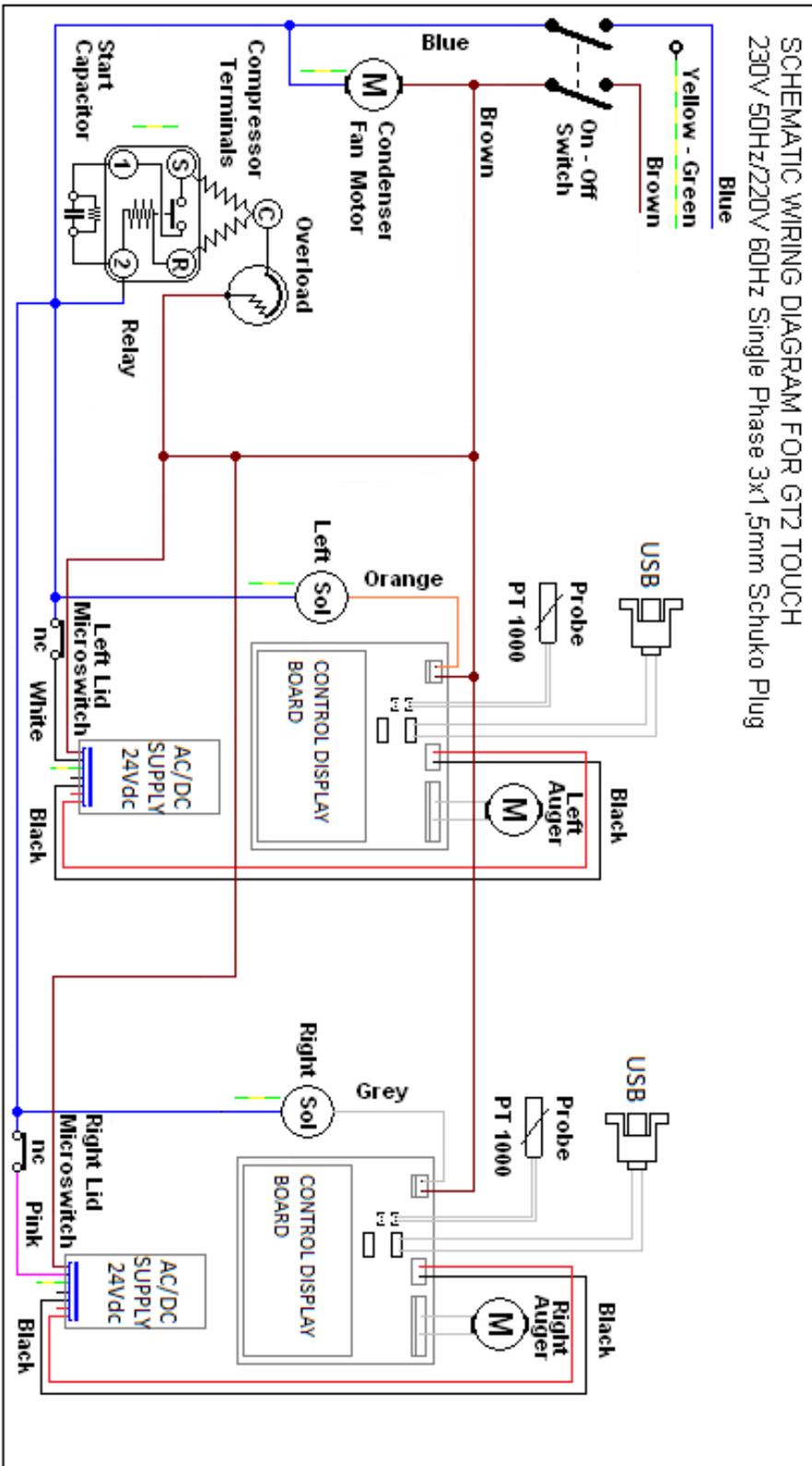
GT Touch

Problem	Possible cause	Solution
The touch screen display shows the message "EEPROM ERROR"	<ul style="list-style-type: none"> The main board memory is not working 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the main board
The touch screen display shows the message "NAND ERROR"	<ul style="list-style-type: none"> The main board images memory is not working 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the main board
The touch screen display shows the message "BOARD OVERTEMPERATURE"	<ul style="list-style-type: none"> The main board temperature is too high 	<ul style="list-style-type: none"> Check the root cause and solve
The touch screen display shows the message "MACHINE CODE ERROR"	<ul style="list-style-type: none"> The unit software has not been set properly 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the main board

13. WIRING DIAGRAM



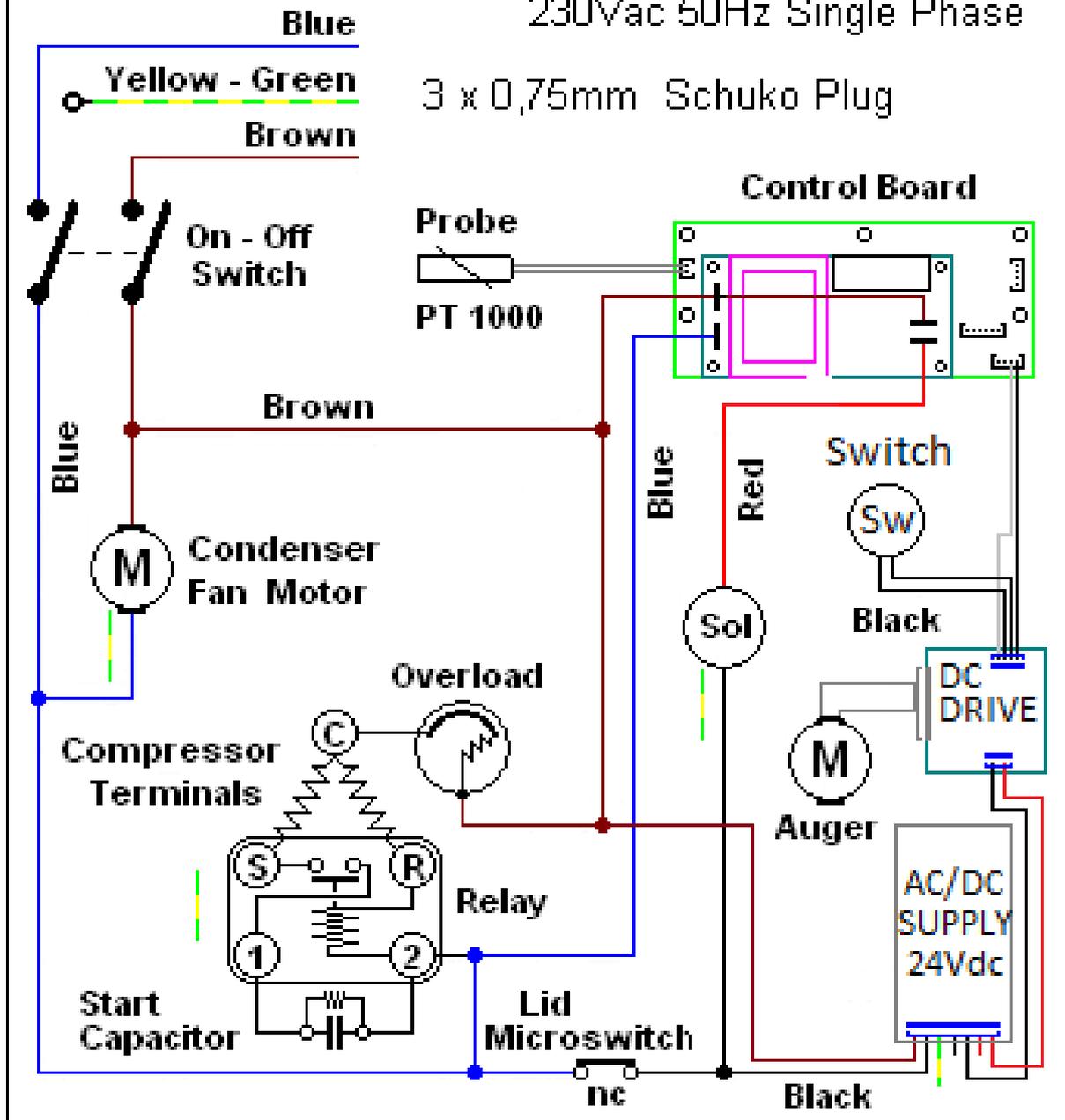
SCHEMATIC WIRING DIAGRAM FOR GT2 TOUCH
 230V 50Hz/220V 60Hz Single Phase 3x1,5mm Schuko Plug



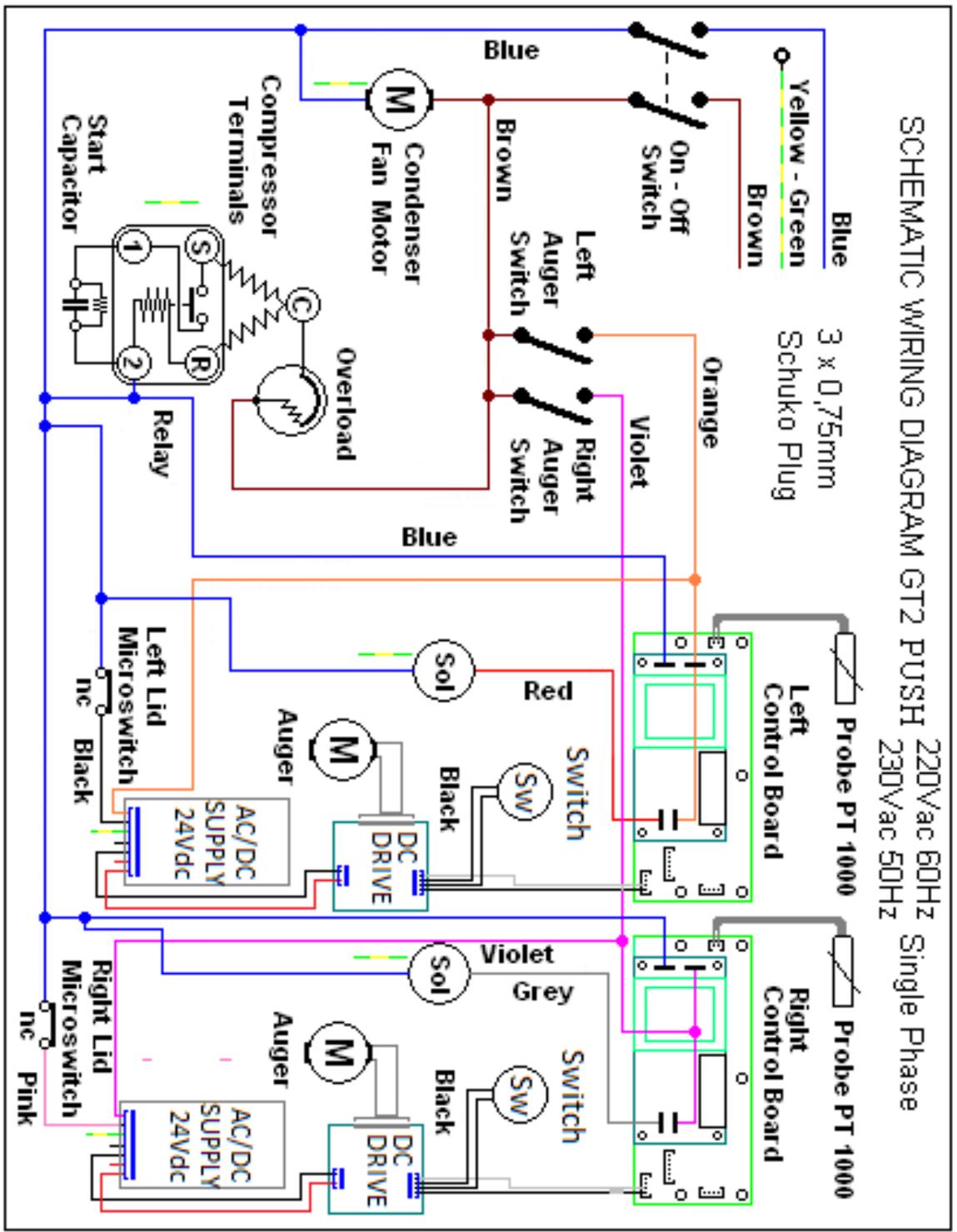
SCHEMATIC WIRING DIAGRAM FOR GT1 PUSH

230Vac 50Hz Single Phase

3 x 0,75mm Schuko Plug



SCHEMATIC WIRING DIAGRAM GT2 PUSH 220V/ac 60Hz Single Phase
 230V/ac 50Hz



ASSISTENZA TECNICA ITALIA

Mail:

infoservicek@electroluxprofessional.com

Tel. +39 059 782884

INTERNATIONAL CUSTOMER CARE

Mail:

SPM.aftersales@electroluxprofessional.com

Phone: +39 059 781761

US CUSTOMER CARE

Grindmaster-Cecilware

4003 Collins Lane, Louisville, KY 40245 USA

Phone: 502.425.4776 Toll Free: 800.695.4500

Fax: 502.425.4664

Web: www.grindmaster.com/service

ELECTROLUX PROFESSIONAL

Mail:

epr.techhelp@electroluxprofessional.com

CE

S.P.M. Drink Systems S.p.A.
Via Panaro 2/b
41057 Spilamberto (MO)