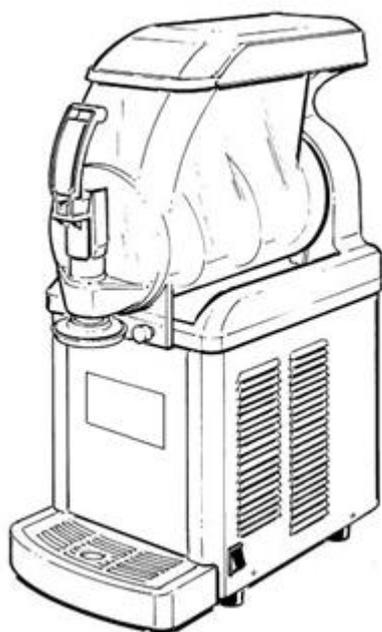
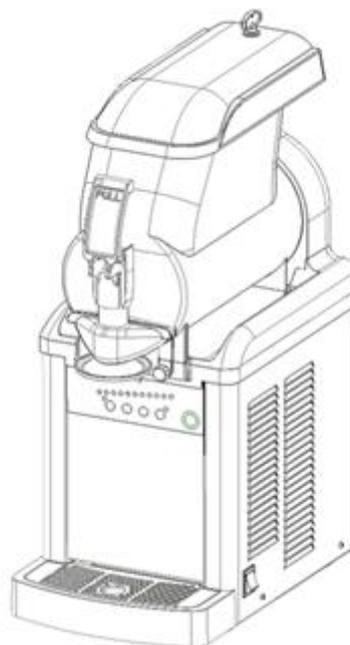


# GT1 e GT2

R290, R452a ed R449



Touch



Push



**Warnung: Brandgefahr - R290**

**BEDIENUNGS- UND  
WARTUNGSANLEITUNG**

**DEUTSCH**

**SEITE 2**

Hersteller dieses Gerätes ist

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

Sämtliche Vervielfältigungsrechte dieses Handbuchs bleiben ihr vorbehalten, auch die teilweise Vervielfältigung ist untersagt.

Die Beschreibungen und Abbildungen beziehen sich auf die jeweilige Maschine/Anlage. Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen an der Standardproduktion vorzunehmen, die er für angemessen hält.

Dieses Handbuch:

Es ist ein wesentlicher Bestandteil der Lieferung und muss sorgfältig gelesen werden, um es ordnungsgemäß und unter Einhaltung der wesentlichen Sicherheitsanforderungen verwenden zu können.

es wurde gemäß den Bestimmungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG erstellt und enthält die technischen Informationen, die für die ordnungsgemäße und sichere Durchführung aller Verfahren erforderlich sind;

Es muss sorgfältig aufbewahrt werden (geschützt in einer transparenten und wasserdichten Hülle, um Beschädigungen vorzubeugen) und die Maschine während ihrer gesamten Lebensdauer, einschließlich eines Besitzerwechsels, begleiten. Bei Verlust oder Beschädigung kann beim Hersteller unter Angabe der Daten auf dem Typenschild eine Kopie angefordert werden

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für unsachgemäßen Gebrauch der Maschine/Anlage und/oder für Schäden ab, die durch nicht in diesem Handbuch beschriebene Vorgänge verursacht werden.

## INHALT

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	4
Reinigung und Desinfizierung .....	5
2. AUSSTATTUNG DES GERÄTS .....	11
3. NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DEN TRANSPORT .....	11
4. NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DAS HEBEN .....	11
5. TECHNISCHE DATEN .....	12
6. AUFSTELLUNG.....	13
7. ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ .....	14
8. INBETRIEBNAHME .....	15
GT Touch.....	16
GT Push .....	22
9. AUSSERORDENTLICHE WARTUNG.....	23
Reinigung des Kondensators.....	23
Kontrolle und Austausch der Dichtungen.....	24
Einlagerung über Winter.....	24
10. NÜTZLICHE INFORMATIONEN ZUR HERSTELLUNG VON SPEISEEIS .....	25
11. HAFTUNGSAUSSCHLUSS.....	25
12. NLEITUNG ZUR PROBLEMLÖSUNG .....	26
13. WIRING DIAGRAM.....	28

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

**D**ie vorliegende Betriebs- und Wartungsanleitung ist wesentlicher Bestandteil des Geräts und muss aufbewahrt werden, um sie auch in Zukunft

jederzeit nachschlagen zu können. **S**ofern nicht anderweitig angegeben, wendet sich diese Anleitung an die Bediener (d.h. an das Personal, das täglich mit dem Gerät umgeht), und an die Wartungstechniker (d.h. an Personal, das für die Installation und/oder Wartung qualifiziert ist). **D**ie Teile dieser Anleitung, die sich an die Wartungstechniker wenden, sind entsprechend gekennzeichnet. **D**ie in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise vor der Installation und dem Betrieb des Geräts aufmerksam lesen.

**D**ieses Gerät wurde für die Herstellung von Softeis, Eiscremes, Sorbets, kalten Cremes, Frozen Yogurt, Smoothies und vergleichbaren Produkten entwickelt, die durch Mischen von Wasser oder Milch mit Pulverprodukten erzielt werden.

**B**ei Empfang dieses Geräts muss sicher gestellt werden, dass die Kennnummer des Geräts mit dem von Ihnen bestellten und stets in den Transportpapieren angegebenen übereinstimmt, und zwar:  
- "Bezeichnung Gerät", gefolgt von der laufenden Seriennummer.

**D**ieses Gerät darf ausschließlich zu dem Zweck verwendet werden, für den es entwickelt wurde und der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen Einsatz zustande kommen.

**D**ieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder im Alter unter 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis geeignet, sofern sie nicht überwacht oder in den Betrieb des Geräts durch eine Person eingewiesen werden, die für ihre Sicherheit

verantwortlich ist. **Kinder** müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

**R**einigung und Desinfizierung dürfen von Kindern nur unter strenger Aufsicht vorgenommen werden.

**D**ieses Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien ausgelegt. **D**ieses Gerät ist nicht für die Installation an Orten geeigneten, in denen Wasserstrahlen zum Einsatz kommen und es darf nicht mit Wasserstrahlen gereinigt werden.

**D**ieses Gerät muss so installiert werden, dass es von qualifiziertem Personal überwacht werden kann.

**K**eine Gasflaschen mit entzündlichen Gasen in der Nähe des Geräts aufstellen.

**D**ieses Gerät ist ausgelegt für Anwendungen wie:

- **T**eeküchen für die Belegschaft in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumgebungen;
- **G**emeinschaftsräume in Hotels, Motels oder Gastbetrieben allgemein;
- **B**ed and Breakfast
- **C**atering und ähnliche Anwendungen

**D**as Gerät auf einer horizontalen, soliden und ausreichend belüfteten Fläche (mindestens 20 cm Freiraum, siehe Abb.1) in einem trockenen Raum aufstellen. Nicht in der Nähe von

Hitzequellen aufstellen. **D**ie Umgebungstemperatur der Maschine muss zwischen 24°C und 32°C liegen (zwischen 75°F und 90°F).

**Zur korrekten und sicheren Installation ist es unerlässlich, dass eine entsprechende Steckdose bereitgestellt wird, die entsprechend den einschlägigen nationalen Sicherheitsvorschriften über einen magnetthermischen Schutzschalter mit einer Kontaktöffnungsweite gleich oder größer 3 mm gesteuert wird.**

Sollte das Versorgungskabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder dessen Kundendienst bzw. von einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu vermeiden.

- **ACHTUNG:** Keine tragbaren Mehrfachstecker oder tragbaren Versorgungsgeräte auf der Rückseite des Gerätes positionieren.

- **ACHTUNG:** Beim Aufstellen des Geräts darauf achten, dass das Versorgungskabel nicht blockiert oder beschädigt ist.

- **ACHTUNG:** Halten Sie die Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder in der eingebauten Struktur frei von Hindernissen (IEC 60335-2-24).

- **ACHTUNG:** Verwenden Sie keine anderen mechanischen Geräte oder Mittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs als die vom Hersteller empfohlenen (IEC 60335-2-24).

- **ACHTUNG:** Den Kältemittelkreislauf nicht beschädigen (IEC 60335-2-24)

Der dauernde äquivalente, gewichtete Schalldruckpegel liegt unter 70 dB.

**Das vorliegende Handbuch ist auch in einem anderen Format auf unserer Website verfügbar.**

## **Reinigung und Desinfizierung**

Um eine stets einwandfreie Funktion des Geräts und die Einhaltung der einschlägigen Gesundheitsvorschriften zu gewährleisten, müssen die nachstehend beschriebenen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen häufig und sorgfältig vorgenommen werden. Außerdem muss sicher gestellt werden, dass die Person, die diese Arbeiten ausführt, vorher Hände und Unterarme gewaschen und desinfiziert hat.

Sollte das Gerät längere Zeit (saisonbedingt) nicht benutzt werden, müssen die genannten Vorgänge immer ausgeführt werden, bevor die Maschine wieder in Betrieb genommen wird.

## **!Achtung!**

**Um Risiken wie beispielsweise Stromschlag während der Reinigungsarbeiten zu vermeiden, kein Wasser auf die Schalter sprühen und verhindern, dass die elektrischen Bauteile im Inneren des Geräts mit Wasser oder den verwendeten Produkten in Berührung kommen.**

## **!Achtung!**

**Um der Entstehung von Bakterien vorzubeugen, ausschließlich Produkte verwenden, die für die Desinfizierung von Kunststoff- und Gummiteilen zugelassen sind. Die Nichteinhaltung dieser Vorschrift kann zu Gesundheitsrisiken führen.**

**Hinweis:** es liegt in der Verantwortung des Betreibers, sich mit den einschlägigen Vorschriften vertraut zu machen, um alle staatlichen, regionalen oder lokalen Gesetze im Hinblick auf Reinigungshäufigkeit und Aufbewahrung der verwendeten Produkte einzuhalten.

Die nachstehend beschriebenen Abläufe sind von ausschlaggebender Wichtigkeit, um die Entstehung von Bakterien zu verhindern und die optimalen Hygienebedingungen der Maschine zu gewährleisten.

Es empfiehlt sich, die genannten Abläufe **täglich** vorzunehmen und in jedem Fall die einschlägigen Gesetzesvorschriften einzuhalten.

Weder der Hersteller der Maschine noch der Hersteller des eingefüllten Pulverprodukts können für Personenschäden verantwortlich gemacht werden, die direkt oder indirekt durch mangelnde Einhaltung der in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften, insbesondere im Hinblick auf Reinigung und Desinfizierung des Geräts zustande kommen.

- Die Kälteanlage abschalten (durch Abschalten der Taste mit der Schneeflocke oder mit den Wellen) und die Maschine bei laufendem Rührwerk (alle LEDs ausgeschaltet) etwa zehn Minuten laufen lassen.

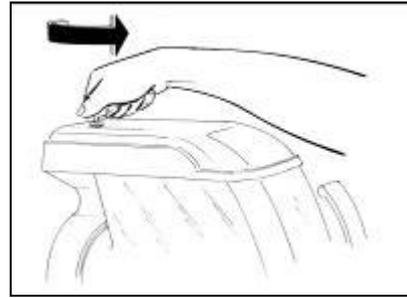


Abb. 1

- Besorgen Sie sich ein gängiges Produkt zur Desinfektion von Kunststoff- und Gummigegegenständen (Natriumhypochlorit 2 %); Für die Vereinigten Staaten besorgen Sie sich das zugelassene KAY-5®-Desinfektionsmittel und bereiten Sie es so vor, dass eine Verdünnung von 100 ppm entsteht (ein 1-Unzen-Beutel KAY-5® + 2 ½ Gallonen Wasser). Das Desinfektionsprodukt muss immer 40 CFR §180.940 entsprechen.

## WICHTIG

**Die Anweisungen auf dem verwendeten Produkt in Bezug auf Zeit und Aufbewahrungsmodalitäten müssen strikt eingehalten werden.**

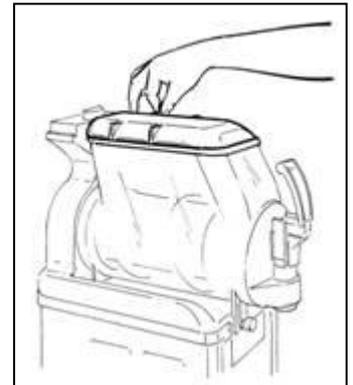
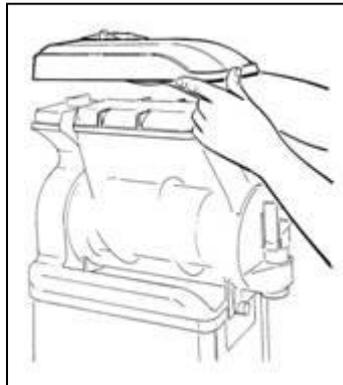


Abb. 2

- Nachdem die Verriegelung anhand des zugehörigen Schlüssels (Abb. 1) gelöst wurde, zunächst den Sicherheitsdeckel, dann den Unterdeckel entfernen, wie in Abb. 2 dargestellt.

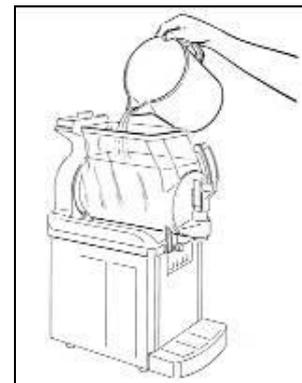


Abb. 3

- Die Wanne mit lauwarmem Wasser füllen (Abb. 3) und das Rührwerk einige Minuten lang laufen lassen (alle LEDs ausgeschaltet), nachdem der Deckel wieder aufgesetzt wurde.

## !ACHTUNG!

**GT ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die den Betrieb verhindert, wenn der Deckel nicht ordnungsgemäß in seine Aufnahme eingesetzt wurde.**



Abb. 4

- Die Wanne entleeren und den Vorgang wiederholen, bis das verwendete Wasser klar bleibt (Abb. 4).

## **!Achtung!**

**Um die Gefahr von Stromschlägen oder Kontakt mit den bewegten Maschinenteilen zu vermeiden, muss sichergestellt werden, dass während des Ein- und Ausbaus der Bauteile alle Schalter auf "Off" stehen und das Versorgungskabel aus der Steckdose gezogen ist.**

- Den Hauptschalter A auf der rechten Seite des Geräts abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

- Den Deckel entfernen.

- Bevor die Reinigung vorgenommen wird, die Hände sorgfältig waschen und desinfizieren.

- Die Befestigungsknöpfe ausschrauben und entfernen (Abb.5).

- Das Zubehör einfügen, um dem dosierten Produkt die klassische Sternform zu verleihen (Abb.6).

- Den Hahn von der Wanne abmontieren, indem gleichzeitig die beiden Verriegelungsglaschen gedrückt und der Hahn nach oben aus seiner Aufnahme herausgezogen wird (Abb. 7).

- Den Hahn in seine Einzelteile zerlegen. Dazu den Ventilkörper nach unten gedrückt halten und den Hebel aus seiner Aufnahme ziehen (Abb. 7).

## **!Achtung!**

**Um die Entstehung von Bakterien zu verhindern, stets auch die O-Ringe herausnehmen und reinigen. Die mangelnde Einhaltung dieser Anweisung kann zu Gesundheitsrisiken für die Verbraucher führen.**

- Die Wanne nach außen ziehen und sie von ihrem Sitz (Abb.8) entfernen.

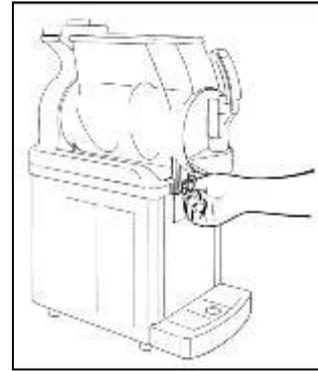


Abb. 5

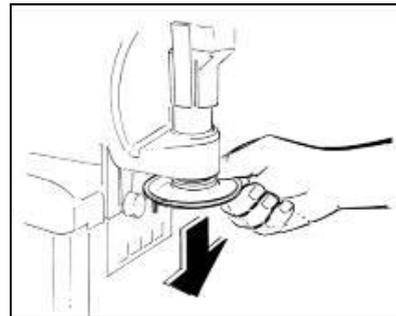


Abb. 6

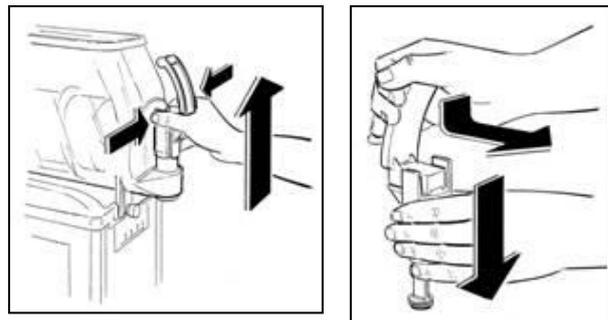


Abb. 7

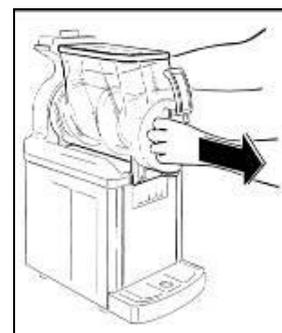


Abb. 8

- Den Befestigungsknopf in Pfeilrichtung abschrauben (linksgängiges Gewinde) und das Rührwerk und die Dichtungen entfernen (siehe Abb. 9).

- Die Tropfschale leicht nach oben drehen und dann nach außen abziehen (Abb.10).

- Alle Einzelteile sorgfältig mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen.

## WICHTIG

**Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Pulver verwenden, da diese die Wanne und die sonstigen Bauteile schädigen können, mit denen sie in Berührung kommen.**

## ACHTUNG

**Die genannten Elemente keinesfalls in der Spülmaschine waschen, da sie dort schwer beschädigt werden können**

- Alle Teile gründlich abspülen und in das Desinfektionsmittel legen. Dabei die vom Hersteller angegebene Dosierung und Einwirkungszeit einhalten.

- Nach Ablauf der korrekten Desinfektionszeit, alle Teile sorgfältig mit reinem Wasser spülen und mit einem sauberen Tuch trocknen.

- Den Verdampfer und die Kondenswasserschale sorgfältig reinigen. Alle Produktrückstände mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Schwamm beseitigen (siehe Abb. 11).

- Den gleichen Vorgang mit einem in reinem Trinkwasser getränkten Schwamm wiederholen und dann alle Flächen mit einem sauberen Tuch trocknen.

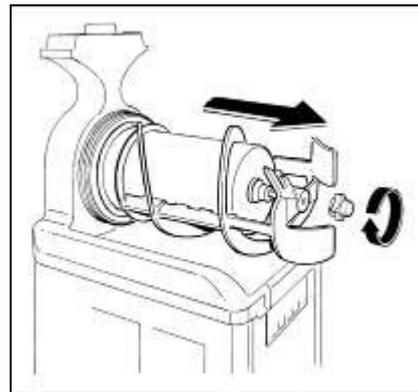


Abb. 9

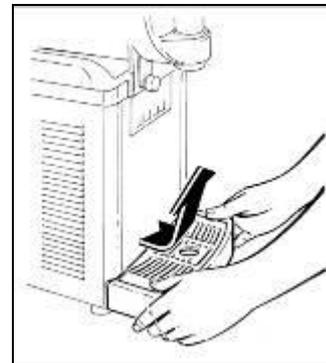


Abb. 10



Abb. 11

Nachdem die obigen Reinigungs- und Desinfizierungsmaßnahmen sorgfältig ausgeführt wurden, können die Bauteile wieder eingebaut werden.

*Das richtige Zusammensetzen der Maschine ist sehr wichtig, da es andernfalls zum Auslaufen von Produkt und zu Schäden der Maschine selbst kommen kann.*

*Beim Zusammenbau ist ein zugelassenes Schmiermittel erforderlich (Vaseline).*

*Stets sicherstellen, dass alle Teile ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert wurden, und dass alle mit dem Zusammenbau befassten Personen sorgfältig ihre Hände und Unterarme gewaschen und desinfiziert haben.*

- Die Innenseite der Napfdichtung sorgfältig mit Vaseline-Fett schmieren (Abb.12).



Abb. 12

- Die rückseitige Dichtung der Wanne und die vorderseitige Napfdichtung wieder anbringen, wobei bei der ersteren Dichtung auf die richtige Einlegerichtung geachtet werden muss, wie in Abb. 13 dargestellt.

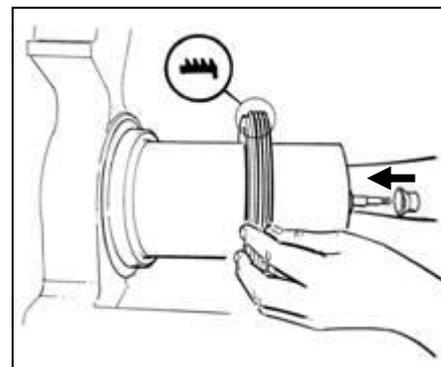


Abb. 13

- Das Rührwerk wieder einbauen, wobei darauf zu achten ist, dass der vorderer Schaft perfekt in die Rotationswelle eingreift.

- Alle Bauteile durch Festziehen des Befestigungsknopfs gegen den Uhrzeigersinn befestigen (Abb. 14).

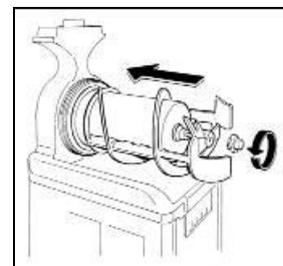


Abb. 14

- Den hinteren Teil der Wanne an dem Punkt schmieren, an dem sie an ihrer Dichtung anliegt (siehe Abb. 15);

- Die Wanne wieder in ihre Aufnahme einsetzen und sicherstellen, dass die zugehörige Dichtung tatsächlich ordnungsgemäß abdichtet (siehe Abb. 16).

- Die Wanne durch Festziehen der Befestigungsknöpfe bis zum Anschlag befestigen (Abb. 17).

## WICHTIG

**Die Befestigungsknöpfe nicht übermäßig stark festziehen. Übermäßige Kraftanwendung könnte das Gewinde und/oder die Wanne selbst beschädigen.**

- Den Hahn (Abb. 18) wieder einbauen und die Dichtungen mit Vaseline-Fett schmieren, um das Eingleiten des Hahns in seine Aufnahme zu erleichtern.

## !ACHTUNG!

Ein nicht einwandfreies Gleiten des Hahns beeinträchtigt dessen Dichtheit.

- Die sternförmige Vorrichtung auf dem Zapfhahn montieren.

- Die Tropfschale wieder anbringen.

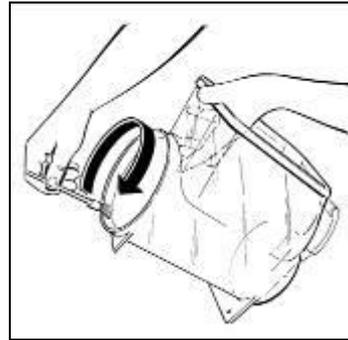


Abb. 15

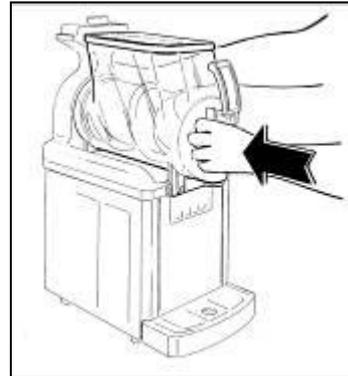


Abb. 16

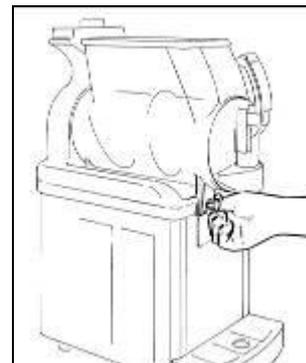


Abb. 17

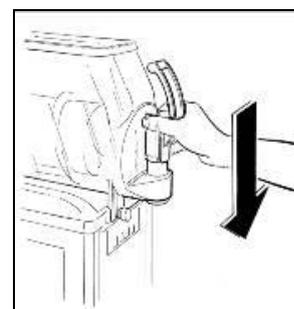


Abb. 18

# DESINFIZIERUNG

Wenn die Maschine nach sorgfältiger Reinigung und Desinfizierung gemäß Kapitel 1 mehrere Tage nicht benutzt wird, muss sie wie nachstehend beschrieben neu desinfiziert werden.

- Zunächst den Sicherheitsdeckel, dann den Unterdeckel abheben.

- Die Wanne mit Wasser und nahrungsmittellechtem Desinfektionsmittel

(Natriumhypochlorit 2%) füllen, wobei die Dosierungsanweisungen des Herstellers beachtet werden müssen.

- Nachdem der Deckel wieder angebracht wurde, das Rührwerk in Betrieb setzen (alle LEDs erloschen) und das Produkt nach Vorschrift des Herstellers einwirken lassen.

## WICHTIG

**Das Desinfektionsmittel nicht länger als vom Hersteller vorgeschrieben in der Wanne belassen**

- Die Wanne entleeren, indem das Ventil mindestens 10 Mal geöffnet und geschlossen wird. Auf diese Weise wird auch der gesamte Durchlaufbereich des Produkts desinfiziert.

- Sorgfältig nachspülen, d.h. die obigen Vorgänge mit sauberem Wasser anstelle von Desinfektionsmittel wiederholen.

- Nachdem die vorstehend beschriebene Desinfektion sorgfältig vorgenommen wurde, ist die Maschine gebrauchsbereit.

## 2. AUSSTATTUNG DES GERÄTS

In der Verpackung müssen sich beim Öffnen die folgenden Elemente befinden:

- die vorliegende Betriebs- und Wartungsanleitung
- die CE- Konformitätserklärung
- 1 Tube Schmiermittel (Vaseline);
- 1 Tropfschale und 3 Napfdichtungen.

## 3. NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DEN TRANSPORT

Um zu verhindern, dass das im dichten Kompressor enthaltene Öl in den Kältekreis eindringt, muss das Gerät in vertikaler Stellung transportiert, gelagert und gehandhabt werden, wobei die Angaben auf der Verpackung zu beachten sind. Sollte das Gerät versehentlich oder absichtlich aus Platzgründen beim Transport in nicht vertikale Stellung gebracht worden sein, muss es vor der Inbetriebnahme 3-4 Stunden lang aufrecht stehen gelassen werden, damit das Öl in den Kompressor zurückfließen kann.

## 4. NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DAS HEBEN

Jedes Gerät wird auf einer eigenen Holzpalette ausgeliefert, die das Heben und Befördern mit normalen Hebe- und Beförderungsmitteln gestattet.



***Das Gerät nicht alleine heben, sondern stets mit Hilfe einer weiteren Person.***

Um Schäden des Geräts zu vermeiden muss das Auf- und Abladen mit besonderer Sorgfalt vorgenommen werden. Das Gerät kann anhand eines motor-oder handbetriebenen Gabelstaplers gehoben werden. Dazu sind die Gabeln unter dem Gerät einzuführen.

## Dagegen muss folgendes vermieden werden:

- Kippen der Maschine
- Schleppen der Maschine anhand von Seilen oder Sonstigem
- Heben der Maschine mit Anschlaggurten oder Seilen
- Rütteln oder Stoßen der verpackten oder unverpackten Maschine.

Das Gerät muss an einem trockenen Ort mit Umgebungstemperatur zwischen 0 und 40 °C gelagert werden. In der Originalverpackung können maximal 2 Geräte übereinander gestapelt werden, wobei darauf geachtet werden muss, dass die durch Pfeile auf der Verpackung markierte, aufrechte Stellung beibehalten wird.

## 5. TECHNISCHE DATEN

### Technische und elektrische Merkmale des Geräts

Alle technischen und elektrischen Merkmale des Geräts sind auf dem Typenschild angegeben, das im Inneren der Maschine angebracht und nachstehend abgebildet ist.

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

**EAC**      **CE**      **UK CA**

Auf dem Typenschild sind angegeben:

- Modell
- PNC – Produktionscode
- Seriennummer
- Elektrische Kennwerte in Volt/Hz
- Maximale Absorption in Watt
- Maximaler Strom in Ampere
- Klimaklasse
- Kältemittelgas und verwendete Menge
- Markierungen
- Baumeister

### Lärm

Der bewertete äquivalente Dauerschalldruckpegel beträgt weniger als 70 dB.

### Klimaklasse

Die N-Klasse gibt eine Umgebungstemperatur der Maschine zwischen 24 und 32 °C (zwischen 75 °F und 90 °F).

### Maße

Die Gesamtabmessungen des Geräts betragen:

	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

### Kältemittelgas

Unter den verwendeten Gasarten (R452a, R290 und R449) ist R290 (Propan) potenziell brennbar und explosiv.

### **⚠ Aufmerksamkeit ⚠**

Es ist unbedingt erforderlich, alle möglichen Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um jede mit der Beschaffenheit dieses Gases verbundene Gefahr bei normalen und/oder außergewöhnlichen Eingriffen am Gerät selbst zu vermeiden.

### Im Störfall:

In den meisten Fällen lassen sich eventuelle technische Störungen durch bescheidene Maßnahmen beseitigen. Wir empfehlen deshalb, aufmerksam die vorliegenden Anleitung zu lesen, bevor Kontakt mit dem Hersteller oder dessen Kundendienststellen aufgenommen wird.

### Entsorgung

#### **Wichtig**

Die Bestandteile der Verpackung dürfen nicht in Reichweite von Kindern liegen gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

#### **Wichtig**

Die Verpackungsteile dürfen nicht in der Umwelt freigesetzt werden. Sie sollten aufbewahrt werden, um sie bei Bedarf wieder verwenden zu können (z.B. zur Einlagerung über Winter).



Das Symbol  bedeutet, dass das Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf, sondern aufgrund der Europäischen WEEE-Richtlinie 2003/108/EG (Waste Electrical and Electronics Equipments) und den daraus abgeleiteten nationalen Gesetzesvorschriften entsorgt werden muss, um schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit des Menschen zu vermeiden. Zur korrekten Entsorgung des Geräts können Sie Kontakt mit dem Händler aufnehmen, bei dem Sie es erworben haben, oder mit unserem After-Sales-Service.

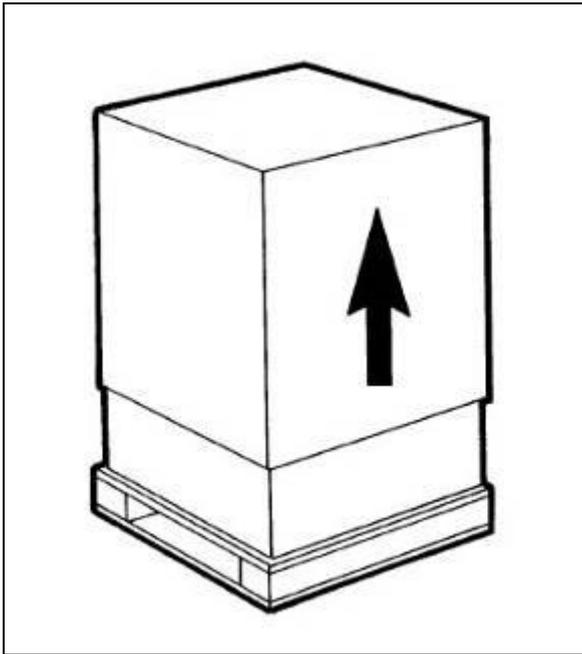


Abb. 19

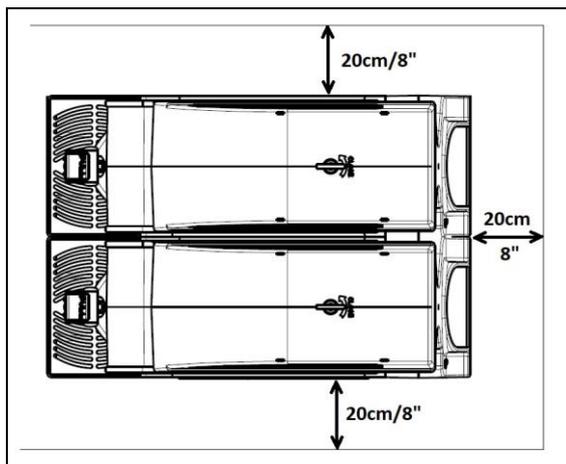


Abb. 20

## 6. AUFSTELLUNG

### NUR FÜR WARTUNGSTECHNIKER

**Die Installation und spätere Wartung müssen aufgrund der einschlägigen Vorschriften von Fachpersonal vorgenommen werden, das in den Gebrauch dieses Geräts eingewiesen wurde.**

a) **Alle Verpackungsteile für die Winter-Einlagerung** aufbewahren und sicherstellen, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist (Abb.19).

### **!WICHTIG!**

**Die Bestandteile der Verpackung dürfen nicht in Reichweite von Kindern liegen gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.**

b) Das Gerät auf einer horizontalen, soliden und ausreichend belüfteten Fläche (mindestens 20 cm Freiraum, siehe Abb.20) in einem trockenen Raum aufstellen. Nicht in der Nähe von Hitzequellen aufstellen. **Die Umgebungstemperatur der Maschine muss zwischen 24°C und 32°C liegen (zwischen 75°F und 90°F).**

c) Kontrollieren, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt und dass die verfügbare Leistung für den Bedarf des Geräts ausreichend ist. Den Stecker in eine geerdete Steckdose stecken. Auf Mehrfach-Steckdosen muss verzichtet werden.

**WEITERE VORKEHRUNGEN SIND SORGFÄLTIG IM ABSCHNITT "ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ" NACHZULESEN.**

d) Die Installation muss aufgrund der Anweisungen des Herstellers erfolgen. Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann die Funktionstüchtigkeit des Geräts beeinträchtigen.

### **Wichtig**

Die Erdung ist notwendig und gesetzlich vorgeschrieben. Bevor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten jeglicher Art vorgenommen werden, durch Abziehen des Steckers sicherstellen, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

Bei Defekten oder Funktionsstörungen, das Gerät abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

## 7. ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

### NUR FÜR WARTUNGSTECHNIKER

Bevor der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, sind zu Ihrer eigenen Sicherheit wie bereits vorstehend erwähnt, sorgsam die folgenden Vorkehrungen zu treffen:

- Sicherstellen, dass das Gerät an eine entsprechend den einschlägigen Sicherheitsvorschriften wirksam geerdete Elektroanlage angeschlossen wird (Abb. 21).

Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch mangelnde Erdung der Anlage zustande kommen.

- Stets die elektrischen Merkmale auf dem Typenschild des jeweiligen Geräts kontrollieren. Die Daten auf dem Typenschild haben jederzeit Vorrang gegenüber den Angaben dieses Handbuchs.

- Zur korrekten und sicheren Installation ist es unerlässlich, dass eine entsprechende Steckdose bereitgestellt wird, die entsprechend den einschlägigen nationalen Sicherheitsvorschriften über einen magnetthermischen Schutzschalter mit einer Kontaktöffnungsweite gleich oder größer 3 mm gesteuert wird (Abb.21).

- Keinesfalls Mehrfach-Steckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.

- Sicher stellen, dass das Versorgungskabel auf seiner gesamten Länge an keiner Stelle gequetscht wird.

- Zum Abziehen des Steckers nach Abschalten des Hauptschalters, direkt den Stecker greifen und sanft daran ziehen.

#### **Wichtig**

SOLLTE DAS VERSORGUNGSKABEL BESCHÄDIGT SEIN, MUSS ES VOM HERSTELLER ODER DESSEN KUNDENDIENST BZW. VON EINER VERGLEICHBAR QUALIFIZIERTEN PERSON AUSGETAUSCHT WERDEN, UM JEDES RISIKO ZU VERMEIDEN.

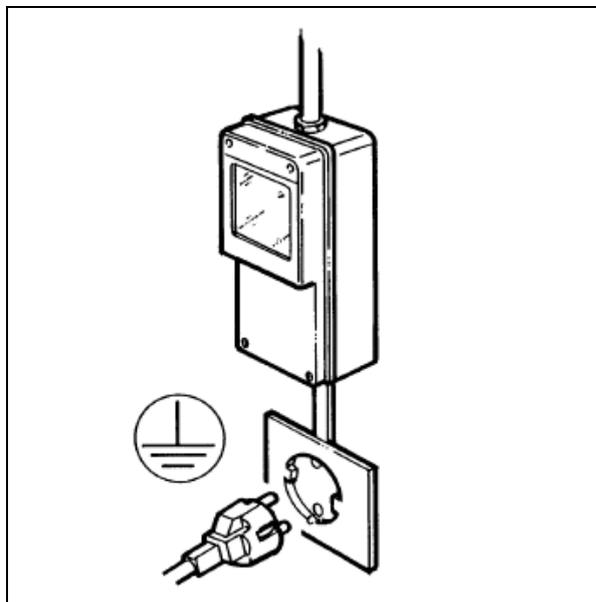


Abb. 21

- Wenn es die örtlichen Vorschriften erfordern, ist es möglich, das Gerät dauerhaft an das Stromnetz anzuschließen, siehe Nr. National Electrical Code (NEC) und NFPA 70. Bei Bedarf müssen Sie die rechte Seitenwand entfernen, das Netzkabel vom Maschinenkabelbaum trennen, es von der Maschine entfernen und es gemäß den örtlichen Vorschriften durch das Dauerkabel ersetzen.

## 8. INBETRIEBNAHME

**!ACHTUNG!**  
**VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DER MASCHINE MÜSSEN ALLE IN KAPITEL 10 BESCHRIEBENEN REINIGUNGS- UND DESINFIZIERUNGSMASSNAHMEN GETROFFEN WERDEN**

**Wichtig:** Die Maschine nicht mit Wasser oder Desinfektionslösung im GEFRIER- oder DEFROST-Modus betreiben. Andernfalls könnte das Rührwerk schaden nehmen.

- In einem Gefäß das Produkt je nach Angaben des Herstellers (siehe Abb. 22) mit Wasser oder Milch auflösen und verrühren.

**HINWEIS:** unter "Produkt" versteht sich das Ergebnis der Mischung von Wasser oder Milch mit dem Präparat für die Zubereitung von Softeis, Sorbets, kalten Cremes, Frozen Joghurt, Smoothies und ähnlichen Produkten.

**Nicht mehr als 2.5 Liter flüssiges Produkt** einfüllen, da sich das Volumen des Gemischs beim Ausfrieren beträchtlich steigert und daher das Fassungsvermögen der Wanne überschreiten könnte (siehe Kapitel über die Berechnung dieser Volumensteigerung).

- Das Produkt in die Wanne geben (siehe Abb. 23).

- Zunächst den Unterdeckel und dann den Hauptdeckel aufsetzen und mit dem zugehörigen Schlüssel verriegeln.

### Hinweis

GT1 und GT2 sind mit einer effizienten Sicherheitsvorrichtung zum Schutz des Bedieners ausgestattet, die beim Abheben des Deckels anspricht und automatisch den sofortigen Stillstand aller bewegten Maschinenteile bewirkt.

**Sollte der Deckel nicht richtig angebracht sein, kann das Rührwerk nicht in Betrieb gesetzt werden.**

- Den Stecker in die Steckdose stecken.

- Den Hauptschalter aktivieren, das Rührwerk wird automatisch in Betrieb gesetzt (Abb. 24).

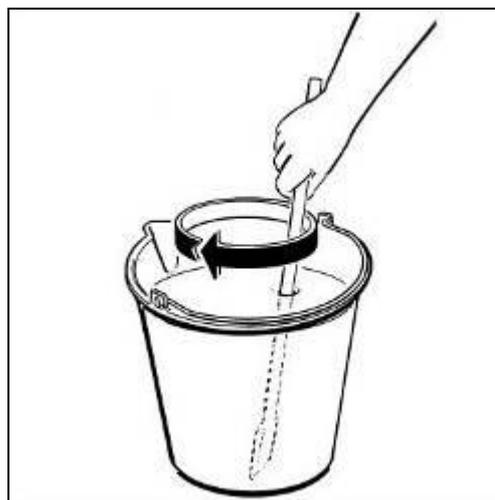


Abb. 22

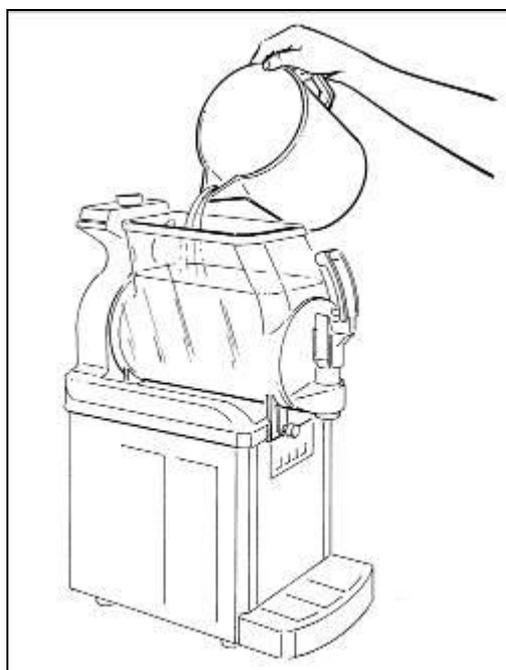


Abb. 23

## GT Touch

- Bei Einschalten der Maschine erscheint ein Haupt-Auswahlmenü (Abb. 25). Durch Betätigen der Taste eines der vorgegebenen Produkte wird die Zubereitung dieses Produkts eingeleitet (z.B. SPEISEEIS) und die Maschine beginnt, aufgrund der für das gewählte Produkt voreingestellten Parameter zu arbeiten.

### **!ACHTUNG!**

Sollte die Maschine den Betrieb nicht aufnehmen, den Deckel kontrollieren. Das Gerät GT ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die den Betrieb der Maschine verhindert, solange der Deckel nicht ordnungsgemäß angebracht ist.

Die Funktion der Maschine kann in Phasen aufgeteilt werden. Jeder dieser Phasen entsprechen voreingestellte Betriebsparameter der Maschine wie Drehgeschwindigkeit, Dauer und Endtemperatur des Produkts.

### **HERSTELLUNG DES PRODUKTS**

#### ZUBEREITUNG

Die Zubereitungsphase hat den Zweck, das Produkt zu rühren und auf die richtige Konsistenz und Temperatur zu bringen.

Rechts unten sind zwei Tasten zu sehen.

#### ➤ "ZAPFEN"

Durch Betätigen dieser Taste wird die Zapfphase eingeleitet. Zweck ist die Steigerung der Drehgeschwindigkeit der Spirale, um das ZAPFEN des Produkts zu erleichtern.

Die Parameter Geschwindigkeit und Dauer sind vorgegeben.

Während der Zubereitung erscheint auf der Taste "ZAPFEN" die Anzeige "-----". Dies bedeutet, dass das Produkt noch zubereitet wird und noch nicht für den Verzehr bereit ist (Abb. 26).

Die Zapffunktion bleibt trotzdem freigegeben. Wenn diese Taste während der Zubereitung gedrückt wird, schaltet die Maschine nach dem Zapfen sofort von Zubereitung auf Kalthalten um. *Dieser Vorgang ist sinnvoll, um die Zubereitungsphase zu umgehen, wenn die Maschine aus- und wieder eingeschaltet wird.*

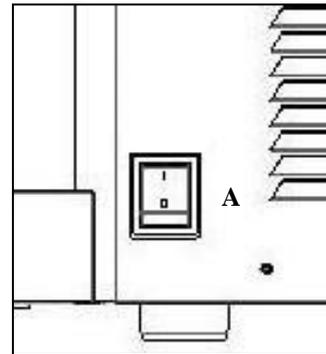


Abb. 24



Abb. 25



Taste  
DEFROST

Abb. 26

➤ "DEFROST"

Bei Betätigung dieser Taste wird die DEFROST-Funktion aktiviert.

Diese Phase ist beispielsweise über Nacht sinnvoll. Allgemein wird dabei eine geringere Drehgeschwindigkeit und eine höhere Temperatur eingestellt, um den Stromverbrauch einzuschränken, und dennoch das Produkt so zu kühlen, dass es nicht verdirbt.

Die DEFROST Funktion ist an der Tatsache zu erkennen, dass die entsprechende Taste als "angewählt" markiert wird, d.h. eine andere Farbe hat, als im Ruhezustand (Abb.27). Zum Verlassen dieser Phase muss lediglich nochmals die gleiche Taste gedrückt werden.

Am Ende der DEFROST- Phase wird davon ausgegangen, dass das Produkt wieder auf die richtige Konsistenz und Temperatur gebracht werden muss. Die Maschine schaltet deshalb automatisch auf Zubereitung um, was daran zu erkennen ist, dass an der Zapftaste die Anzeige "-----" erscheint.

KALTHALTEPHASE

Die Kalthaltephase wird entweder nach Ablauf der Zubereitungszeit oder nach Drücken der Zapftaste aktiviert.

Diese Phase ist der normale Betriebszustand der Maschine. Das Produkt hat die gewünschte Konsistenz erreicht, ist servierbereit und muss in diesem Zustand gehalten werden.

Die für die Kalthaltephase eingestellten Parameter sind die Einstellung der Drehgeschwindigkeit und die Temperaturregelung.

In dieser Phase ist die Taste ZAPFEN deutlich sichtbar (Abb.28).



Abb. 27



Abb. 28

**Wichtig:** Die Maschine während der ZUBEREITUNG und der KALTHALTEPHASE sowie während der DEFROST- Funktion nicht mit Wasser oder Desinfektionsmittel betreiben, da dadurch das Rührwerk geschädigt werden kann.

- Wenn das Produkt die gewünschte Konsistenz erreicht hat, ist zum Zapfen ein Becher unter den Zapfhahn zu stellen. Dann die Zapftaste drücken und den Hebel ziehen, wie in Abb. 29 dargestellt.

*Die Serie GT ist mit einem speziellen Zubehör ausgestattet, um dem dosierten Produkt eine Sternform zu verleihen; während des Gebrauchs das Glas darunter stellen, wie in Abb.29 dargestellt.*

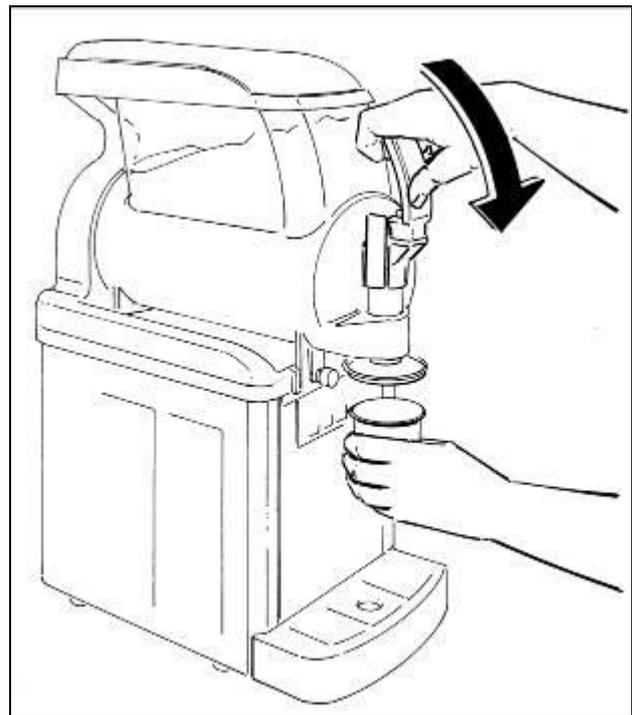


Abb. 29

## PRODUKTPARAMETER WAHREND DES BETRIEBS

Die Produktparameter können auch während des Betriebs geändert werden. Dazu ist durch Drücken der Taste links oben am Bildschirm das MENÜ aufzurufen (z.B. Bildschirm in Abb. 28). Die Seite für Parameter-Eingabe ist in Abb. 30 dargestellt.



Abb. 30

Alle Produktparameter können geändert werden:

ZUBEREITUNG (Abb. 31): für diese Phase können Geschwindigkeit und Temperatur eingestellt werden.

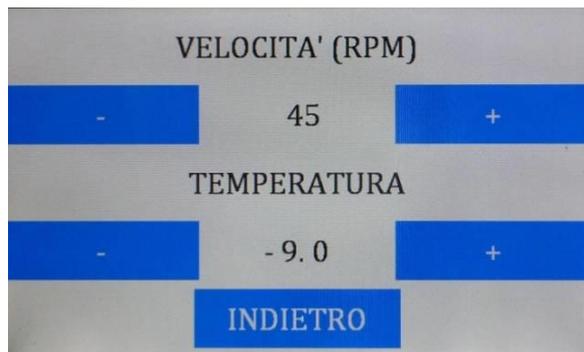


Abb. 31

ZAPFEN (Abb. 32): für diese Phase können Zapfgeschwindigkeit und Dauer eingestellt werden.



Abb. 32

KALTHALTEN (Abb. 33): für diese Phase können Geschwindigkeit und Temperatur eingestellt werden.

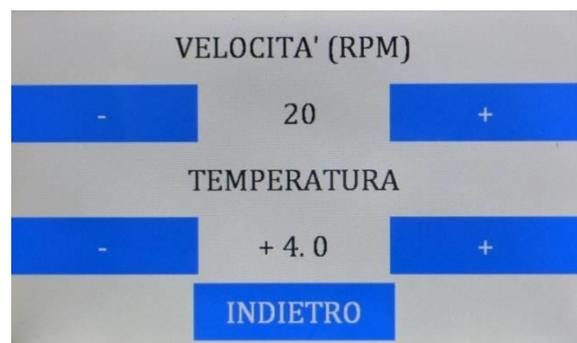


Abb. 33

DEFROST (Abb. 34): für diese Phase können spezifische Geschwindigkeit und Temperatur eingestellt werden.



Abb. 34

Sofern vor Einschalten der Maschine besondere Parameter eingestellt werden sollen, muss gleich nach dem Einschalten das Menü **EINSTELLUNGEN** (Abb. 25) aufgerufen und das Produkt angewählt werden, dessen Parameter geändert werden sollen (Abb. 35).



Abb. 35

## MENÜ EINSTELLUNGEN

Wenn im Hauptmenü gleich nach dem Einschalten der Maschine die Taste **EINSTELLUNGEN** und dann die Taste **MASCHINE** (Abb. 17) betätigt werden, erscheint das Menü für die allgemeinen Einstellungen der Maschine (Abb.36).



Abb. 36

**SPRACHE** (Abb. 37): es kann zwischen Italienische, Englisch und einer dritten, individuell zu bestimmenden Sprache gewählt werden.



Abb. 37

**UHRZEIT** (Abb. 38): es können Stunden und Minuten eingestellt werden.

**SPÜLEN** (Abb. 36): Nach der Auswahl der Spültaste ist es notwendig, zum Hauptmenü zurückzukehren und das gewünschte Produkt auszuwählen; auf diese Weise arbeitet die Maschine bis zum Ausschalten im Spülmodus (nur Drehen der Schraube bei deaktiviertem Kühlsystem); diese Betriebsart soll eine erste Grobreinigung der Wanne ermöglichen, bevor die in Kapitel 1 beschriebenen Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten durchgeführt werden.



Abb. 38

STARTZEIT DEFROST (Abb. 39): Die Startzeit der automatischen Abtauung kann eingestellt werden.



Abb. 39

STOPPZEIT DEFROST (Abb. 40): Die Stoppzeit der automatischen Abtauung kann eingestellt werden, nach deren Ablauf die Maschine den Betrieb im Modus ZUBEREITUNG wieder aufnimmt.

Die Taste DEFROST bleibt während des automatischen Abtauvorgangs aktiv.

ACHTUNG: Sobald die automatische Abtauung eingestellt ist, hält die Maschine sie automatisch aufrecht, was bedeutet, dass sie beim Einschalten in dem Modus startet, der der eingestellten Zeit entspricht.

ACHTUNG: Um die automatische Abtauung zu deaktivieren, genügt es, die Startzeit und die Endzeit der Abtauung auf den gleichen Wert einzustellen (z.B. beide auf 17). Dies bedeutet auch, dass es nicht möglich ist, die automatische Abtauung innerhalb derselben Stunde zu starten und zu beenden (z.B. Beginn um 17.00 Uhr und Ende um 17.59 Uhr).



Abb. 40

## GT Push

- Durch Betätigen des Hauptschalters A auf der rechten Seite der Maschine und, nur für Maschinen mit mehreren Wannen, auch des kleinen Schalters (B für die rechte Wanne und C für die linke), wird automatisch das Rührwerk in der Wanne in Bewegung gesetzt (Abb.41).

- Zur Einstellung der Konsistenz des Produkts, die Tasten ▼ oder ▲ am Tastenfeld betätigen. Bei Betätigung der Taste ▲ leuchten nach und nach mehr LEDs auf und die eingestellte Konsistenz wird erhöht. Bei Betätigung der Taste ▼ erlöschen nach und nach die LEDs und die Konsistenz wird verringert.

HINWEIS: wenn die LED auf der GEFRIERTASTE blinkt, funktioniert die Kälteanlage.

HINWEIS: wenn Sie vom GEFRIER-Modus in den DEFROST-Modus wechseln möchten, müssen Sie den ersten mit der entsprechenden Taste mit der Schneeflocke deaktivieren und dann den zweiten mit der Taste mit den Wellen aktivieren. Wenn Sie dagegen vom DEFROST-Modus in den GEFRIER-Modus wechseln möchten, müssen Sie zuerst die Taste mit den Wellen deaktivieren und dann die Taste mit der Schneeflocke aktivieren.

HINWEIS: wenn die beiden LEDs am Rand der Konsistenz-Skala (die erste und letzte) gleichzeitig blinken, bedeutet dies, dass das Produkt in der Wanne unter dem Mindestpegel der Sonde liegt und die Maschine gesperrt ist; um die normale Funktion wiederherzustellen, ist es notwendig, Produkt hinzuzufügen, um die Sonde abzudecken.

- Nachdem das Produkt die gewünschte Konsistenz erreicht hat, ist zum Zapfen von Produkt ein Glas unter den Zapfhahn zu stellen und der Hebel zu ziehen, wie in der Abb. 25 dargestellt.

Wenn Sie die Ausgabe beschleunigen möchten, drücken Sie die rote Zapftaste (Abb.42 und 43), bevor Sie den Hebel des Hahns betätigen.

*GT1 ist mit einem speziellen Zubehör ausgestattet, um dem dosierten Produkt eine Sternform zu verleihen; während des Gebrauchs das Glas darunter stellen, wie in Abb.44 dargestellt.*

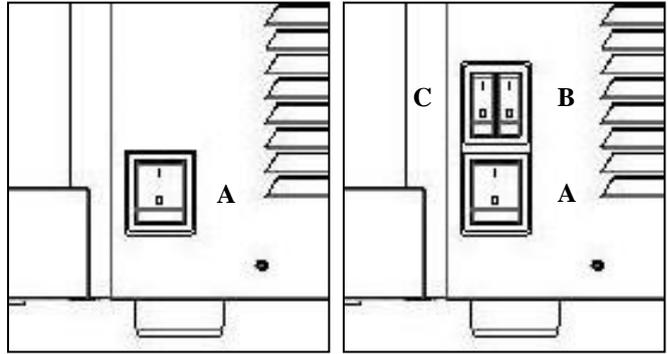


Abb. 41

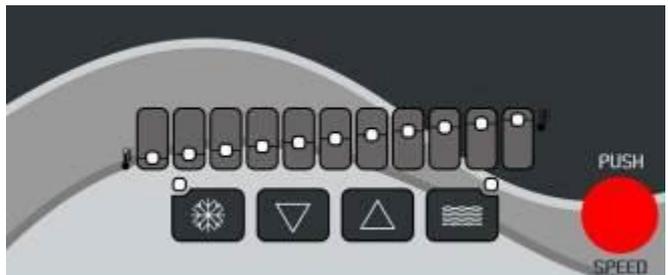


Abb. 42



Abb. 43

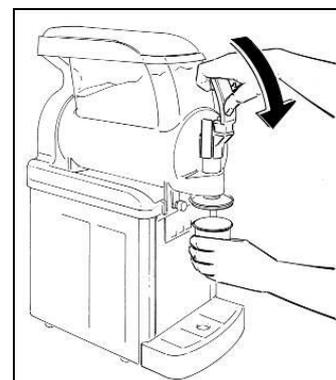


Abb. 44

## 9. AUSSERORDENTLICHE WARTUNG



**Achtung**

**Bevor Wartungsarbeiten jeglicher Art ausgeführt werden, muss obligatorisch das Gerät abgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.**

### **Reinigung des Kondensators**

Um eine einwandfreie Leistung der Kälteanlage zu gewährleisten, muss für sorgfältige Reinigung des Kondensators **einmal monatlich** gesorgt werden

Für den Zugang zum Kondensator

- die Spannungsversorgung des Geräts durch Abschalten des Hauptschalters und Abziehen des Steckers aus der Steckdose unterbrechen;
- Für GT1: Die Rückwand durch Lösen der beiden Schrauben entfernen, mit denen sie im unteren Teil befestigt ist (Abb.45);
- Für GT2: Die linke Rückwand durch Lösen der beiden Schrauben entfernen, mit denen sie im unteren Teil befestigt ist (Abb.46);

- Mit einem Staubsauger den zwischen den Lamellen des Kondensators angesammelten Staub beseitigen (Abb. 47).

### **WICHTIG**

**Zum Entfernen des Schmutzes zwischen den Lamellen des Kondensators keinesfalls Schraubenzieher oder sonstige scharfkantige Gegenstände verwenden.**

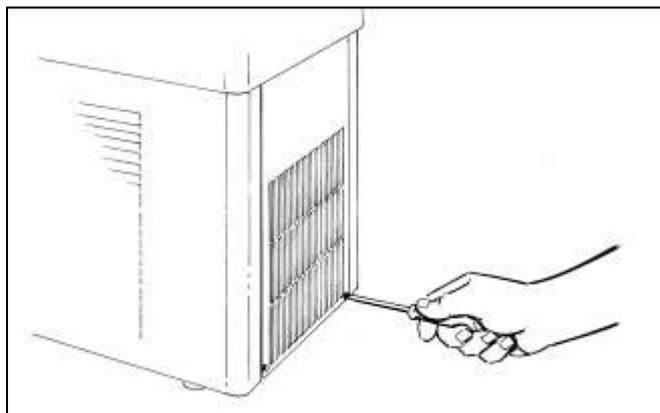


Abb. 45



Abb. 46

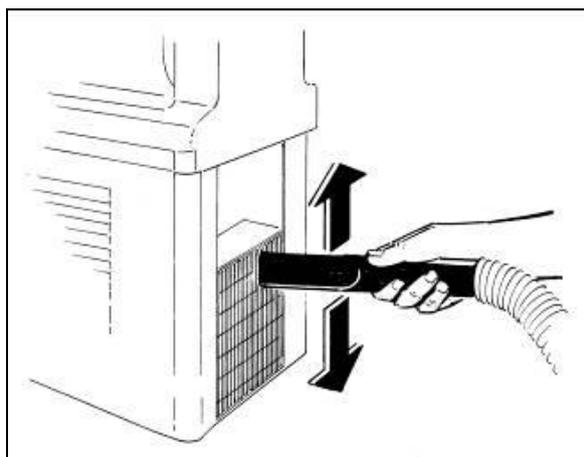


Abb. 47

## **Kontrolle und Austausch der Dichtungen**

### **WANNENDICHTUNG**

Die Dichtung an der Rückseite der Wanne muss alle 12 Monate ausgetauscht werden, je nach Verschleiß und Wartungs- bzw. Schmierungsstatus.

### **DICHTUNGEN (O-RINGE) DES HAHNS**

Die O-Ringdichtungen des Zapfhahns müssen ersetzt werden, sobald sie verschlissen sind. Diese Dichtungen müssen bei jedem Zusammenbau der Maschine nach der Reinigung geschmiert und sorgfältig kontrolliert werden, um unerwünschte Leckagen zu vermeiden.

### **NAPFDICHTUNG**

Die Napfdichtung an der Vorderseite des Verdampfers muss alle 3 Monate ausgetauscht werden, bzw. immer dann, wenn sie verschlissen ist. Diese Dichtung muss bei jedem Zusammenbau der Maschine nach der Reinigung mit dem mitgelieferten Vaseline-Fett geschmiert werden.

### **STARRE VERDAMPFERBUCHSE MIT RELATIVER SILIKON-UNTERLEGSCHLEIFE**

Die im vorderen Teil des Verdampferzylinders eingebaute starre Dichtung muss alle 9/12 Monate ausgetauscht werden, abhängig vom Verschleißzustand und dem Grad der Wartung und Schmierung.

## **Einlagerung über Winter**

Um die Maschine bei Stillstandszeiten wie beispielsweise im Winter zu schützen, muss sie ordnungsgemäß gelagert werden, wie nachstehend beschrieben:

- Die Maschine von allen Energiequellen trennen.
- Alle Teile, die mit dem Produkt in Berührung kommen ausbauen, reinigen und desinfizieren, wie in Kapitel 1 beschrieben.
- Auch die Außenplatten reinigen
- Alle Bauteile wieder ordnungsgemäß einbauen.
- Die Maschine vollständig montiert mit der Originalverpackung bedecken, um sie vor Staub und sonstigen Verschmutzungen zu schützen.
- Die Maschine an einem trockenen Ort verwahren.

## 10. NÜTZLICHE INFORMATIONEN ZUR HERSTELLUNG VON SPEISEEIS

### VOLUMENSTEIGERUNG

Beim Übergang vom flüssigen Anfangszustand in den verdickten, cremigen Endzustand nimmt das Volumen des Produkt beachtlich zu. Die Quantifizierung des Ausmaßes dieser Volumensteigerung kann sehr hilfreich sein, um das Überfüllen der Wanne mit zu viel Produkt zu vermeiden.

Die folgende, einfache Berechnung gestattet die Bestimmung des Prozentsatzes, um den sich das Volumen vergrößern wird.

- Einen leeren Behälter auf eine Waage stellen und diese somit auf Null Gewicht einstellen;
- Den Behälter abnehmen, vollständig mit flüssigem Produkt füllen, wiegen und das Gewicht notieren;
- Den gleichen Vorgang wiederholen, indem der Behälter mit dem Produkt gefüllt wird, das die gewünschte Dichte aufweist: wiegen und das erzielte Gewicht notieren;
- Nun anhand der nachstehenden Formel die prozentuale Volumensteigerung berechnen:

*"Gewicht des flüssigen Produkts minus Gewicht des cremigen Produkt, geteilt durch das Gewicht des cremigen Produkts und dann multipliziert mal 100"*

Beispiel:

Gewicht eines halben Liters flüssigen Produkts:

530 g

Gewicht eines halben Liters cremigen Produkts:

380 g

Differenz: 150 g

$150/380=0.4$

$0.4 \times 100 = 40\%$  Volumensteigerung

## 11. HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Der Hersteller verweigert jegliche Haftung für eventuelle direkte oder indirekte Personen-, Sach- und Tierschäden infolge der mangelnden Einhaltung der Vorschriften dieses Handbuchs, insbesondere der Hinweise in Bezug auf Installation, Betrieb und Wartung des Geräts. Der Hersteller haftet nicht für eventuell in diesem Handbuch enthaltene Ungenauigkeiten infolge von Druck-, Abschrift- oder Übersetzungsfehlern und behält sich das Recht vor, alle Änderungen vorzunehmen, die er für notwendig oder dienlich erachtet, ohne die wesentlichen Funktions- und Sicherheitsmerkmale der Maschine zu beeinträchtigen.

**HINWEIS: die nachstehenden Arbeitsgänge müssen von technischem Fachpersonal ausgeführt werden**

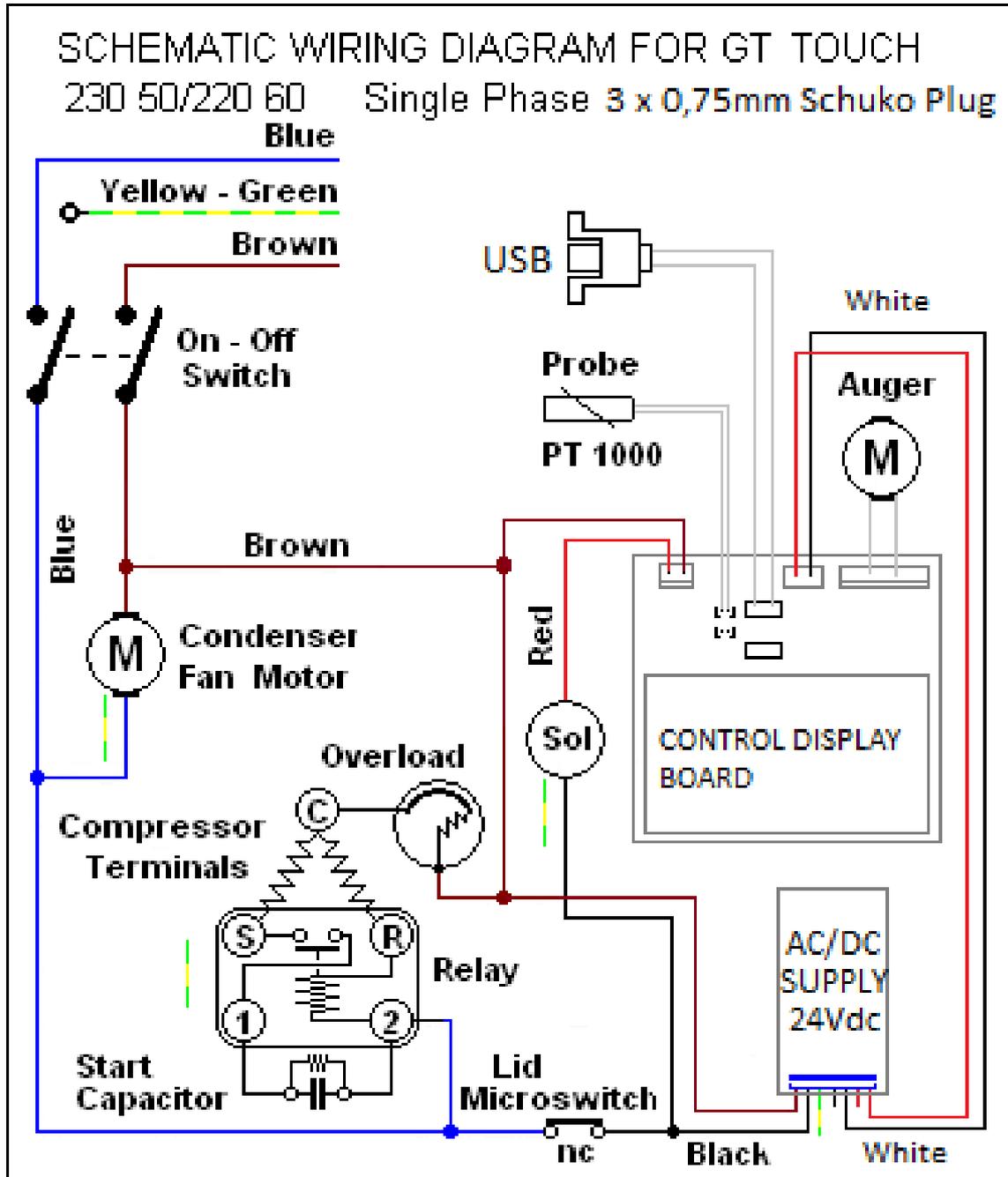
## 12. NLEITUNG ZUR PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Maschine kühlt nicht oder nur teilweise, und der Kompressor funktioniert	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Belüftungs-Freiraum rings um die Maschine ist nicht ausreichend</li> <li>• Die Maschine läuft im DEFROST- Betrieb</li> <li>• Die Lamellen des Kondensators sind verschmutzt und verstaubt</li> <li>• Der Lüfter funktioniert nicht</li> <li>• Es liegt eine Kältemittel-Leckage vor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mindestens 20 cm Freiraum rings um die Maschine belassen und die Maschine fern von Hitzequellen aufstellen</li> <li>• Die Betriebsart AUSFRIEREN wieder einschalten</li> <li>• Den Kondensator reinigen</li> <li>• Die elektrischen Anschlüsse kontrollieren und eventuell wieder herstellen. Sollte die Maschine trotzdem nicht funktionieren, den Lüfter austauschen</li> <li>• Die Leckstelle feststellen, beseitigen und die Anlage wieder füllen</li> </ul>
Die Maschine kühlt nicht oder nur teilweise, und der Kompressor funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die elektrischen Teile des Kompressors funktionieren nicht</li> <li>• Einige Elektroanschlüsse sind unvollständig</li> <li>• Der Kompressor ist defekt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Bauteile austauschen, die nicht funktionieren</li> <li>• Die Anschlüsse kontrollieren und unvollständige Anschlüsse in Ordnung bringen</li> <li>• Den Kompressor austauschen</li> </ul>
Die Maschine läuft laut	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Flügel des Lüfters stoßen an interne Bauteile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen und in Ordnung bringen</li> </ul>
Der Hauptschalter steht auf ON, aber die Maschine funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Hauptdeckel wurde nicht ordnungsgemäß angebracht</li> <li>• Einige Elektroanschlüsse sind unvollständig</li> <li>• Der Hauptschalter ist defekt</li> <li>• Die elektronische Steuerkarte ist defekt</li> <li>• Die Steuerkarte des Motors ist defekt</li> <li>• Der Getriebemotor ist defekt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Hauptdeckel ordnungsgemäß anbringen</li> <li>• Die Anschlüsse kontrollieren und unvollständige Anschlüsse in Ordnung bringen</li> <li>• Den Schalter austauschen</li> <li>• Die Steuerkarte austauschen</li> <li>• Die Steuerkarte des Motors austauschen</li> <li>• Den Getriebemotor austauschen</li> </ul>
Die Wanne hat Leckstellen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine der Dichtungen ist nicht richtig eingelegt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Dichtung entfernen und richtig anbringen. Falls notwendig, die Dichtung austauschen</li> </ul>
Leck am Zapfhahn	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Zapfhahn wurde nicht ordnungsgemäß montiert</li> <li>• Die Bewegung des Hahns ist behindert</li> <li>• Die O-Ringdichtungen sind beschädigt oder verschlissen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Hahn aus- und korrekt wieder einbauen</li> <li>• Den Hahn und seine Aufnahme reinigen und mit dem zur Lieferung gehörenden Vaseline-Fett schmieren</li> <li>• Die O-Ringe austauschen</li> </ul>
Das Produkt läuft durch den Abflussschlauch in die Tropfschale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Napfdichtung, die Nabe des Rührwerks und der Befestigungsknopf wurden nicht ordnungsgemäß montiert</li> <li>• Die Napfdichtung und die Haltebuchse der Welle sind beschädigt oder verschlissen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Rührwerk aus- und korrekt wieder einbauen</li> <li>• Die Dichtungen entfernen und ersetzen</li> </ul>
Das Rührwerk dreht sich nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Hauptdeckel wurde nicht ordnungsgemäß angebracht</li> <li>• Einige Elektroanschlüsse sind unvollständig</li> <li>• Die Steuerkarte des Motors ist defekt</li> <li>• Der Getriebemotor ist defekt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Hauptdeckel ordnungsgemäß anbringen</li> <li>• Die Anschlüsse kontrollieren und unvollständige Anschlüsse in Ordnung bringen</li> <li>• Die Steuerkarte des Motors austauschen</li> <li>• Den Getriebemotor austauschen</li> </ul>
Das Rührwerk läuft laut während der Rotation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Napfdichtung wurde ausgetauscht, ohne sie ordnungsgemäß zu schmieren</li> <li>• Die Mischerspirale wurde nicht ordnungsgemäß montiert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Dichtung herausnehmen, reinigen, desinfizieren und ordnungsgemäß schmieren</li> <li>• Die Spirale und das gesamte Rührwerk aus- und korrekt wieder einbauen</li> </ul>
Die Maschine kühlt nicht ab und die beiden LEDs am Rand der Konsistenzskala (die erste und letzte) blinken gleichzeitig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Füllstand des Produkts in der Wanne liegt unter dem Mindestfüllstand der Sonde und die Maschine wird blockiert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt so zugeben, dass der Füllstand mindestens die Sonde bedeckt</li> </ul>

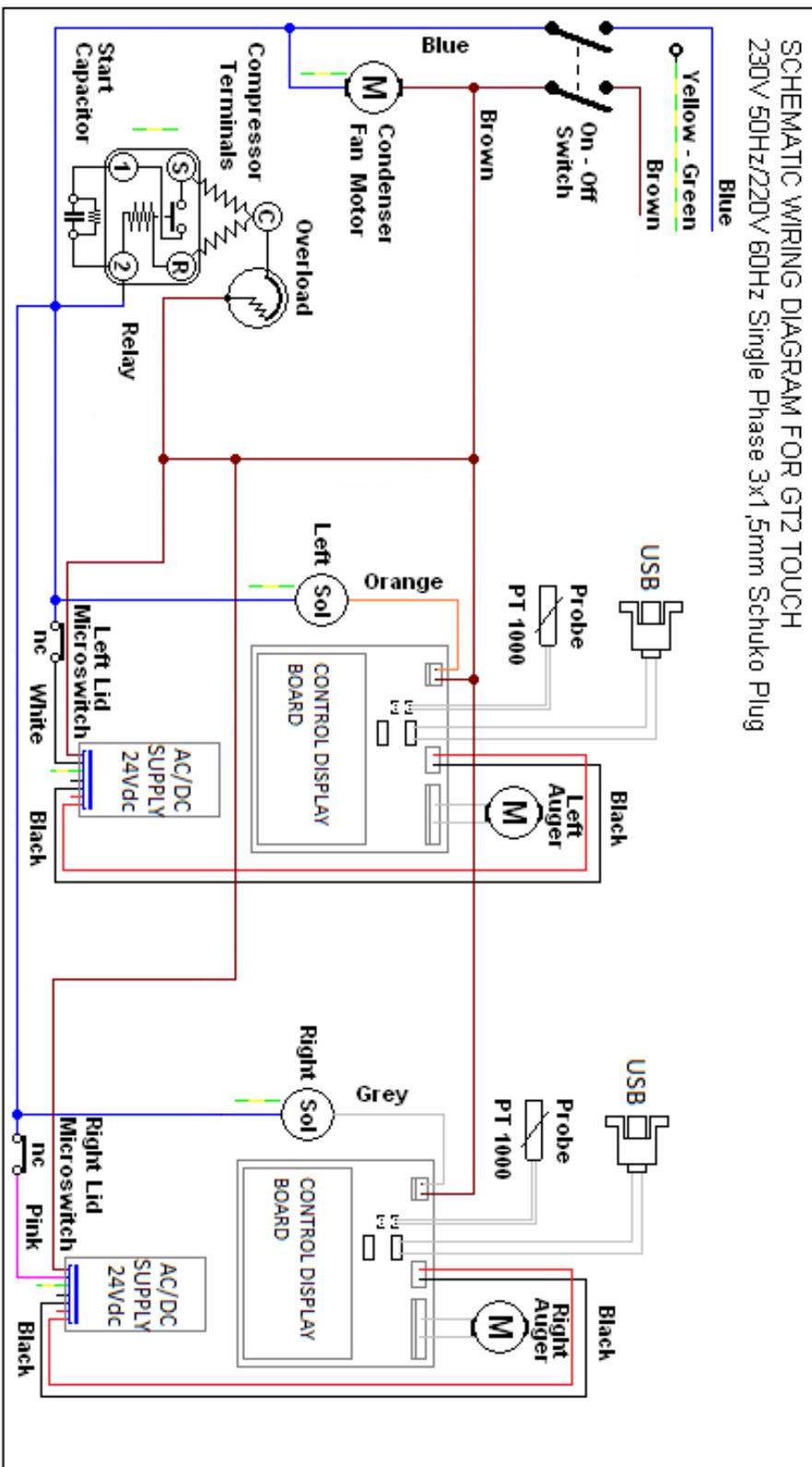
## GT Touch

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Am Touchscreen erscheint die Meldung "FEHLER EEPROM"	<ul style="list-style-type: none"><li>• Der Speicher der Elektronik-Karte funktioniert nicht einwandfrei</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die Steuerkarte austauschen</li></ul>
Am Touchscreen erscheint die Meldung "FEHLER NAND"	<ul style="list-style-type: none"><li>• Der Bildspeicher der Elektronik-Karte funktioniert nicht einwandfrei</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die Steuerkarte austauschen</li></ul>
Am Touchscreen erscheint die Meldung "ÜBERTEMPERATUR"	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die Temperatur der elektronischen Steuerkarte ist zu hoch</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die Ursache feststellen und beseitigen</li></ul>
Am Touchscreen erscheint die Meldung "FEHLER MASCHINENCODE"	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die Software wurde nicht korrekt geladen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die Steuerkarte austauschen</li></ul>

### 13. WIRING DIAGRAM



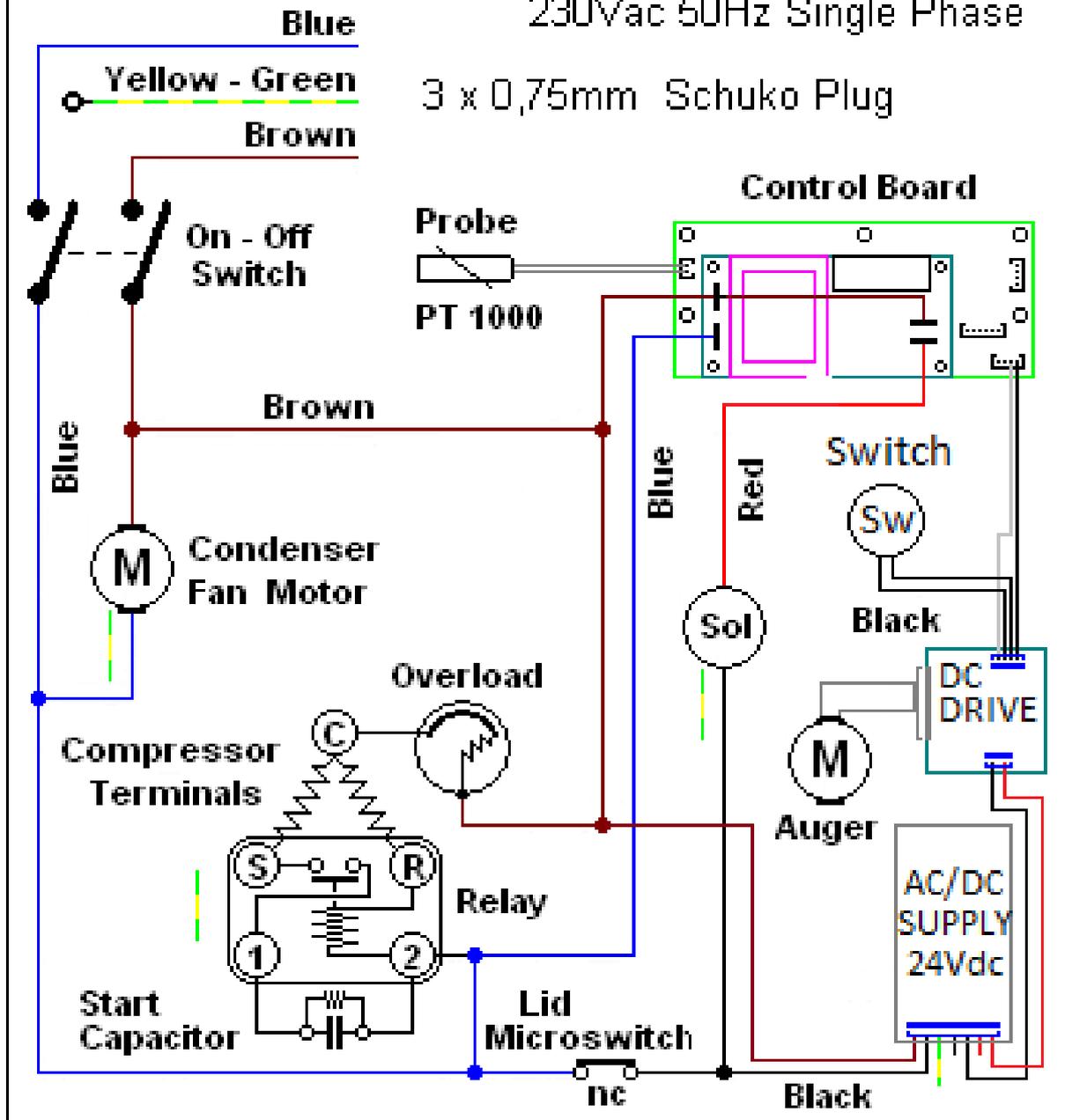
**SCHEMATIC WIRING DIAGRAM FOR GT2 TOUCH**  
 230V 50Hz/220V 60Hz Single Phase 3x1,5mm Schuko Plug

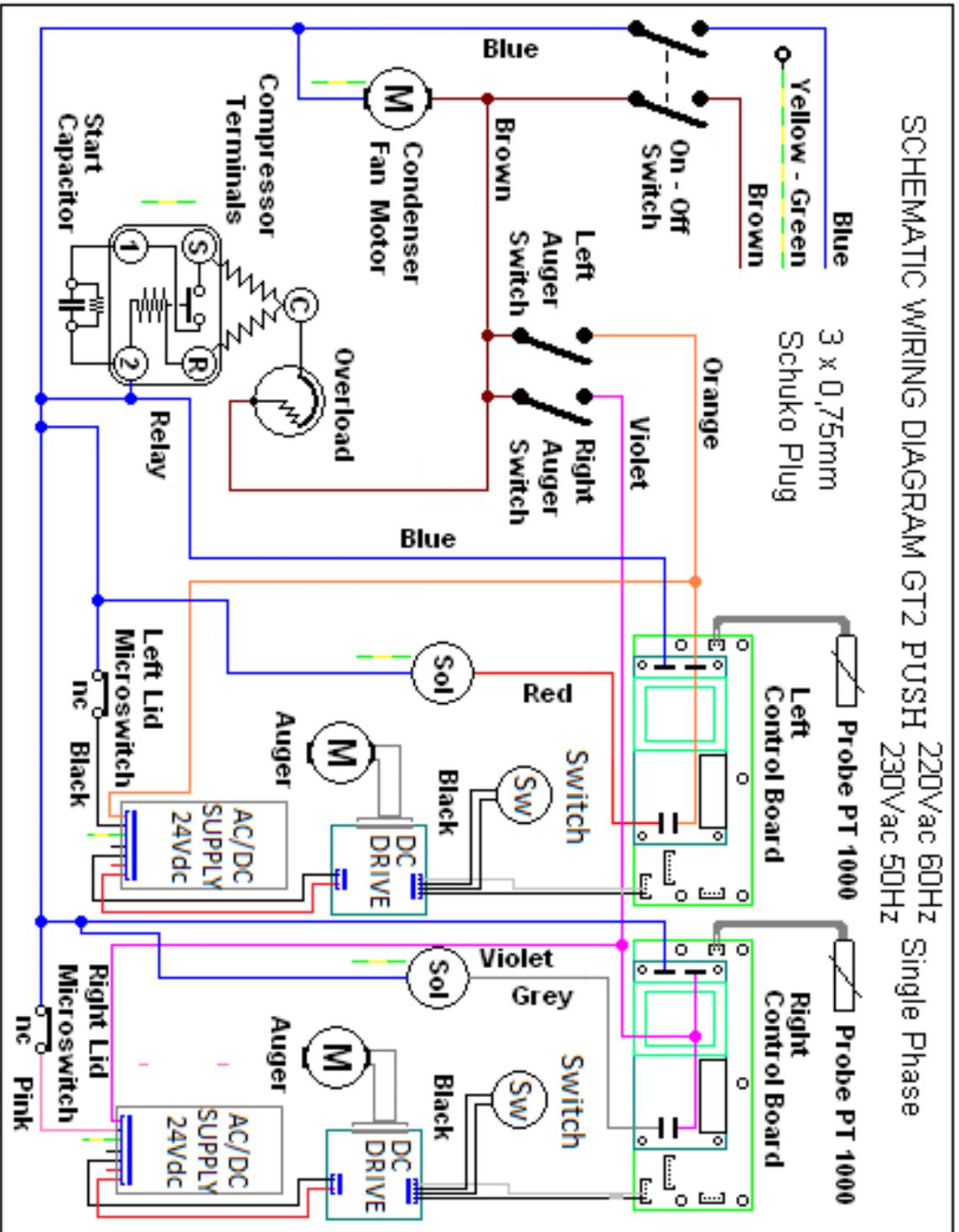


# SCHEMATIC WIRING DIAGRAM FOR GT1 PUSH

230Vac 50Hz Single Phase

3 x 0,75mm Schuko Plug











## **ASSISTENZA TECNICA ITALIA**

Mail:

[infoservicek@electroluxprofessional.com](mailto:infoservicek@electroluxprofessional.com)

Tel. +39 059 782884

## **INTERNATIONAL CUSTOMER CARE**

Mail:

[SPM.aftersales@electroluxprofessional.com](mailto: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](http://www.grindmaster.com/service)

## **ELECTROLUX PROFESSIONAL**

Mail:

[epr.techhelp@electroluxprofessional.com](mailto:epr.techhelp@electroluxprofessional.com)



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