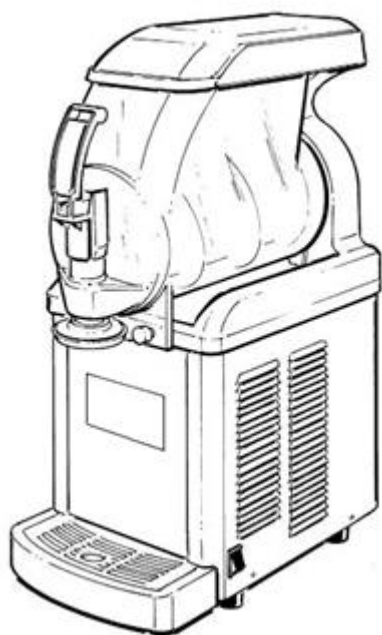
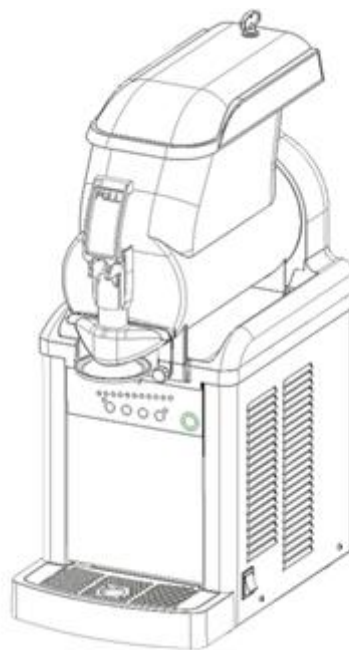


GT1 e GT2

R290, R452a ed R449



Touch



Push



Attenzione: rischio di incendio
R290

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

ITALIANO

PAG. 2

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.....	28

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.

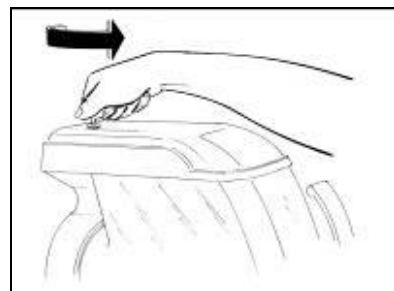


Fig. 1

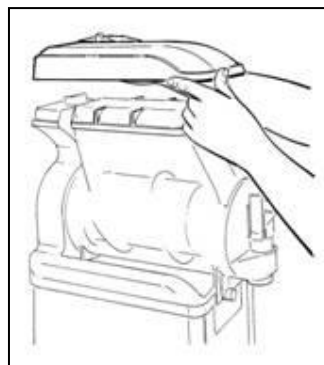


Fig. 2

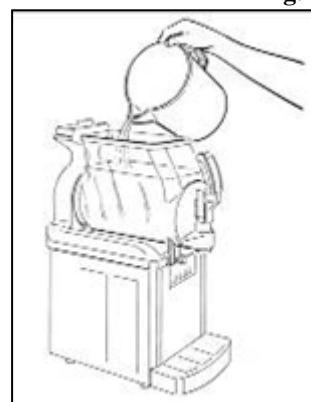


Fig. 3

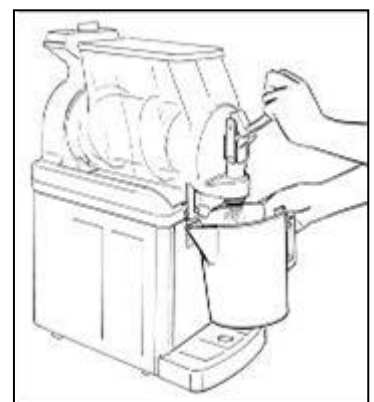


Fig. 4

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).

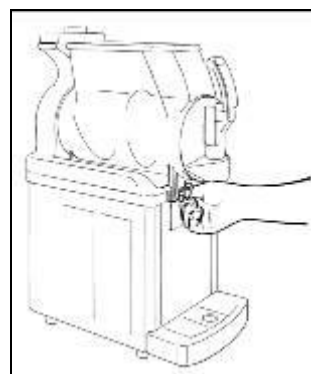


Fig. 5

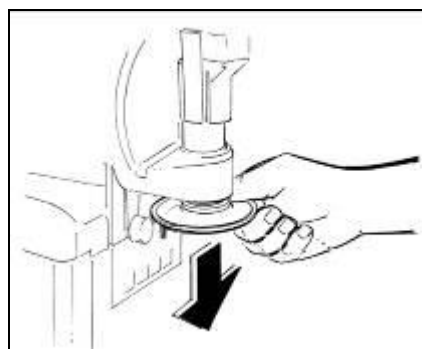


Fig. 6

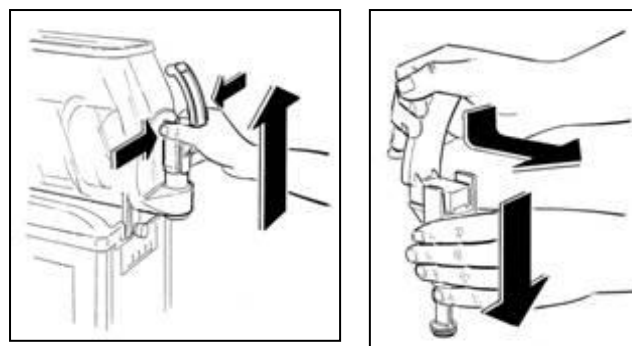


Fig. 7

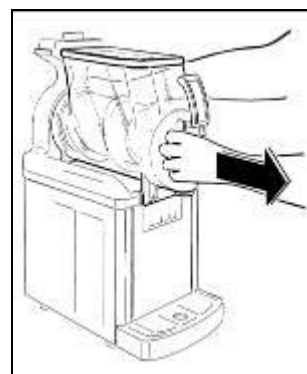


Fig. 8

- **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.

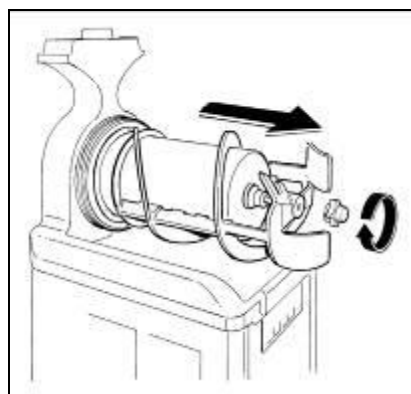


Fig. 9

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.

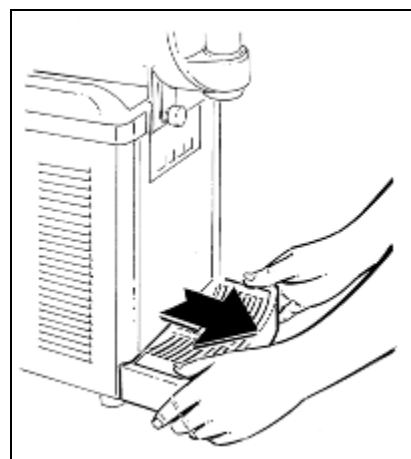


Fig. 10

- **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).

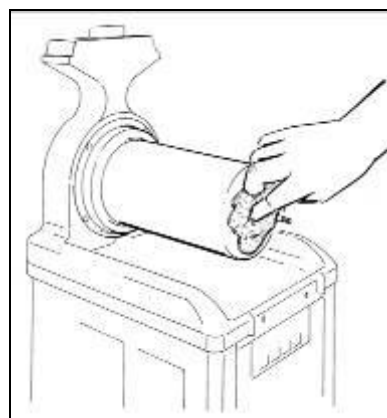


Fig. 11

- **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

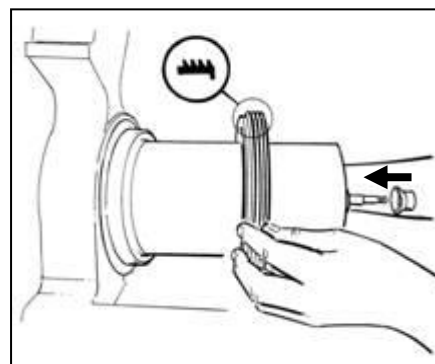


Fig. 13

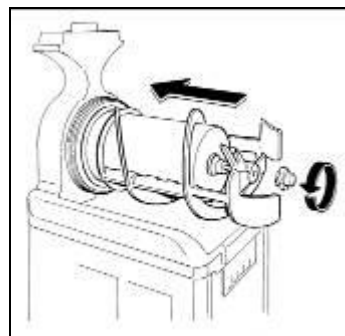


Fig. 14

- **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).

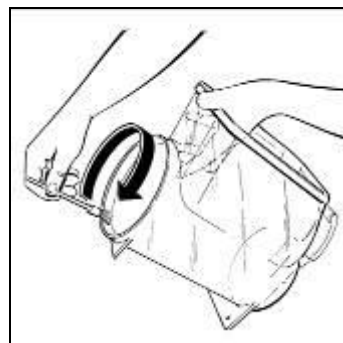


Fig. 15

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.

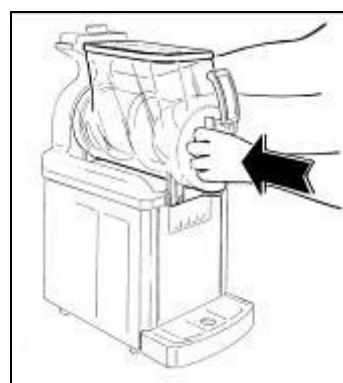


Fig. 16

!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.

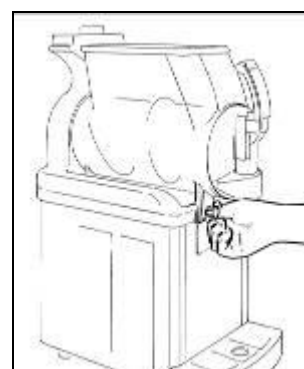


Fig. 17

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.

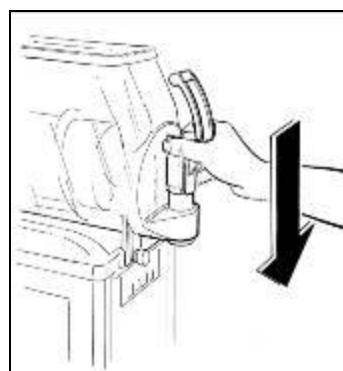


Fig. 18

- **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.

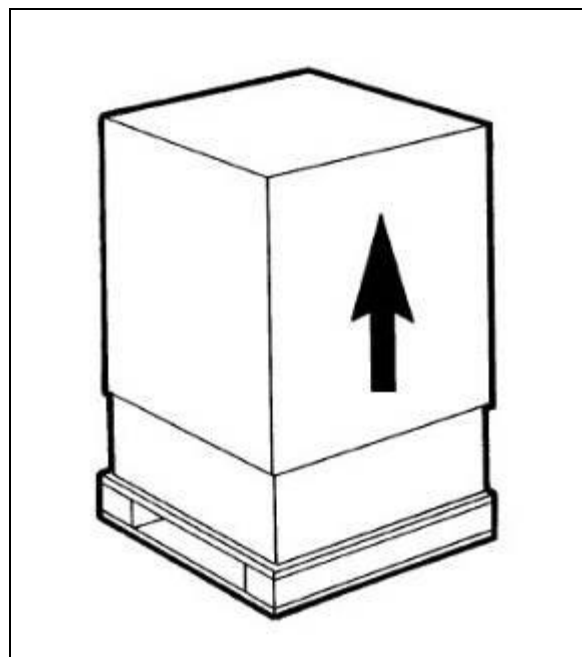


Fig. 19

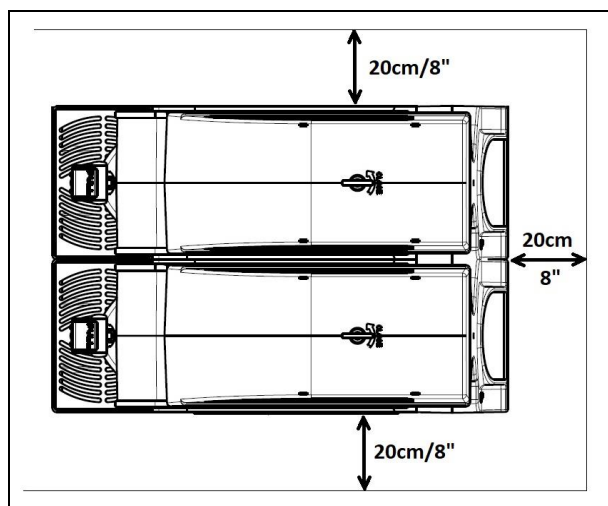


Fig. 20

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 prolunghe.

- 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.

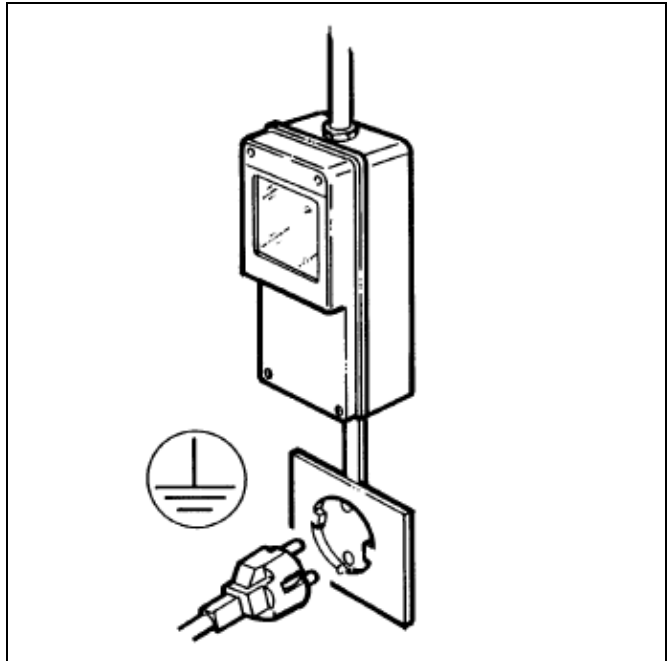


Fig. 21

- 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.

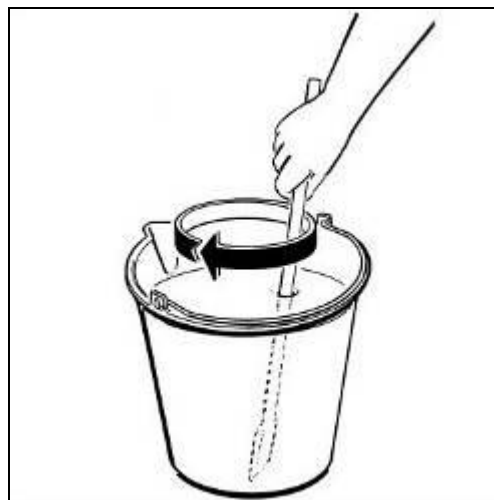


Fig. 22

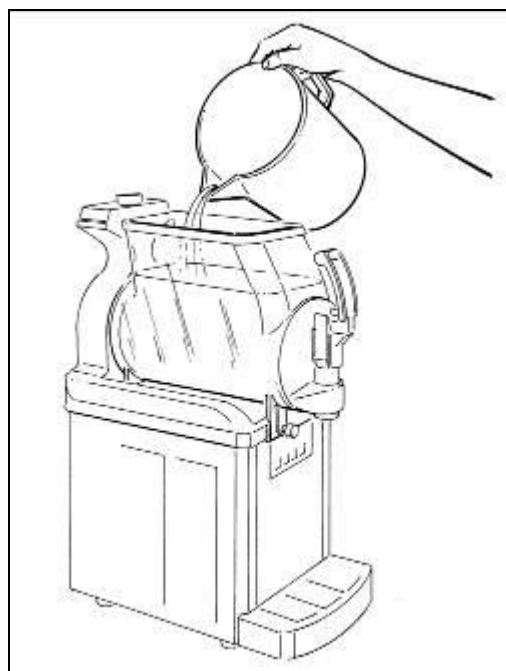


Fig. 23

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.*

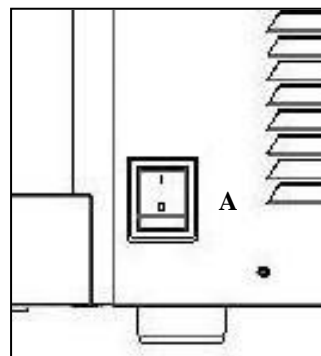


Fig. 24



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.

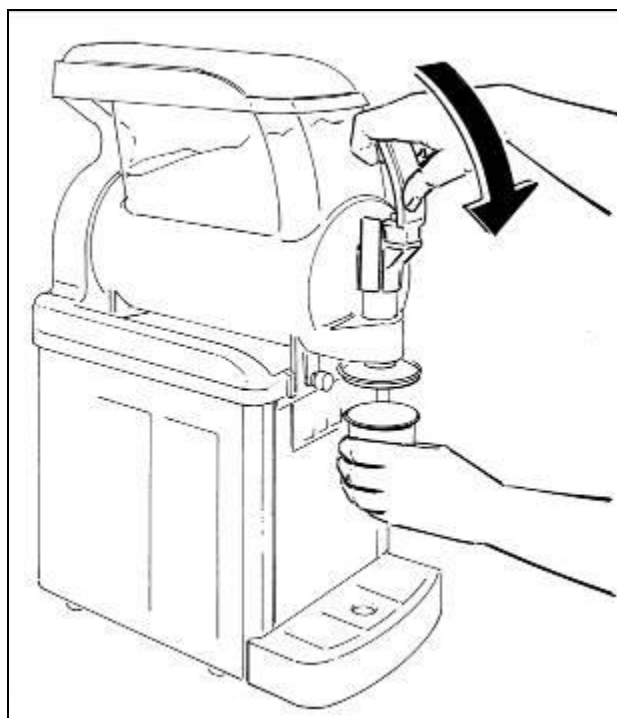


Fig. 29

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.

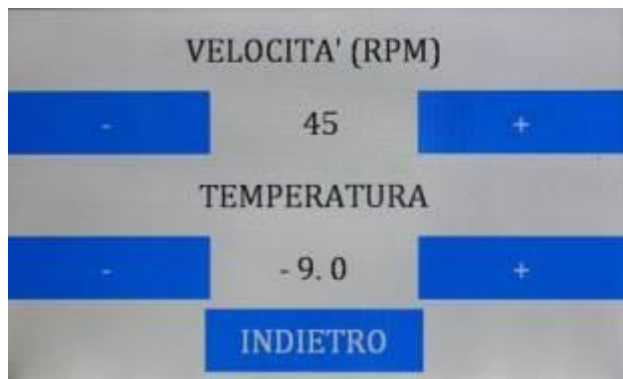


Fig. 31

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.

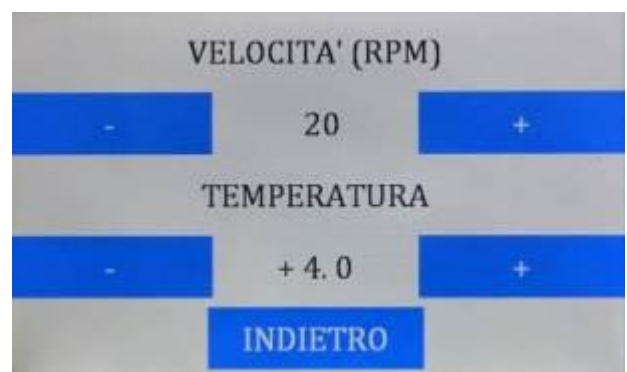


Fig. 34

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.

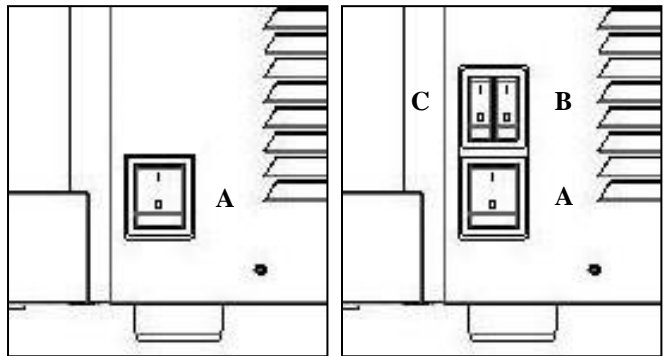


Fig. 41



Fig. 42

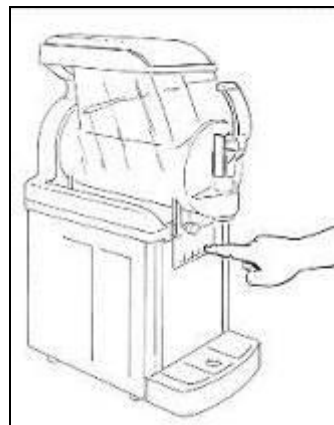


Fig. 43



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.

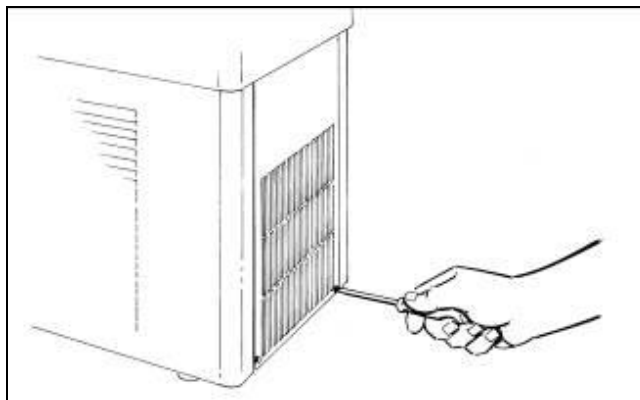


Fig. 45



Fig. 46

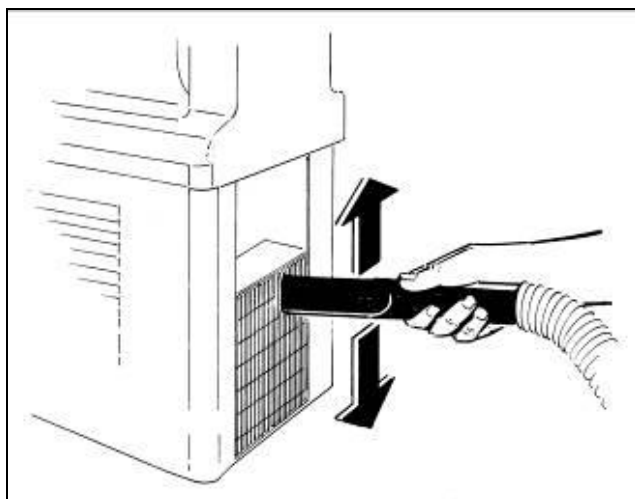


Fig. 47

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

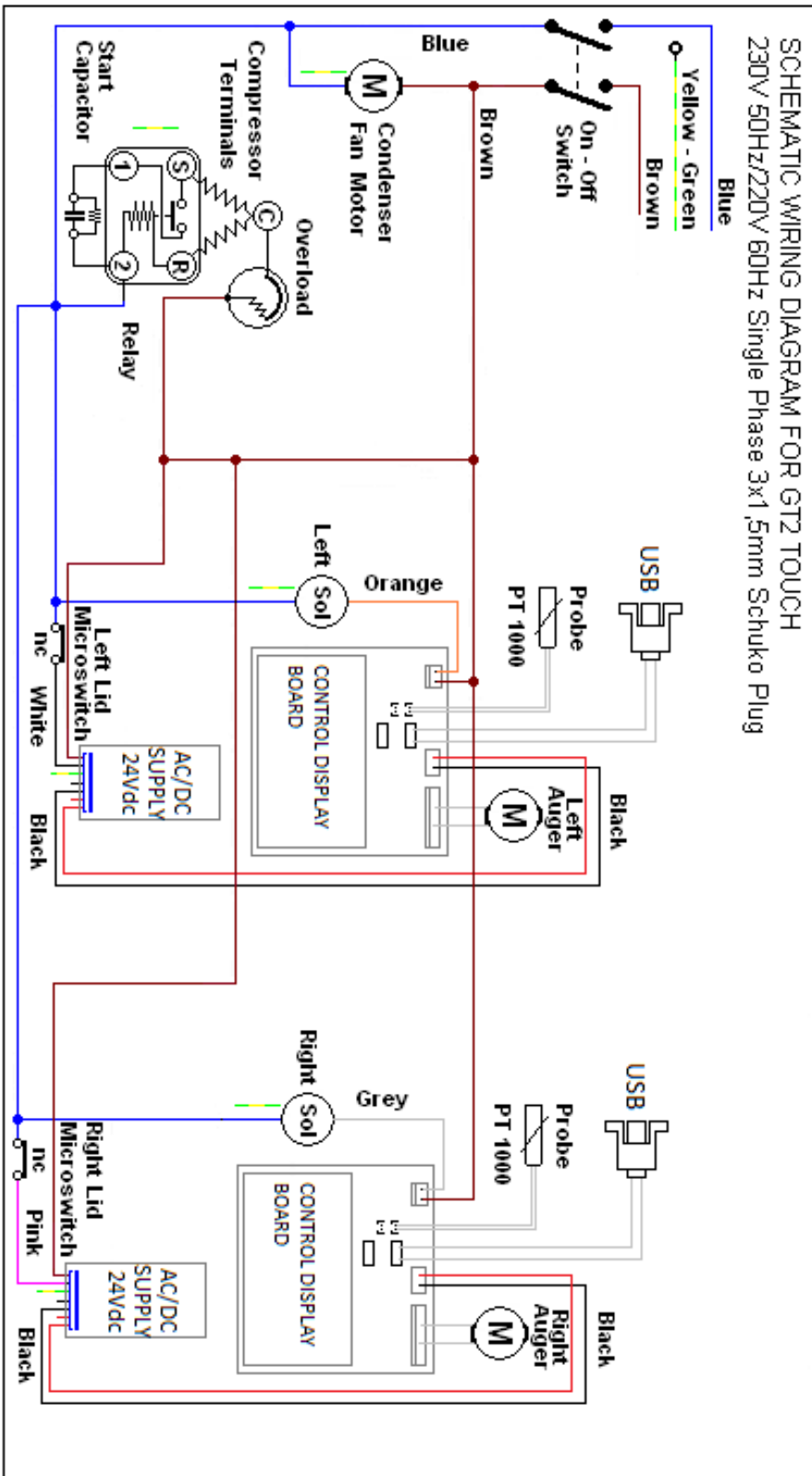
Problema	Possibile causa	Soluzione
La macchina non raffredda o raffredda solo parzialmente ed il compressore funziona	<ul style="list-style-type: none"> Lo spazio di ventilazione attorno alla macchina è inadeguato La macchina sta funzionando in modalità DEFROST Le lamelle del condensatore sono sporche 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

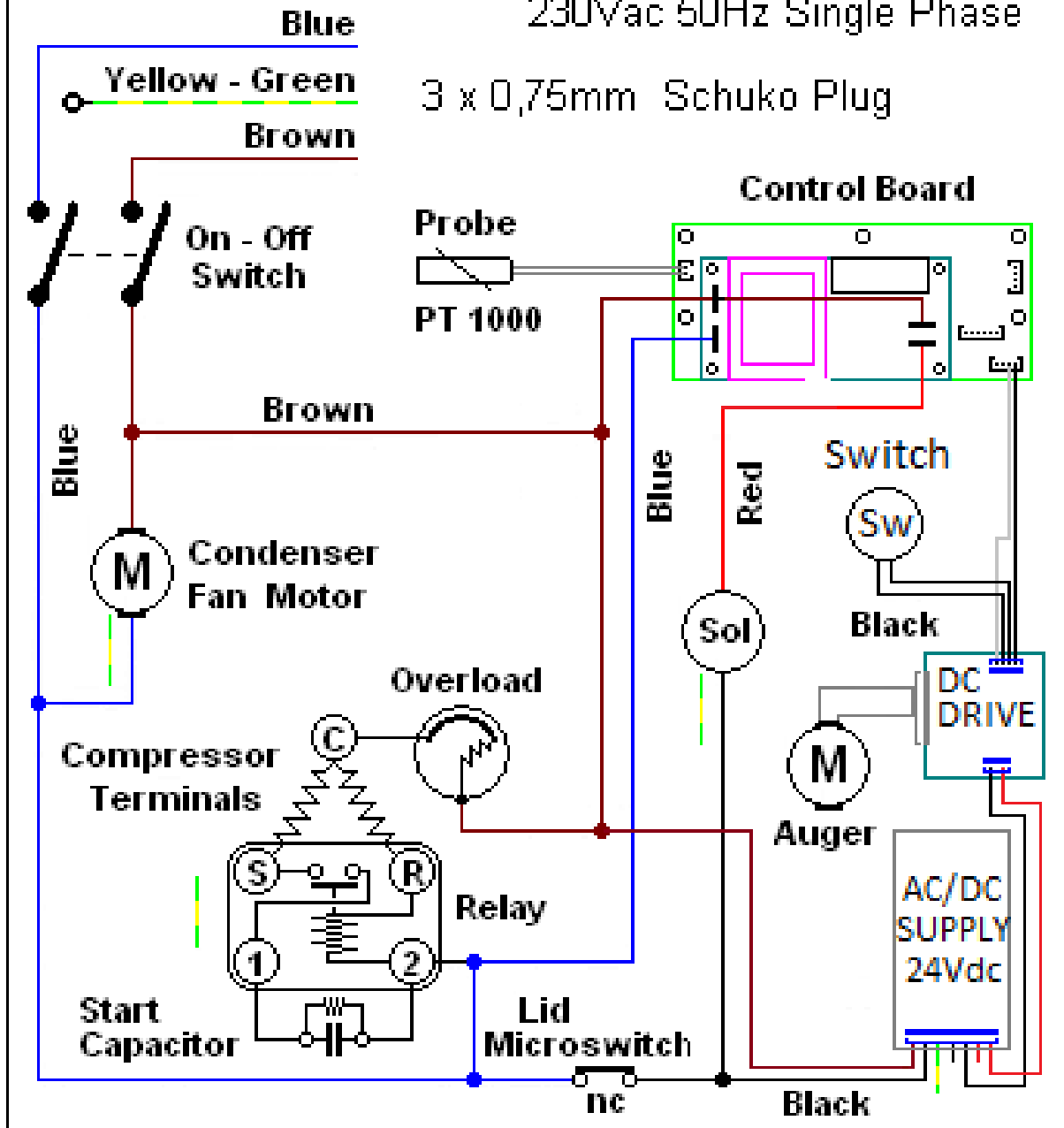
SCHEMATIC WIRING DIAGRAM FOR GT2 TOUCH
230V 50Hz/220V 60Hz Single Phase 3x1,5mm Schuko Plug



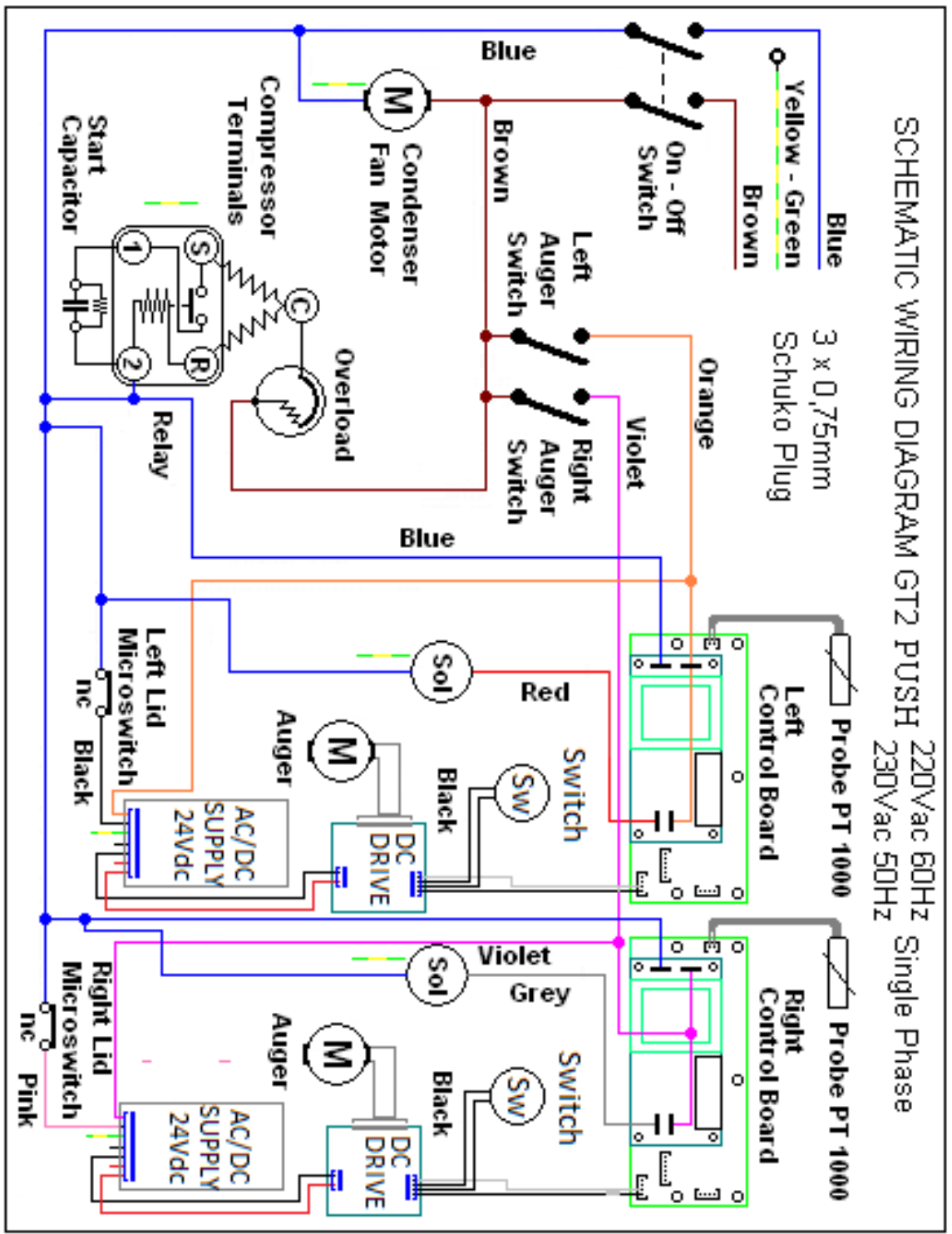
SCHEMATIC WIRING DIAGRAM FOR GT1 PUSH

230Vac 50Hz Single Phase

3 x 0,75mm Schuko Plug



SCHEMATIC WIRING DIAGRAM GT2 PUSH 220Vac 60Hz Single Phase
 230Vac 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)