

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE VERSIONE DIGITALE

- Capri 114/118
- Firenze 118
- Portofino 214
- Roma 218



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.

1. PREFAZIONE ED ISTRUZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA	5
1.1. MANUALE ISTRUZIONI	5
1.2. SCOPO	5
1.3. ORGANIZZAZIONE MANUALE	5
1.4. DOCUMENTAZIONE AGGIUNTIVA	5
1.5. SIMBOLOGIA CONVENZIONALE	6
1.6. AVVERTENZE	6
1.7. ISTRUZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA	7
1.8. OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE	8
1.8.1. Lavaggio preliminare	9
1.8.2. Sanitizzazione	9
1.8.3. Igiene	10
1.8.4. Pulizia macchina a pompa	10
1.8.5. Pulizia macchina a gravità.....	11
1.8.6. Smontaggio gruppo erogazione (macchina 1 gusto o 2+mix).....	12
1.8.7. Smontaggio gruppo pompa (solo macchine a pompa)	13
1.8.8. Smontaggio tubo regolazione aria prodotto (solo macchine a gravità).....	14
1.8.9. Smontaggio coclea (per modello monoblocco)	14
1.8.10. Controllo premistoppa	15
1.8.11. Smontaggio emulsionatore	15
1.8.12. Sanitizzazione	15
2. GENERALITA'	16
2.1. INFORMAZIONI GENERALI.....	16
2.1.1. Dati di identificazione del costruttore	16
2.1.2. Informazione sull'assistenza manutentiva.....	16
2.1.3. Informazioni per il rapporto utilizzatore	17
2.2. INFORMAZIONI SULLA MACCHINA.....	17
2.2.1. Generalità	17
2.2.2. Caratteristiche tecniche.....	18
2.3. CONDIZIONI OPERATIVE.....	22
2.4. RUMOROSITA'	22
3. RICEVIMENTO, MOVIMENTAZIONE, APERTURA IMBALLO	22
3.1. RICEVIMENTO	22
3.1.1. Sollevamento macchina imballata.....	22
3.2. APERTURA DELL'IMBALLO.....	23
3.3. SMALTIMENTO MATERIALI DI IMBALLAGGIO	25
3.4. RAEE (RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE)	25
4. INSTALLAZIONE.....	26
4.1. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	26
4.1.1. ALLACCIAMENTO	26
4.1.2. INTERRUTTORE GENERALE	26
4.1.3. INVERSIONE SENSO DI ROTAZIONE	26
4.2. CONDENSAZIONE AD ARIA	27
4.3. CONDENSAZIONE AD ACQUA.....	27
4.3.1. Regolazione valvola pressostatica	27
4.4. POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA	28
4.5. PULIZIA.....	28
4.6. COLLAUDO MACCHINA	28
5. ISTRUZIONI D'USO	29
5.1. AVVERTENZE DI SICUREZZA DELLA MACCHINA	29
5.2. COMANDI	29
5.2.1. Schermata di Home e funzione tasti.....	30
5.3. EROGATORE GELATO	30

5.4.	MACCHINA A POMPA	31
5.5.	MACCHINA A GRAVITA'	31
5.6.	EMULSIONATORE IN VASCA (OPZIONALE)	32
5.6.1.	Modifica parametro di funzionamento dell'emulsionatore	33
5.7.	AVVIAMENTO DELLA MACCHINA	33
5.7.1.	Avviamento macchina a pompa	33
5.7.2.	Avviamento della macchina a gravità	34
5.8.	PRODUZIONE	35
5.8.1.	Consistenza prodotto	35
5.8.2.	Modifica consistenza	35
5.8.3.	Selezione gusto predefinito	36
5.9.	MANTENIMENTO VASCA.....	37
5.10.	FUNZIONE ECO	37
5.11.	ALLARMI E LOG DEGLI ALLARMI	38
5.12.	IMPOSTAZIONI GENERALI	39
5.12.1.	Data e ora	39
5.12.2.	Lingua	40
6.	DISPOSITIVI DI CONTROLLO	41
7.	MANUTENZIONE	42
7.1.	TIPOLOGIA DI INTERVENTO	42
7.2.	RAFFREDDAMENTO AD ARIA	42
7.3.	RAFFREDDAMENTO AD ACQUA	42
8.	ALLEGATI.....	43
8.1.	SCHEDA INSTALLAZIONE ROMA218	43
8.2.	SCHEDA INSTALLAZIONE FIRENZE118	45
8.3.	SCHEDA INSTALLAZIONE PORTOFINO214	48
8.4.	SCHEDA INSTALLAZIONE CAPRI114/118	51
8.5.	KIT RICAMBI	53
8.6.	FAQ	54

1. PREFERAZIONE ED ISTRUZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA

1.1. MANUALE ISTRUZIONI

La redazione del presente manuale tiene conto delle direttive comunitarie per l'armonizzazione delle norme di sicurezza e per la libera circolazione dei prodotti industriali in ambito C.E. (direttiva del Consiglio C.E.E. 89/392 e seguenti, nota come Direttiva Macchine).

1.2. SCOPO

Il presente manuale è stato redatto tenendo conto delle necessità di conoscenza dell'utente in possesso della macchina.

Sono stati analizzati i temi riferiti al corretto uso della macchina per mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche qualitative che distinguono la produzione del produttore nel mondo.

Parte rilevante del manuale è riferita alle condizioni richieste per l'uso e principalmente il comportamento da tenersi durante gli interventi riguardanti le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria.

Tuttavia il manuale non può esaurire nel dettaglio ogni possibile esigenza; in caso di dubbi o di carenza di informazioni rivolgersi al produttore.

1.3. ORGANIZZAZIONE MANUALE

Il manuale è strutturato in sezioni, capitoli e sotto capitoli per una semplice consultazione e ricerca degli argomenti di interesse.

E' necessario che ogni persona addetta alla macchina abbia letto e ben compreso le parti del manuale di sua competenza ed in particolare:

- L'Operatore deve avere preso visione dei capitoli riguardanti la messa in funzione ed il funzionamento dei gruppi di macchina.

- Il Tecnico qualificato addetto alla installazione, manutenzione, riparazione, ecc. deve avere letto il manuale in tutte le sue parti.

1.4. DOCUMENTAZIONE AGGIUNTIVA

Unitamente al manuale istruzioni ogni macchina viene fornita con la seguente ulteriore documentazione:

-Schede installazione

Schede per l'installazione per modello di macchina

-Ricambi di corredo

Elenco dei componenti dati assieme alla macchina semplice manutenzione.

- Schema elettrico

Schema delle connessioni elettriche, inserito nella macchina

- Guida all'utilizzo delle guarnizioni:

Schema visivo delle guarnizioni contenute nei ricambi.

ATTENZIONE

Prima di operare sulle macchine leggere attentamente il manuale istruzioni

1.5. SIMBOLOGIA CONVENZIONALE



ATTENZIONE PERICOLO DI FOLGORAZIONE

Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presenta se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire uno shock elettrico.



ATTENZIONE PERICOLO GENERICO

Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presenta se non effettuata nel rispetto delle norme di sicurezza, il rischio di subire danni fisici.



NOTA

Segnala al personale interessato, informazioni il cui contenuto è di rilevante considerazione o importanza.



AVVERTENZE

Segnala al personale interessato, informazioni il cui contenuto se non rispettato può causare perdita di dati o danni alla macchina.



CONDUTTORE MACCHINA

Identifica personale non qualificato, ossia privo di competenze specifiche, in grado di svolgere solo mansioni semplici, ovvero la conduzione della macchina attraverso l'uso dei comandi disposti sulla pulsantiera e operazioni di carico e scarico dei prodotti utilizzati durante la produzione.



MANUTENTORE

Tecnico qualificato in grado di condurre la macchina in condizioni normali, di intervenire sugli organi meccanici per effettuare tutte le regolazioni, interventi di manutenzione e riparazioni necessarie. E' abilitato a interventi su impianti elettrici e frigoriferi.



TECNICO AUTORIZZATO

Tecnico qualificato messo a disposizione dal costruttore per effettuare operazioni di natura complessa in situazioni particolari o comunque quanto concordato con l'utilizzatore.



PROTEZIONE PERSONALE

La presenza del simbolo a fianco della descrizione richiede l'utilizzo di protezioni personali da parte dell'operatore essendo implicito il rischio di infortunio.

1.6. AVVERTENZE

All'atto dell'installazione della macchina prevedere il montaggio di un interruttore magnetotermico differenziale di sezionamento di tutti i poli della linea, correttamente dimensionato alla potenza di assorbimento indicata sulla targhetta di identificazione della macchina e con apertura dei contatti di almeno 3 mm.

- Non intervenire mai nella macchina con le mani, sia durante le operazioni di fabbricazione che durante quelle di pulizia. Per la manutenzione assicurarsi prima che la macchina sia in posizione di **FERMO** e l'interruttore generale sia distaccato.
- E' vietato lavare la macchina con un getto d'acqua in pressione.
- E' vietato togliere le lamiere per accedere all'interno della macchina prima di avere tolto tensione alla stessa.
- Il produttore non risponde degli incidenti che possono succedere durante l'uso, la pulizia, e la manutenzione delle proprie macchine per inosservanza delle norme di sicurezza specificate.

1.7. ISTRUZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA

Il presente manuale d'uso ed installazione è parte integrante dell'apparecchio e dovrà essere conservato per qualsiasi consultazione. Salvo diversa indicazione, il presente manuale è rivolto all'operatore (personale che usa quotidianamente l'apparecchio) e al manutentore (personale qualificato per installazione e/o manutenzione). Le parti del manuale rivolte solo al manutentore verranno opportunamente evidenziate. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale prima di installare ed utilizzare l'apparecchio.

Il presente apparecchio è stato progettato per la produzione di gelati soft e prodotti simili preparati miscelando acqua o latte con prodotti in polvere, una volta preparato il mix da introdurre nella macchina non superare mai le seguenti quantità massime per ciascun lato di erogazione:

Modello	Versione a pompa (litri)	Versione a gravità (litri)
Capri114	1,95+8	1,95+12
Capri118	1,95+11	1,95+13
Portofino214	1,95+8	1,95+12
Firenze118	1,95+11	1,95+13
Roma218	1,95+11	1,95+13

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 conservare bombole di gas infiammabile all'interno di questa apparecchiatura.

Questa apparecchiatura è stata progettata per applicazioni quali:

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

Posizionare 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 38°C.

E' indispensabile, per una corretta e sicura installazione, predisporre un'apposita presa comandata da un interruttore magnetotermico con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a 3mm, conforme alle vigenti normative nazionali di sicurezza.

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.

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 www.spm-ice.it.

1.8. 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.

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

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

Prima di porre in funzione la macchina per la prima volta, si rende necessario procedere ad una accurata pulizia delle parti componenti la stessa nonché alla sanitizzazione delle parti a contatto con il gelato.



IMPORTANTE

Pulizia e sanitizzazione sono operazioni che si devono compiere abitualmente ad ogni fine produzione con la massima cura per garantire la qualità della produzione ed in rispetto delle norme igieniche necessarie



1.8.1. Lavaggio preliminare

1. Riempire di acqua le due vasche con l'aggiunta di soluzione detergente.



2. Selezionare sul Touch Screen la funzione "CICLO LAVAGGIO"

3. Abbassare la leva dell'erogatore e far fuoriuscire tutta l'acqua contenuta all'interno delle vasche.

4. Per quanto riguarda lo smontaggio delle parti di macchina vedere le istruzioni descritte alla sezione "Pulizia, smontaggio e rimontaggio degli organi a contatto con il prodotto".

IMPORTANTE

Non lasciate inserita la funzione ciclo lavaggio per più di 5 minuti



1.8.2. Sanitizzazione

Munirsi di un comune prodotto adatto alla disinfezione di oggetti in acciaio inox, plastica e gomma **NON CORROSIVA** (Sodio Ipoclorito al 2%).



A macchina ferma, con le leve erogatore chiuse, riempire di acqua le due vasche ed inserirvi anche della soluzione sanitizzante.



Selezionare sul Touch Screen la funzione "CICLO LAVAGGIO".

AVVERTENZA

Il funzionamento prolungato nella posizione "CICLO LAVAGGIO" con il cilindro vuoto o con all' interno acqua e sanificante, provoca l'usura della coclea



Lasciare la macchina in funzione solo per il tempo necessario per tali operazioni (tempo consigliato 10/15 secondi).

Scaricare completamente la soluzione sanitizzante tramite i rubinetti di estrazione prodotto.

Nota: si consiglia di effettuare un risciacquo con acqua corrente prima di mettere in funzione definitivamente la macchina

ATTENZIONE

Non toccare più le parti sanitizzate con le mani o con salviette o altro.



1.8.3. Igiene

I grassi contenuti nel gelato sono campi ideali per la proliferazione di muffe, batteri ecc. Per eliminarli occorre lavare e pulire con la massima cura gli organi a contatto con la miscela ed il gelato come sopra indicato.

I materiali inossidabili, i materiali plastici e le gomme usati nella costruzione di dette parti e la loro particolare forma agevolano la pulizia, ma non impediscono la formazione di muffe ecc., in caso di pulizia insufficiente.

IMPORTANTE

Pulizia e sanitizzazione sono operazioni che si devono compiere abitualmente ad ogni fine produzione con la massima cura al fine di garantire la qualità della produzione ed in rispetto delle norme igieniche necessarie.

1.8.4. Pulizia macchina a pompa



1. Avviare "ciclo lavaggio" , scaricare il prodotto rimanente aiutando l'aspirazione della pompa con una

spatola; chiudere l'erogatore e selezionare "off" , sganciare il tubo di mandata ed estrarre il gruppo pompa.

2. Svitare il raccordo vasca, versare acqua nella vasca lavando accuratamente tutte le superfici

3. Selezionare "ciclo lavaggio" , aprire l'erogatore e svuotare la vasca.

4. Chiudere l'erogatore e selezionare "off" 

5. Eseguire l'operazione di risciacquo con acqua e sanificante per più cicli; terminare il risciacquo quando l'acqua di scarico diventa pulita.

6. Svitare i pomelli dell'erogatore, estrarre l'erogatore e successivamente la coclea

7. Pulire il cilindro di mantecazione sia all'interno che all'esterno.

8. Smontare il gruppo pompa e il gruppo erogazione (paragrafo 1.8.7, paragrafo 1.8.6)

9. Lavare i componenti in lavastoviglie o manualmente.

10. Assemblare il gruppo pompa con tutti i componenti e il gruppo erogazione utilizzando la "guida guarnizioni" in dotazione (paragrafo 1.8.7, paragrafo 1.8.6)

11. Inserire la coclea nel cilindro con il relativo PREMISTOPPA (paragrafo 1.8.9)

12. Inserire il gruppo erogazione e avvitare i pomelli.

13. Avvitare il raccordo sul fondo vasca, inserire il gruppo pompa e collegare il tubo di mandata

1.8.5. Pulizia macchina a gravità

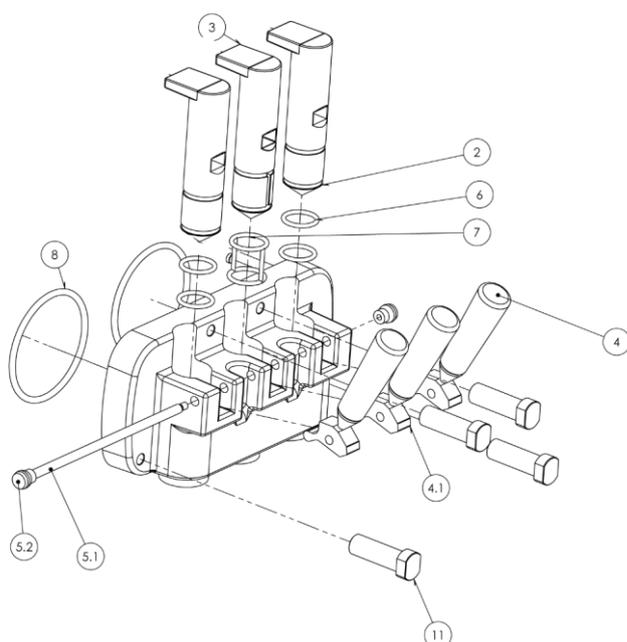


1. Avviare "ciclo lavaggio" , scaricare il prodotto rimanente aiutando il passaggio della miscela attraverso il pistone a gravità con una spatola; chiudere l'erogatore e selezionare su "off" , svitare il pistone a gravità.
2. Versare acqua nella vasca lavando accuratamente tutte le superfici.
3. Selezionare "ciclo lavaggio" , aprire l'erogatore e svuotare la vasca.
4. Chiudere l'erogatore e selezionare "off" .
5. Eseguire l'operazione di risciacquo con acqua e sanificante per più cicli; terminare il risciacquo quando l'acqua di scarico diventa pulita.
6. Svitare i pomelli dell'erogatore, estrarre l'erogatore e successivamente la coclea
7. Pulire il cilindro di mantecazione sia all'interno che all'esterno.
8. Smontare il pistone a gravità e il gruppo erogazione (paragrafo 1.8.7, paragrafo 1.8.6)
9. Lavare i componenti in lavastoviglie o manualmente.
10. Assemblare il pistone a gravità con tutti i componenti e il gruppo erogazione utilizzando la "guida guarnizioni" in dotazione (paragrafo 1.8.7, paragrafo 1.8.6)
11. Inserire la coclea nel cilindro con il relativo PREMISTOPPA (paragrafo 1.8.9)
12. Inserire il gruppo erogazione e avvitare i pomelli.
13. Avvitare il pistone a gravità sul fondo vasca.

1.8.6. Smontaggio gruppo erogazione (macchina 1 gusto o 2+mix)

Per smontare il portello procedere come segue:

- Svitare i pomelli pos.11;
- Rimuovere i pistoni pos.3 e il pistone pos.2;
- Svitare il pomello asta erogatore pos.5.2 ed estrarre l'asta erogatore pos.5.1
- Estrarre le leve erogatore pos.4
- Estrarre tutti gli OR utilizzando l'apposito estrattore, lavarli accuratamente e ingrassarli con grasso di tipo vegetale



ATTENZIONE

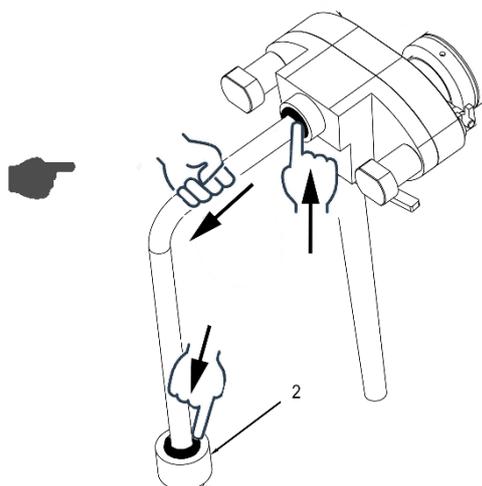
Per il montaggio del gruppo erogatore alla macchina serrare contemporaneamente i pomelli diametralmente opposti in modo da avere una perfetta tenuta



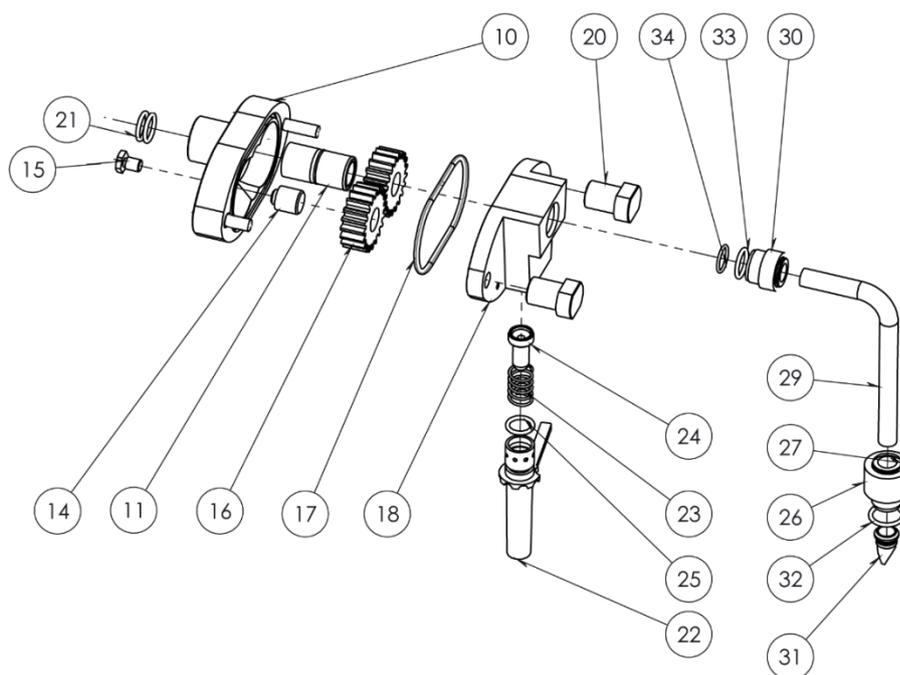
1.8.7. Smontaggio gruppo pompa (solo macchine a pompa)

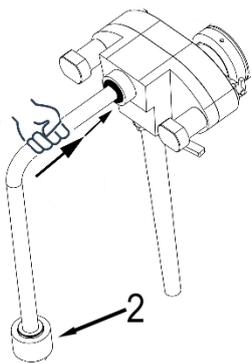


ATTENZIONE
Cilindri depressurizzati e i selettori comandi su "off"



1. Sganciare il tubo di mandata dalla pompa utilizzando la tecnologia a sgancio rapido premendo contemporaneamente il collare scuro verso l'interno e con l'altra mano estrarre il tubo.
2. Ruotare il gruppo pompa di 45° ed estrarlo dalla flangia di trasmissione
3. Procedere allo smontaggio del gruppo pompa e tutti i suoi componenti.
4. Smontare il tubo di mandata dal raccordo vasca pos. 1
5. Svitare il raccordo vasca
6. Lavare tutti i componenti in lavastoviglie o manualmente.
7. Rimontare tutti i componenti procedendo in modo inverso alle operazioni di smontaggio lubrificando gli OR con il grasso alimentare in dotazione.
8. Inserire il gruppo pompa all'interno della flangia di trasmissione e ruotare il gruppo pompa in senso antiorario fino a bloccare sul perno di bloccaggio





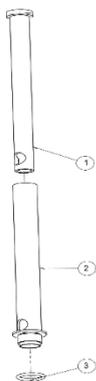
ATTENZIONE

Nell'inserimento del tubo di mandata nella pompa e nel raccordo vasca assicurarsi sempre di ottenere due "click" di bloccaggio del tubo e verificare manualmente la tenuta del tubo.

Ingrassare la filettatura del raccordo vasca pos.2 con grasso alimentare e procedere lentamente ad avvitare il raccordo sul fondo vasca.



1.8.8. Smontaggio tubo regolazione aria prodotto (solo macchine a gravità)



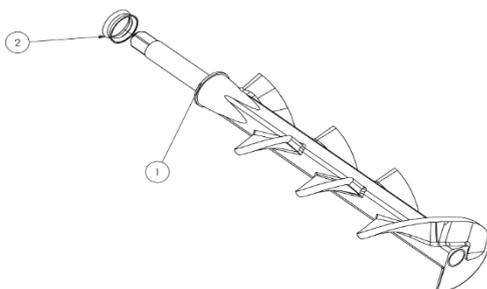
Per smontare il pistone a gravità procedere come segue:

1. Estrarre il pistone pos.1
2. Svitare lo stelo fisso pos.2
3. Estrarre l'OR pos.3
4. Lavare tutti i componenti in lavastoviglie o manualmente
5. Assemblare tutti i componenti procedendo inversamente alle operazioni di smontaggio.



1.8.9. Smontaggio coclea (per modello monoblocco)

1. Dopo aver smontato il portello, procedere allo smontaggio della coclea.
2. Togliere la coclea tirandola con delicatezza verso l'esterno avendo cura di non danneggiarla.



AVVERTENZA

Effettuare l'operazione con molta cura, in quanto un'eventuale caduta a terra della coclea potrebbe danneggiarla.



3. Sfilare il premistoppa pos.2 dalla sua sede sulla coclea e verificare il suo stato di usura.
4. Lavare tutti i pezzi in acqua, lubrificare il premistoppa con il grasso alimentare e procedere al rimontaggio di tutte le parti smontate.

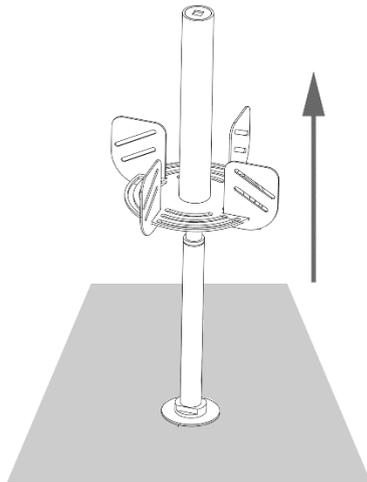
1.8.10. Controllo premistoppa

Al momento dello smontaggio del premistoppa, verificare se presenta dei difetti.

Se ciò non si verificasse, dopo avere lavato il premistoppa e averlo adeguatamente ingrassato può essere riutilizzato.

Se invece alla fine della distribuzione si dovessero trovare tracce di gelato all'interno del cassetto di sgocciolio, è consigliato sostituire il premistoppa perché molto probabilmente è usurato e perde.

1.8.11. Smontaggio emulsionatore



ATTENZIONE

Prima di smontare l'emulsionatore verificare che l'inettruttore sul retro della macchina sia su "off"

1. Estrarre il gruppo rotante verso l'alto
2. Lavare il gruppo rotante in lavastoviglie o manualmente
3. Procedere al rimontaggio

1.8.12. Sanitizzazione

1. A macchina ferma, con gruppo erogazione chiuso, riempire di acqua le due vasche ed inserirvi anche della soluzione sanitizzante **NON CORROSIVA**.

2. Porre il selettore in posizione "ciclo lavaggio" 

AVVERTENZA

Il funzionamento prolungato nella posizione "ciclo lavaggio" con il cilindro vuoto o con all'interno acqua con disciolti sanitizzanti, provoca una usura rapida dell'agitatore



3. Lasciare la macchina in funzione solo per il tempo necessario per tali operazioni (tempo consigliato 10/15 secondi).
4. Scaricare completamente la soluzione sanitizzante tramite il gruppo di erogazione gelato.

Nota: si consiglia di effettuare un risciacquo con acqua corrente prima di mettere in funzione definitivamente la macchina.

ATTENZIONE

Prima di riutilizzare la macchina per produrre il gelato sciogliere a fondo, con sola acqua, per asportare ogni residuo di sanificante.



2. GENERALITA'

2.1. INFORMAZIONI GENERALI

2.1.1. Dati di identificazione del costruttore

La macchina è provvista di targhetta di identificazione riportante i dati del costruttore, il tipo di macchina ed il numero di identificazione assegnato all'atto della costruzione.

 DRINK SYSTEMS MADE IN ITALY		SPM DRINK SYSTEMS S.p.A. Via Canaro 2/b 41057 Spilamberto (MO) - Italy e-mail: info@spm-ioe.it tel / fax: +39 059 789811 / +39 059 781761	
MATRICOLA / SERIAL NUMBER	180214KGC053M001		
ALIMENTAZIONE / VOLTAGE [V/ph/Hz]	220 - 240 / 1 / 50		
Pn [kW]	2,5		
I _{max} [A]	15,5		
GAS [gas / g]	R404A / 900		
MODELLO / MODEL	CAPRI PLUS 109 M W		
CE			

G C A

D E F B

A = n° matricola
D = amperaggio

B = modello macchina
E = tipo e quantità di gas

C = tensione alimentazione
F = frequenza
G = potenza

2.1.2. Informazione sull'assistenza manutentiva

Le operazioni di manutenzione ordinaria vengono illustrate nella sezione di "Manutenzione" del presente manuale istruzioni; ogni altra operazione che necessiti di interventi radicali da apportarsi sulla macchina deve essere concordata con il costruttore che provvederà ad accordarsi sulla eventualità di un proprio intervento diretto in loco.

2.1.3. Informazioni per il rapporto utilizzatore

- Il costruttore della macchina descritta nel presente manuale si rende disponibile per qualsiasi chiarimento ed informazione dovesse occorrere all'utente riguardo il funzionamento od eventuali modifiche migliorative apportabili alla macchina.
- L'interlocutore interessato per eventuali interpellanze sarà il distributore eventualmente presente nel paese dell'utilizzatore oppure l'azienda costruttrice nel caso non vi sia il diritto di apportare eventuali modifiche.
- Le descrizioni ed illustrazioni contenute nella presente pubblicazione non sono impegnative.
- Tutti i diritti di riproduzione del presente manuale sono riservati al produttore.

2.2. INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

2.2.1. Generalità

Il produttore raccomanda di usare sempre nella fabbricazione del gelato miscela di primaria qualità e scelta, per soddisfare la Vostra clientela, anche la più esigente. Ogni risparmio che effettuerete nella miscela impiegata a discapito della qualità si risolverà sicuramente in una perdita ben superiore a ciò che avete risparmiato.

Premesso quanto sopra vengono fatte le seguenti raccomandazioni:

- Fabbricate Voi stessi la miscela con prodotti naturali di qualità ineccepibile o rifornitevi di miscele presso ditte serie e degne di fiducia.
- Seguite scrupolosamente le istruzioni di preparazione della miscela che vi vengono fornite dal fornitore.
- Non modificate ricette aggiungendo per esempio, un maggior quantitativo di acqua o di zucchero.
- Assaggiate Voi stessi il gelato e mettetelo in vendita solo nel caso Vi soddisfi pienamente.
- Pretendete dal Vostro personale che la macchina sia sempre tenuta pulita.
- Per qualsiasi riparazione che si rendesse necessaria, rivolgetevi sempre ai centri assistenza autorizzati presenti sul territorio.

2.2.2. Caratteristiche tecniche

Di seguito vi sono elencate tutte le macchine della gamma

STANDARD SPECIFICATIONS	CAPRI PLUS 114	CAPRI PLUS 118
Capacità vasca - Tank capacity (l) <i>netto per modello con pompa - net for pump model</i>	12 8	13 11
Capacità cilindro - Cylinder volume (l)	1,95	1,95
Telaio - Frame	Completamente smontabile <i>Disassemblable</i>	Completamente smontabile <i>Disassemblable</i>
Condensazione - Condensation	Aria - Air	Aria - Air
Sistema di produzione - Production system	Pompa o gravità - Pump or gravity	Pompa o gravità - Pump or gravity
Sistema di controllo e funzionamento <i>Control System</i>	Elettromeccanico o Elettronico con touch screen <i>Electromechanical or Electronical with touch screen</i>	Elettromeccanico o Elettronico con touch screen <i>Electromechanical or Electronical with touch screen</i>
Produzione oraria coni da 75 gr <i>75 gr cones hourly production</i>	280 pz versione a pompa <i>280 pcs pump version</i> 230 pz versione a gravità <i>230 pcs gravity version</i>	280 pz versione a pompa <i>280 pcs pump version</i> 240 pz versione a gravità <i>240 pcs gravity version</i>
Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) (cm)	469 x 704 x 791	465 x 706 x 850
Peso - Weight (kg)	da 107 a 120 - <i>from 107 to 120</i>	da 127 a 140 - <i>from 127 to 140</i>
Imballo (LxPxA) - Packaging (WxDxH) (cm)	530 x 800 x 1010	530 x 800 x 1090
Peso Imballo - Packaging Weight (kg)	da 117 a 130 - <i>from 117 to 130</i>	da 137 a 150 - <i>from 137 to 150</i>
Potenza Nominale - Rated Output Pn* [kW]	380/415 V 3PH = 2,0 220/240 V 1PH = 2,5	380/415 V 3PH = 2,0 220/240 V 1PH = 2,5
Corrente Massima Assorbita - Maximum Absorbed Power I* [A]	380/415 V 3PH = 7,5 220/240 V 1PH = 18,00	380/415 V 3PH = 7,5 220/240 V 1PH = 18,00
Gas refrigerante - Refrigerating gas	R 452 a	R 452 a
Cilindro di mantecazione - Freezing cylinder	Possibilità di settaggio del livello di consistenza del prodotto <i>Different settings of product consistency level</i>	Possibilità di settaggio del livello di consistenza del prodotto <i>Different settings of product consistency level</i>
Risparmio energetico - Energy saving	Con regolazione dei tempi di produzione / <i>By production time regulation</i>	Con regolazione dei tempi di produzione / <i>By production time regulation</i>

STANDARD SPECIFICATIONS	POMPA - PUMP	GRAVITÀ - GRAVITY
Capacità vasca - Tank capacity (l)	2 x 8	2 x 12
Capacità cilindro - Cylinder volume (l)	2 x 1,95	2 x 1,95
Telaio - Frame	Completamente smontabile Disassemblable	Completamente smontabile Disassemblable
Condensazione - Condensation	Aria - Air	Aria - Air
Sistema di produzione - Production system	Pompa - Pump	Gravità - Gravity
Sistema di controllo e funzionamento Control System	Elettromeccanico o Elettronico con touch screen Electromechanical or Electronical with touch screen	Elettromeccanico o Elettronico con touch screen Electromechanical or Electronical with touch screen
Produzione oraria coni da 75 gr 75 gr cones hourly production	280 pz - 280 pcs	240 pz - 240 pcs
Dimensioni (LxPxX) Dimensions (WxDxH) (cm)	570 x 755 x 931	570 x 755 x 931
Peso - Weight (kg)	da 177 a 201 - from 177 to 201	da 177 a 201 - from 177 to 201
Imballo (LxPxX) Packaging (WxDxH) (cm)	630 x 860 x 1180	630 x 860 x 1180
Peso Imballo Packaging Weight (kg)	da 192 a 217 - from 192 to 217	da 192 a 217 - from 192 to 217
Potenza Nominale - Rated Output Pn* [kW]	380/415 V 3PH = 3,6 220/240 V 1PH = 4,4	380/415 V 3PH = 3,6 220/240 V 1PH = 4,4
Corrente Massima Assorbita - Maximum Absorbed Power I* [A]	380/415 V 3PH = 13,50 220/240 V 1PH = 31,00	380/415 V 3PH = 13,50 220/240 V 1PH = 31,00
Gas refrigerante - Refrigerating gas	R 452 a	R 452 a
Cilindro di mantecazione - Freezing cylinder	Possibilità di settaggio del livello di consistenza del prodotto Different settings of product consistency level	Possibilità di settaggio del livello di consistenza del prodotto Different settings of product consistency level
Risparmio energetico - Energy saving	Con regolazione dei tempi di produzione By production time regulation	Con regolazione dei tempi di produzione By production time regulation
Colori standard - Standard Colors	Nero o bianco - Black or white	Nero o bianco - Black or white

STANDARD SPECIFICATIONS	POMPA - PUMP	GRAVITÀ - GRAVITY
Capacità vasca - Tank capacity (l)	11	13
Capacità cilindro - Cylinder volume (l)	1,95	1,95
Telaio - Frame	Completamente smontabile Disassemblable	Completamente smontabile Disassemblable
Condensazione - Condensation	Aria - Air	Aria - Air
Sistema di produzione - Production system	Pompa - Pump	Gravità - Gravity
Sistema di controllo e funzionamento Control System	Elettromeccanico o Elettronico con touch screen Electromechanical or Electronical with touch screen	Elettromeccanico o Elettronico con touch screen Electromechanical or Electronical with touch screen
Produzione oraria coni da 75 gr 75 gr cones hourly production	370 pz - 370 pcs	310 pz - 310 pcs
Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) (cm)	469 x 704 x 1534	469 x 704 x 1534
Peso - Weight (kg)	da 146 a 160 - from 146 to 160	da 146 a 160 - from 146 to 160
Imballo (LxPxA) - Packaging (WxDxH) (cm)	530 x 800 x 1760	530 x 800 x 1760
Peso Imballo - Packaging Weight (kg)	da 160 a 173 - from 160 to 173	da 160 a 173 - from 160 to 173
Potenza Nominale - Rated Output Pn* [kW]	380/415 V 3PH = 2,1 220/240 V 1PH = 2,6	380/415 V 3PH = 2,1 220/240 V 1PH = 2,6
Corrente Massima Assorbita - Maximum Absorbed Power I* [A]	380/415 V 3PH = 7,5 220/240 V 1PH = 18,00	380/415 V 3PH = 7,5 220/240 V 1PH = 18,00
Gas refrigerante - Refrigerating gas	R 452 a	R 452 a
Colori standard - Standard Colors	Nero o bianco - Black or white	Nero o bianco - Black or white
Cilindro di mantecazione - Freezing cylinder	Possibilità di settaggio del livello di consistenza del prodotto Different settings of product consistency level	Possibilità di settaggio del livello di consistenza del prodotto Different settings of product consistency level
Risparmio energetico - Energy saving	Con regolazione dei tempi di produzione / By production time regulation	Con regolazione dei tempi di produzione / By production time regulation

STANDARD SPECIFICATIONS	POMPA - PUMP	GRAVITÀ - GRAVITY
Capacità vasca - Tank capacity (l)	2 x 11	2 x 13
Capacità cilindro - Cylinder volume (l)	2 x 1,95	2 x 1,95
Telaio - Frame	Completamente smontabile Disassemblable	Completamente smontabile Disassemblable
Condensazione - Condensation	Aria - Air	Aria - Air
Sistema di produzione - Production system	Pompa - Pump	Gravità - Gravity
Sistema di controllo e funzionamento Control System	Elettromeccanico o Elettronico con touch screen Electromechanical or Electronical with touch screen	Elettromeccanico o Elettronico con touch screen Electromechanical or Electronical with touch screen
Produzione oraria coni da 75 gr 75 gr cones hourly production	650 pz - 650 pcs	560 pz - 560 pcs
Dimensioni (LxPxA) Dimensions (WxDxH) (cm)	558 x 706 x 1534	558 x 706 x 1534
Peso - Weight (kg)	da 196 a 221 - from 196 to 221	da 196 a 221 - from 196 to 221
Imballo (LxPxA) Packaging (WxDxH) (cm)	800 x 910 x 1760	800 x 910 x 1760
Peso Imballo Packaging Weight (kg)	da 216 a 241- from 216 to 241	da 216 a 241- from 216 to 241
Potenza Nominale - Rated Output Pn* [kW]	380/415 V 3PH = 3,8 220/240 V 1PH = 4,5	380/415 V 3PH = 3,8 220/240 V 1PH = 4,5
Corrente Massima Assorbita - Maximum Absorbed Power I* [A]	380/415 V 3PH = 14,00 220/240 V 1PH = 32,00	380/415 V 3PH = 14,00 220/240 V 1PH = 32,00
Gas refrigerante - Refrigerating gas	R 452 a	R 452 a
Cilindro di mantecazione - Freezing cylinder	Possibilità di settaggio del livello di consistenza del prodotto Different settings of product consistency level	Possibilità di settaggio del livello di consistenza del prodotto Different settings of product consistency level
Risparmio energetico - Energy saving	Con regolazione dei tempi di produzione By production time regulation	Con regolazione dei tempi di produzione By production time regulation
Colori standard - Standard Colors	Nero o bianco - Black or white	Nero o bianco - Black or white

2.3. CONDIZIONI OPERATIVE

Le macchine devono essere utilizzate unicamente per la produzione di gelato, in conformità a quanto indicato nel paragrafo 2.2.2 "Generalità", entro i limiti funzionali riportati di seguito.

Tensione di alimentazione: $\pm 10\%$
Temperatura min. aria °C: 10°C
Temperatura max. aria °C: 43°C
Temperatura min. acqua: 10°C
Temperatura max. acqua: 30°C
Pressione minima acqua: 100 kPa (1bar)
Pressione max. acqua: 800 kPa (8bar)
Max umidità relativa aria: 85%

- Non è previsto l'uso della macchina per destinazioni di utilizzo non conformi a quelle originarie di costruzione.

2.4. RUMOROSITA'

Il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A nel posto di lavoro risulta inferiore a 70 dB(A), sia per le macchine con condensazione ad acqua, che per quelle con condensazione ad aria.

3. RICEVIMENTO, MOVIMENTAZIONE, APERTURA IMBALLO

3.1. RICEVIMENTO

- Prima di aprire l'imballo, controllare che non presenti rotture dovute ad urti subiti durante il trasporto.
- Qualora si verifichi la presenza di un danno all'imballo che lasci presumere danni al contenuto, avvertire immediatamente l'assicurazione, lasciando le cose come rilevate.

3.1.1. Sollevamento macchina imballata

Il sollevamento dell'imballo deve essere effettuato infilando completamente le forche del sollevatore nello spazio compreso tra i piedi del pallet ripartendo il peso della macchina in modo da mantenere equilibrato il baricentro dell'imballo.



3.2. APERTURA DELL'IMBALLO

Nel caso in cui l'imballo sia in legno, le pareti sono inchiodate tra di loro, e la macchina è fissata mediante due tiranti che collegano il fondo del telaio della macchina al basamento in legno dell'imballo.



L'imballo di protezione in legno si apre utilizzando attrezzi idonei allo scopo; si raccomanda di provvedere a coprire le parti esposte, le mani, con guanti di protezione in quanto è possibile il distacco di schegge di legno dall'imballo.

- Togliere i chiodi, partendo dalla parte superiore fino a lasciare scoperta la macchina ancora fissata al pallet (pedana di imballaggio).
- Provvedere alla rimozione del telo di protezione con cui è avvolta la macchina.
- Controllare visivamente che la macchina non abbia subito danni durante il trasporto.

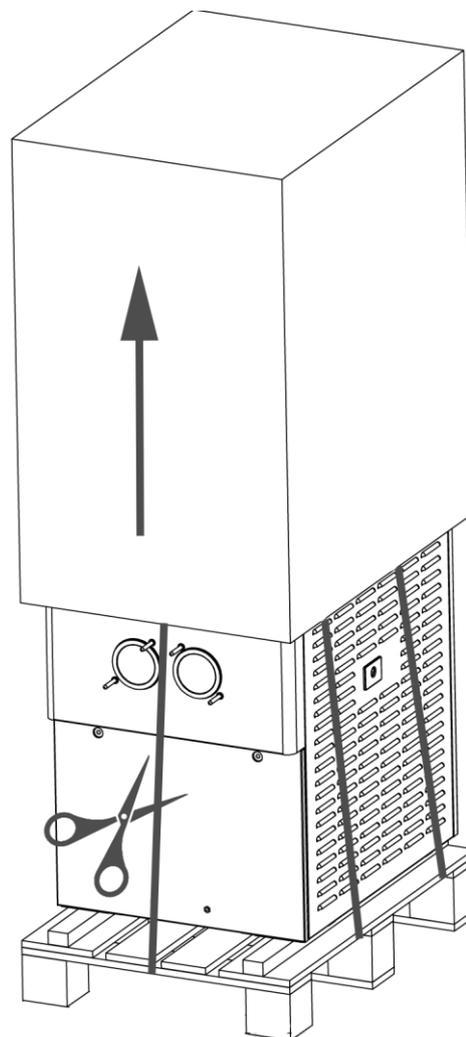
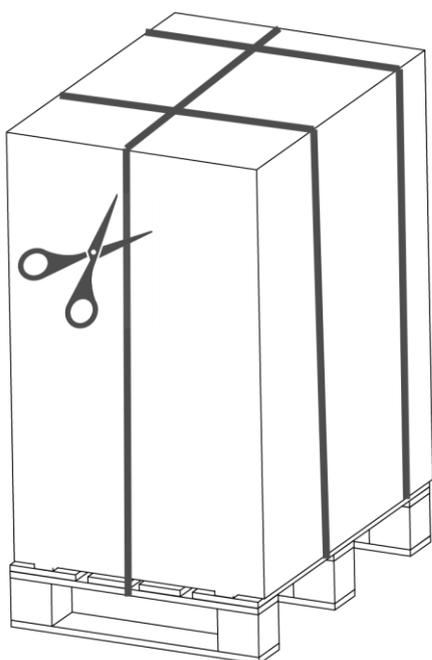


L'imballo in cartone è chiuso esternamente da regge di acciaio.

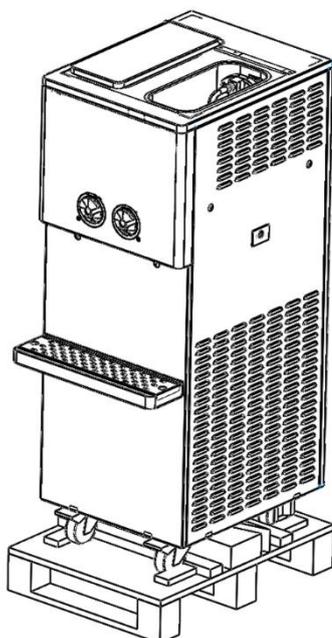
L'apertura dell'imballo si effettua tagliando le regge con delle cesoie.

Si raccomanda di effettuare l'operazione con molta attenzione, in quanto esiste il pericolo di ferirsi al momento del taglio delle regge, se queste non vengono trattenute con energia durante l'operazione.

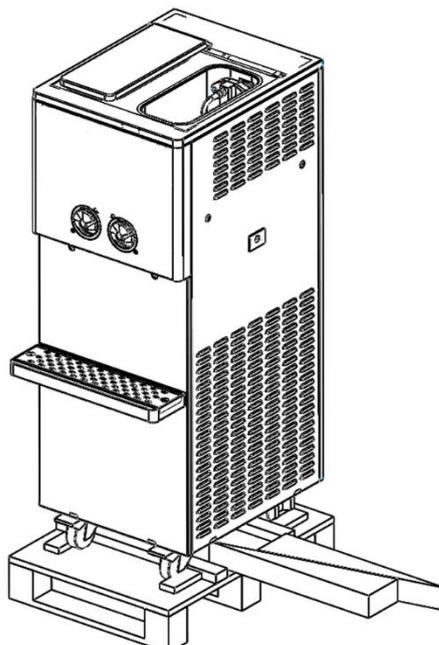
Per i modelli da banco (CAPRI109 CAPRI114 PORTOFINO209 PORTOFINO214 AMALFI211)



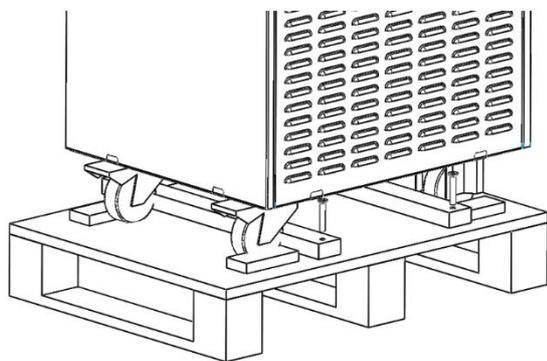
Per i modelli da pavimento (ROMA218, FIRENZE118)



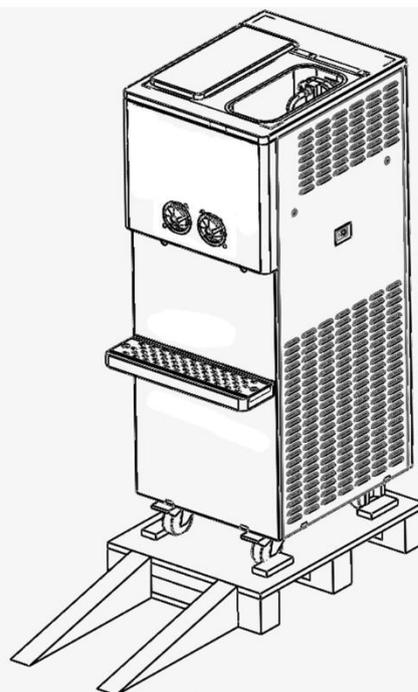
Step1 : Togliere lo scatolo
Step1 : Remove the carton
Step1 : Enlevez le carton



Step2 : Togliere gli scivoli posizionati tra la macchina e la pedana
Step2 : Remove the small wood ramps placed between the machine and the pallet
Step2 : Enlevez les petites rampes en bois placées entre la machine et l'estrade

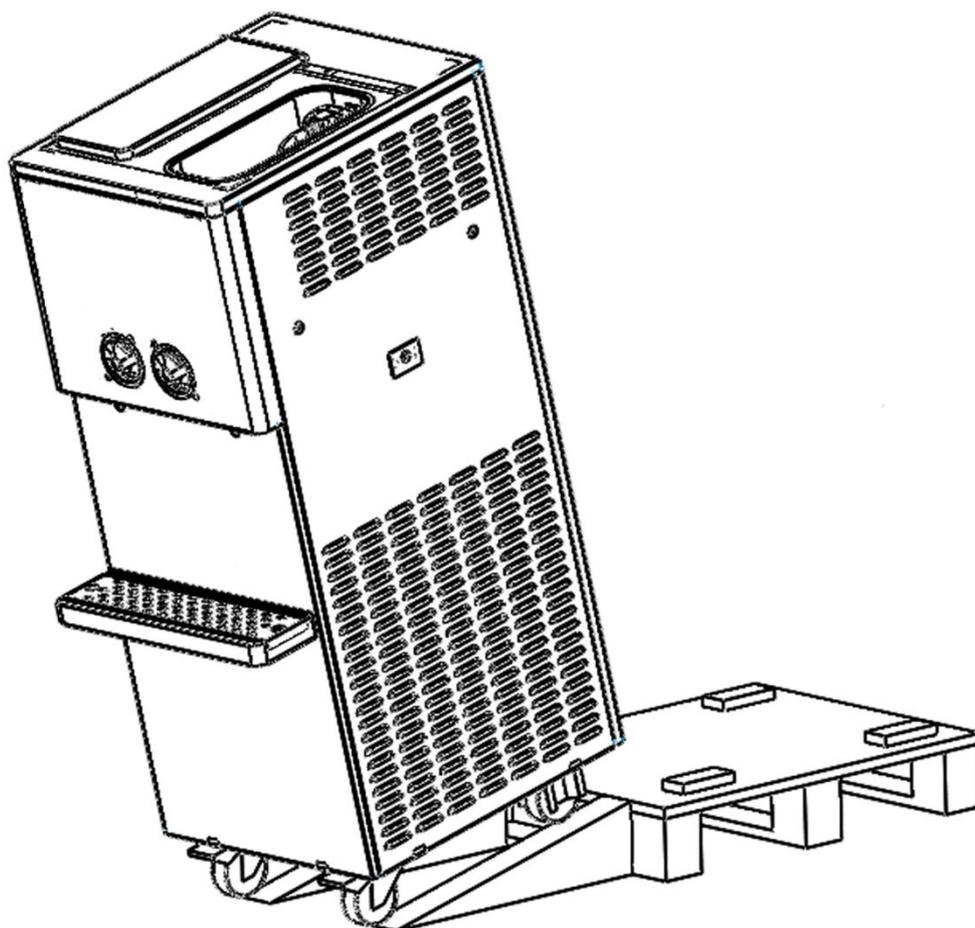


Step3 : Svitare le viti avvitate sui fermi in legno
Step3 : Unscrew the screws scewed on the wooden fasteners
Step3 : Dévissez les vis vissées sur les arrêts en bois



Step4 : Posizionare gli scivoli sul lato corto della pedana
Step4 : Place the small wood ramps on the short side of the pallet
Step4 : Placez les petites rampes en bois sur le côté court de l'estrade

Step5 : Far scivolare la macchina dagli scivoli
Step5 : Make the machine slide on the small wood ramps
Step5 : Laissez glisser la machine des petites rampes en bois



ATTENZIONE

All'interno dell'imballo si trova il manuale di istruzione: prima di operare sulla macchina è necessario leggerlo attentamente

3.3. SMALTIMENTO MATERIALI DI IMBALLAGGIO

Ad apertura della cassa si raccomanda di suddividere i materiali utilizzati per l'imballaggio per tipo e di provvedere allo smaltimento degli stessi secondo le norme vigenti nel paese di destinazione.

3.4. RAEE (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)

In conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, nota anche come WEEE, la presenza del simbolo a fianco sul prodotto o sull'imballo indica che il prodotto stesso non deve essere smaltito secondo il normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Al contrario, è responsabilità dell'utente provvedere al corretto smaltimento del prodotto in appositi punti di raccolta destinati al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche inutilizzate. La raccolta differenziata di tali rifiuti consente di ottimizzare il recupero e il riciclaggio di materiali riutilizzabili, riducendo nel contempo i rischi legati alla salute dell'uomo e l'impatto ambientale.

Per maggiori informazioni sul corretto smaltimento del prodotto, contattare l'autorità locale o il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto.

4. INSTALLAZIONE

Prima di procedere alla installazione della macchina consultare attentamente le schede di installazioni allegate a questo manuale (capitolo 8 "ALLEGATI").

4.1. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

4.1.1. ALLACCIAMENTO

Prima di effettuare il collegamento della macchina alla rete elettrica, verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta di identificazione.

Provvedere ad interporre tra la macchina e la rete un interruttore magnetotermico differenziale di sezionamento correttamente dimensionato alla potenza di assorbimento richiesta e con apertura dei contatti di almeno 3 mm.

La macchina viene fornita con cavo di alimentazione e spina relativa al modello di macchina.



IEC 60309 3P+N+T 16 A FOR 346/415 V



IEC 60309 2P+T 32 A FOR 220/250 V



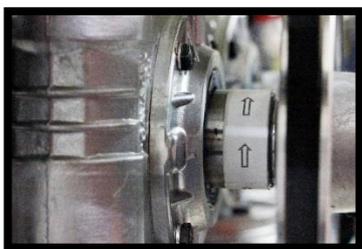
4.1.2. INTERRUTTORE GENERALE

Dopo aver inserito la spina nella presa azionare l'interruttore generale sul retro della macchina.



4.1.3. INVERSIONE SENSO DI ROTAZIONE

Nel caso il senso di rotazione dei motori per le macchine trifase risulta diverso dalla freccia di rotazione presente sul motore (per macchina a gravità) o l'alberino gira in senso orario (per macchina a pompa)



scambiare tra di loro la posizione del filo grigio con il filo marrone della spina elettrica.



4.2. CONDENSAZIONE AD ARIA

Le macchine con condensatore ad aria devono essere installate mantenendo una distanza minima specifica per modello inserita nella scheda installazione della macchina corrispondente.



NOTA

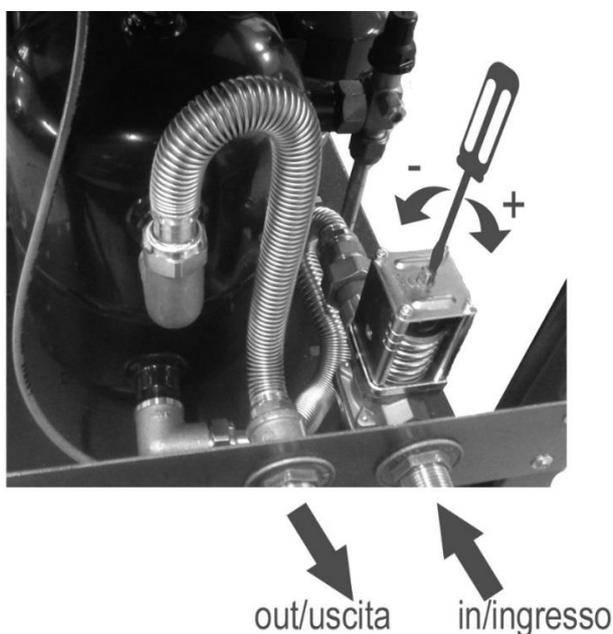
Una cattiva areazione della macchina ne pregiudica il funzionamento e la capacità produttiva

4.3. CONDENSAZIONE AD ACQUA

Per poter funzionare, la macchina con condensatore ad acqua deve essere collegata all'acqua corrente o ad una torre di raffreddamento

La presa dell'acqua deve avere una pressione di almeno 1 Bar ed una portata almeno uguale al consumo orario previsto

Collegare il tubo di ingresso, contraddistinto dalla targhetta "Entrata Acqua" all'acquedotto interponendo un rubinetto, ed il tubo di uscita, contraddistinto dalla targhetta "Uscita Acqua", ad uno scarico interponendo un rubinetto (gli attacchi sono indicati nella scheda installazione del modello di macchina specifico).



4.3.1. Regolazione valvola pressostatica

IMPORTANTE

Se necessario ritardare la valvola pressostatica, questa operazione va eseguita solamente da personale qualificato.

La regolazione della valvola deve essere compiuta facendo sì che a macchina ferma non fuoriesca acqua ed a macchina in produzione esca acqua tiepida.



NOTA

Il consumo di acqua aumenta se la temperatura dell'acqua in entrata macchina è superiore a 20°



ATTENZIONE

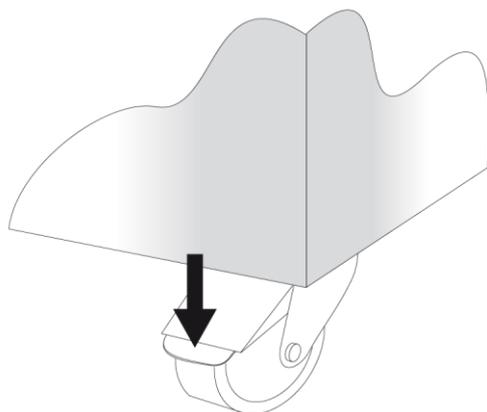
Non lasciare la macchina in ambienti con temperature più basse di 0°C senza avere provveduto a svuotare il circuito del condensatore.



4.4. POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA

La macchina (solo per modello Roma e Firenze) è dotata di ruote per un posizionamento facilitato; sono previsti dei blocchi meccanici che una volta innestati impediscono il movimento della macchina e ne assicurano il mantenimento della posizione.

Posizionare la macchina su una superficie orizzontale e solida facendo in modo che la carrozzeria dell'apparecchio sia ben areata (ALLEGATI capitolo 8), installare l'apparecchio in un ambiente asciutto ed evitare di installarlo vicino a fonti di calore.



4.5. PULIZIA

Provvedere a pulire la macchina dalla polvere e dal protettivo di cui è stata cosparsa all'atto della spedizione. Utilizzare esclusivamente acqua eventualmente addizionata di un blando detergente a base di sapone ed un panno morbido.

ATTENZIONE

Non utilizzare solventi o alcool o detersivi che possono danneggiare le parti componenti la macchina od inquinare le parti funzionali di produzione.



4.6. COLLAUDO MACCHINA

La macchina subisce un collaudo post produzione all'interno dell'azienda; vengono controllate e verificate le funzionalità operative e produttive richieste.

Il collaudo della macchina presso l'utente finale deve essere effettuato da personale tecnico abilitato.



A posizionamento eseguito, allacciamenti alle reti di alimentazione correttamente compiuti, provvedere ad eseguire le operazioni richieste per la verifica funzionale ed il collaudo operativo della macchina.

5. ISTRUZIONI D'USO

5.1. AVVERTENZE DI SICUREZZA DELLA MACCHINA

Nell'uso della macchina, occorre essere consapevoli che le parti meccaniche in movimento (rotatorio), le parti elettriche a tensione elevata, eventuali parti ad alta temperatura, ecc. possono essere causa di gravi danni a persone e cose.

I responsabili per la sicurezza devono vigilare affinché:

- Venga evitato ogni uso o manovra impropria
- Non vengano rimossi o manomessi i dispositivi di sicurezza
- Vengano eseguiti con regolarità gli interventi di manutenzione
- Vengano utilizzati esclusivamente ricambi originali soprattutto per i componenti che svolgono funzioni di sicurezza (es. microinterruttori delle protezioni, pulsanti di arresto, interruttori differenziali, ecc.)

Al fine di ottenere quanto sopra si rende necessario che:

- Presso la postazione di lavoro sia disponibile la documentazione di uso, manutenzione ecc. relativa alla macchina in uso.
- Tale documentazione sia stata accuratamente letta e le prescrizioni vengano conseguentemente messe in pratica.
- Ai macchinari ed alle apparecchiature elettriche vengano assegnate solo persone adeguatamente addestrate.

5.2. COMANDI

La macchina digitale è dotata di un pannello operatore Touch Screen che avvia la procedura di accensione quando viene azionato l'interruttore generale della macchina.

È possibile premere su qualsiasi punto del pannello per passare alla schermata di Home.



5.2.1. Schermata di Home e funzione tasti



OFF: arresta la macchina.



PRODUZIONE: Avvia la produzione di gelato.



MODALITA' NOTTE: imposta la macchina in modalità standby. La macchina non può produrre gelato e provvede solo a raggiungere la temperatura di mantenimento all'interno delle vasche e dei cilindri. Si consiglia di lasciare la macchina in standby durante la notte al fine di conseguire un risparmio energetico e conservare la miscela.



CICLO LAVAGGIO: imposta la macchina in modalità lavaggio. Durante questa operazione vengono azionate la pompa e l'agitatore mentre i circuiti frigoriferi rimangono fermi, permettendo al detergente di ripulire la macchina. Si consiglia di effettuare un primo lavaggio automatico ed un secondo dopo aver estratto la pompa.



MENU: accesso al menu di parametrizzazione della macchina



INFO: accesso informazioni sulla produzione di gelato



ECO: attivazione funzione ECO



PARAMETRI DI PRODUZIONE: impostazione della consistenza del gelato e della temperatura della vasca



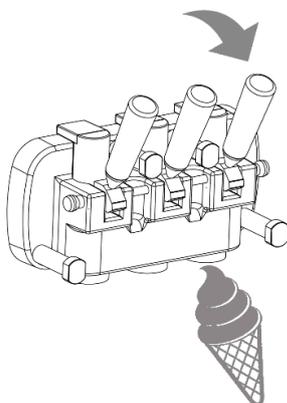
TEMPERATURA VASCA: visualizza la temperatura all'interno delle vasche.



INFORMAZIONI: visualizza la data attuale ed eventuali messaggi di errore.

5.3. EROGATORE GELATO

Per erogare il prodotto, è sufficiente posizionare una coppa o un cono sotto il portello erogatore ed abbassare lentamente la relativa leva di distribuzione. Non appena il prodotto comincia a uscire, occorre muovere la coppa o il cono in senso circolare per conferire al gelato una forma conica. Una volta erogata una porzione sufficiente di prodotto, chiudere la leva di distribuzione e muovere la coppa o il cono velocemente verso il basso per finire la porzione a punta.

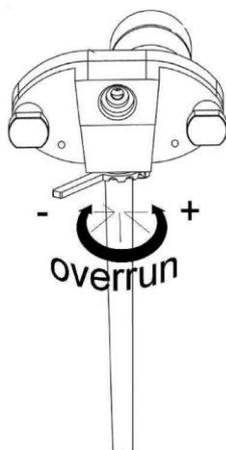


5.4. MACCHINA A POMPA

La pompa consente, mediante il cambiamento di posizione della leva, di variare la proporzione fra l'aria e la miscela inviata nei cilindri di congelamento; pertanto entro certi limiti consente di regolare l'aumento in volume più idoneo al tipo di miscela impiegata.

Mettere la leva nella posizione centrale.

Se dopo aver estratto un certo numero di coni, il gelato risulta troppo pesante e bagnato, spostare la leva di una tacca per volta verso destra. Se invece dal portello erogatore esce gelato misto a bolle d'aria, ruotare la leva di una tacca per volta verso sinistra.



5.5. MACCHINA A GRAVITA'

Istruzioni per mantenere e ottenere nel tempo un buon funzionamento della macchina.

1. Mantenere sempre alto (almeno sopra la metà) il livello della miscela in vasca. La miscela in vasca è conservata ad una temperatura di +4°C, sia in produzione che in conservazione.

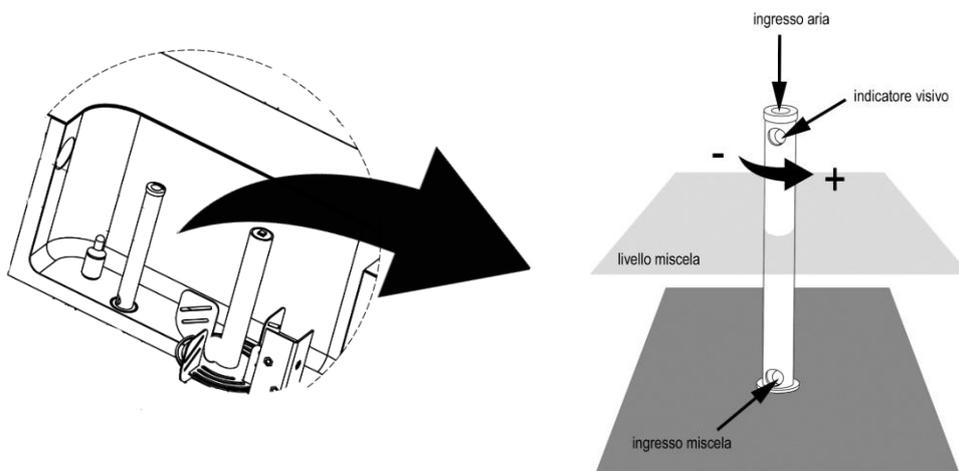
2. Durante la giornata mescolare periodicamente con una palettina la miscela in vasca, per evitare una separazione della stessa, specialmente dopo lunghi periodi di sosta in conservazione evitando addensamenti lungo le pareti della vasca (operazione non necessaria per macchine con emulsionatore in vasca).

3. Utilizzare sempre miscela fluida e priva di grossi grumi. Una miscela molto densa e con grossi grumi potrebbe otturare l'alimentazione impedendo il caricamento del cilindro di mantecazione

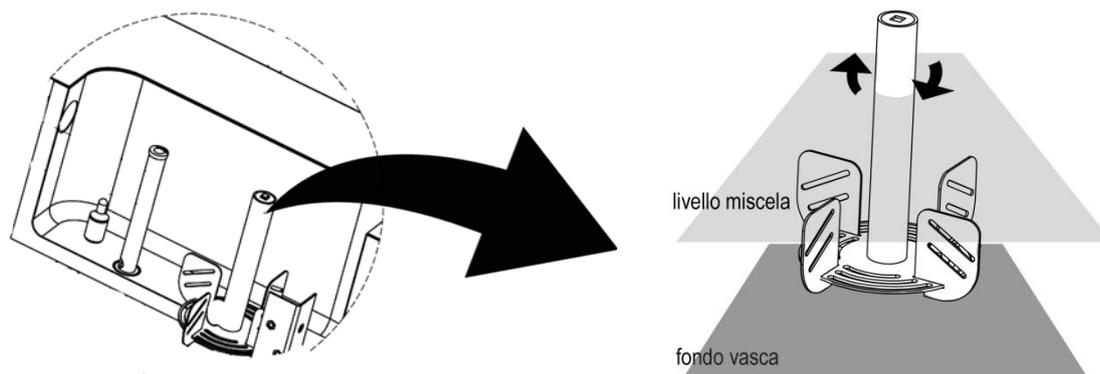
4. Mantenere il foro inferiore di alimentazione in posizione tale da permettere una buona caduta di miscela dalla vasca al cilindro di mantecazione. Ruotando il regolatore interno e guardando l'indicatore visivo si può regolare la percentuale di aria all'interno del cilindro di mantecazione



5. Il livello della miscela in vasca non deve mai superare l'indicatore visivo.



5.6. EMULSIONATORE IN VASCA (OPZIONALE)



L'utilizzo dell'emulsionatore dipende dalle caratteristiche della miscela, nelle tipologie di miscele con una bassa quantità di grassi garantisce l'omogeneità della miscela ed evita il formarsi della brina sulle pareti della vasca di mantenimento.

AVVERTENZA

L'emulsionatore deve girare in senso orario osservando la vasca di mantenimento dall'alto

NOTA:

Il funzionamento dell'emulsionatore può essere attivato e disattivato dall'interruttore presente sul retro della macchina

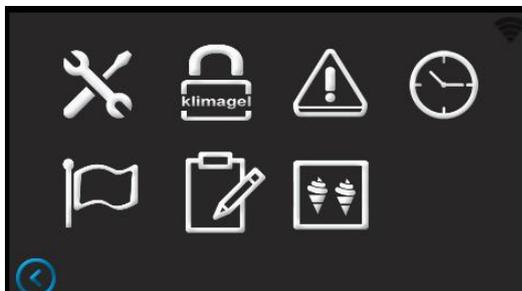


NOTA:

A seconda della miscela è possibile configurare il funzionamento dell'emulsionatore attraverso il pannello Touch Screen.

5.6.1. Modifica parametro di funzionamento dell'emulsionatore

- 1) Premere il tasto MENU



- 2) Premere il tasto PARAMETRI



- 3) Premere il tasto PAR. SINISTRA



- 4) Posizionare il cursore sul parametro desiderato (*Tempo ON agitatori vasche* o *Tempo OFF agitatori vasche*)

Valore consistenza dx	0000 -
Valore Max consistenza dx	0000 -
Valore attuale consistenza dx	0000 -
Ritardo stop compressore	0000 s
Tempo ON agitatori vasche	0000 s
Tempo OFF agitatori vasche	0000 s

- 5) Modificare il valore per mezzo del tastierino e premere Enter

- 6) Uscire dalle impostazioni premendo il tasto INDIETRO



5.7. AVVIAMENTO DELLA MACCHINA

Dopo aver provveduto all'installazione della macchina in conformità alle istruzioni contenute nel capitolo INSTALLAZIONE e dopo aver accuratamente lavato e sanizzato la macchina procedere come segue.

5.7.1. Avviamento macchina a pompa

Avvitare il raccordo vasca sul fondo della vasca con all'interno inserito il tubo di mandata e inserire il gruppo pompa nell'alberino, non collegando il tubo di mandata

Caricamento vasca e cilindro

- Versare il contenuto della miscela nella vasca (si consiglia una temperatura del prodotto di 4-5°C); il livello della miscela non deve raggiungere la pompa



- Attivare "CICLO LAVAGGIO" e verificare il pescaggio della pompa



IMPORTANTE

Se la pompa NON pesca la miscela liquida, verificare di aver chiuso con forza il coperchio e se la pompa continua a NON pescare bagnare con una spatola gli ingranaggi all'interno.



-
- Quando la pompa inizia a pescare selezionare  collegare il tubo di mandata e selezionare "CICLO LAVAGGIO"  facendo riempire il cilindro di mantecazione
 - Aprire la leva del gruppo erogatore per meno di metà e far fuoriuscire aria mista a miscela tale da ridurre al minimo la formazione di gelato con bolle d'aria all'interno
 - Chiudere la leva del gruppo erogatore e selezionare "PRODUZIONE" 
 - Durante la fase di mantecazione un cono si colorerà progressivamente 
 - Quando il cono sarà completamente blu  il gelato è arrivato alla consistenza desiderata ed è pronto per essere erogato
-

IMPORTANTE

Se si vuole un'erogazione più omogenea del prodotto dall'erogatore è consigliabile versare circa due litri di miscela direttamente nel cilindro attraverso il raccordo vasca senza il tubo di mandata e successivamente collegare il tubo di mandata al raccordo vasca e continuare con la procedura standard



5.7.2. Avviamento della macchina a gravità

Togliere il pistone gravità dal fondo vasca ed immergerlo in soluzione sanitizzante.

Caricamento vasca e cilindro

- Versare il contenuto della miscela nella vasca (si consiglia una temperatura del prodotto di 4-5°C); il livello della miscela non deve raggiungere l'indicatore visivo del pistone a gravità 
- Attivare "CICLO LAVAGGIO" 
- Aprire la leva del gruppo erogatore per meno di metà e far fuoriuscire aria mista a miscela tale da ridurre al minimo la formazione di gelato con bolle d'aria all'interno
- Chiudere la leva del gruppo erogatore e selezionare "PRODUZIONE" 
- Durante la fase di mantecazione un cono si colorerà progressivamente 
- Quando il cono sarà completamente blu  il gelato è arrivato alla consistenza desiderata ed è pronto per essere erogato

5.8. PRODUZIONE

Distribuire il gelato soft senza superare il ritmo di produzione della macchina come indicato nelle caratteristiche tecniche della macchina; non superando questo ritmo ed avendo cura di rifornire la macchina di prodotto fresco, non si interromperà mai la vendita nemmeno nelle ore di punta.



Durante gli intervalli di chiusura mettere la macchina in "MODALITA' NOTTE", ciò permette un notevole risparmio di energia elettrica in quanto il compressore funziona solo il tempo strettamente necessario per conservare alla giusta temperatura il prodotto. Alla riapertura del locale, mettere la macchina in "PRODUZIONE" e in pochi minuti il gelato ritornerà alla giusta consistenza per riprendere la vendita.

Quotidianamente, o dopo alcuni giorni, tenuto conto delle qualità batteriologiche della miscela e delle disposizioni sanitarie del Vostro paese, è indispensabile procedere alla "PULIZIA e SANITIZZAZIONE" della macchina.

Se per una interruzione dell'energia elettrica la macchina si è fermata per molto tempo, è indispensabile prima di iniziare di nuovo la vendita controllare la temperatura del prodotto; se la temperatura ha oltrepassato i +6°C occorre vuotare, lavare e sanitizzare la macchina poi rifornirla con prodotto fresco a +4°C.

5.8.1. Consistenza prodotto

La consistenza del gelato erogato può essere modificata per ottenere un risultato ottimale.

5.8.2. Modifica consistenza

Per modificare la consistenza è necessario selezionare il tasto "PARAMETRI DI PRODUZIONE"  e verrà visualizzata la schermata seguente.



Premendo sul tasto consistenza  verrà visualizzata la schermata che permette di modificare tale valore tramite i pulsanti  e .



La regolazione della consistenza può essere effettuata anche mentre la macchina è in PRODUZIONE. È possibile visualizzare il valore attuale della consistenza (nella schermata di esempio il numero 0).

Uscire dalla schermata utilizzando il tasto FRECCIA SINISTRA .

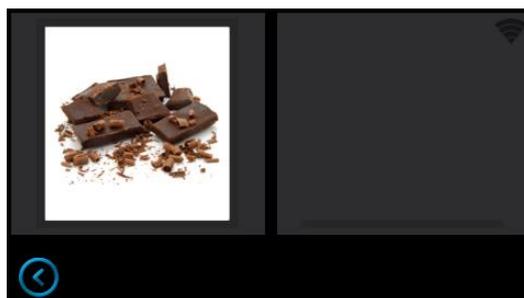
5.8.3. Selezione gusto predefinito

È possibile memorizzare sulla macchina un valore di consistenza per vari prodotti utilizzati.

- 1) Premere il tasto MENU 

- 2) Premere il tasto SELEZIONE GUSTO GELATO 

- 3) Premere sul lato per cui si vuole selezionare un gusto predefinito



- 4) Navigare fra i gusti disponibili utilizzando i tasti FRECCIA ALTA  e FRECCIA BASSA .



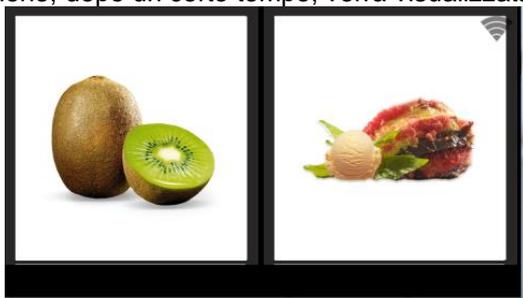
- 5) Selezionare il gusto desiderato (il gusto scelto è evidenziato da una cornice celeste).



- 6) Tornare alla Schermata di Home utilizzando il tasto FRECCIA SINISTRA .

- 7) Il valore di consistenza può essere modificato dal tasto "PARAMETRI DI PRODUZIONE"  nella Schermata di Home; il valore modificato verrà automaticamente salvato come valore di default per il gusto prescelto.

Quando la macchina è in produzione, dopo un certo tempo, verrà visualizzata la Schermata di Standby.



Nella Schermata di Standby sono visualizzati i gusti in lavorazione prescelti. Per ritornare alla Schermata di Home premere su un punto dello schermo qualsiasi.

5.9. MANTENIMENTO VASCA

Le vasche di mantenimento possono essere configurate alla temperatura desiderata. Per modificare la temperatura della vasca è necessario selezionare il tasto “PARAMETRI DI PRODUZIONE”



e verrà visualizzata la schermata seguente.



Premendo sul tasto temperatura vasca  T° VASCA verrà visualizzata la schermata che permette di modificare tale valore tramite i pulsanti  e .



È possibile visualizzare il valore attuale della temperatura (nella schermata di esempio il numero 0,0°C).

Uscire dalla schermata utilizzando il tasto FRECCIA SINISTRA .

5.10. FUNZIONE ECO

La funzione ECO permette di risparmiare energia elettrica quando la macchina è in produzione ma l'affluenza di clienti è bassa; permette infatti di aumentare il tempo di pausa che intercorre tra una fase di mantecazione e la successiva.

Per attivare/disattivare tale funzionalità è sufficiente premere sul tasto ECO  nella Schermata di Home. La funzione ECO si disattiva automaticamente quando viene erogato del gelato.

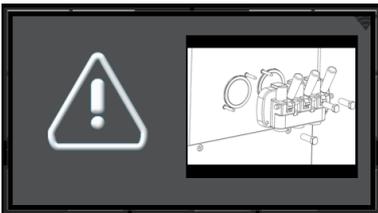
5.11. ALLARMI E LOG DEGLI ALLARMI

Tutte le anomalie rilevate dalla macchina vengono evidenziate nella Schermata di Home come nella figura seguente.



Per resettare l'allarme è sufficiente premere sul tasto RESET .

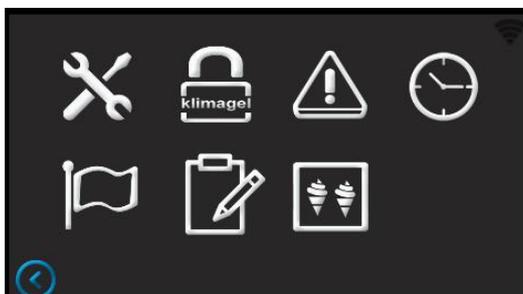
Di seguito viene riportata una lista degli allarmi che potrebbero intervenire durante il funzionamento della macchina.

ALLARME	CAUSA	COMPORAMENTO MACCHINA	SOLUZIONE
TIMEOUT MANTECATORE	la macchina è rimasta in modalità CICLO LAVAGGIO o in modalità PRODUZIONE per più di 20 minuti senza erogare gelato	viene visualizzato l'allarme e la macchina si ferma	resettare l'allarme. Se il problema persiste contattare l'assistenza tecnica.
VALORE ALTO CONSISTENZA	controllare che il cilindro non sia ghiacciato e che la pompa peschi prodotto	viene visualizzato l'allarme e la macchina si ferma	resettare l'allarme ed attendere che il cilindro si scongeli. Settare la consistenza corretta
TERMICO COMPRESSORE	rilevato comportamento anomalo del compressore	viene visualizzato l'allarme e la macchina si ferma	resettare l'allarme. Se il problema persiste contattare l'assistenza tecnica
LIVELLO MINIMO VASCA	il prodotto in vasca sta per terminare	il simbolo della vasca inizia a lampeggiare  . Dopo un certo tempo viene visualizzato l'allarme e la macchina si ferma	resettare l'allarme ed aggiungere la miscela nella vasca
INSERIRE GRUPPO EROGATORE	gruppo erogatore non inserito	viene visualizzata la schermata seguente 	inserire e serrare correttamente il gruppo di erogazione

Tutti gli allarmi (tranne il livello minimo vasca) che intervengono durante il funzionamento della macchina vengono registrati.

Per visualizzare il log degli allarmi è necessario:

- 1) Premere il tasto MENU 



- 2) Premere il tasto LOG DEGLI ALLARMI 

On Time	Ack Time	St:	Message
17:44:25 23-10-17		!	MICRO PANNELLO OFF
17:44:25 23-10-17		!	TERMICO COMPRESSORE MANTEC
		!	MICRO PANNELLO OFF
17:47:37 23-10-17		!	MICRO PANNELLO OFF
		!	MICRO PANNELLO OFF
17:47:40 23-10-17		!	MICRO PANNELLO OFF
		!	MICRO PANNELLO OFF
17:48:00 23-10-17		!	MICRO PANNELLO OFF
		!	MICRO PANNELLO OFF
17:49:05 23-10-17		!	TIMEOUT MANTECATORE DX
17:49:05 23-10-17		!	VALORE ALTO CONSISTENZA SX
		!	TIMEOUT MANTECATORE DX



- 3) Uscire dalla schermata utilizzando il tasto FRECCIA SINISTRA 

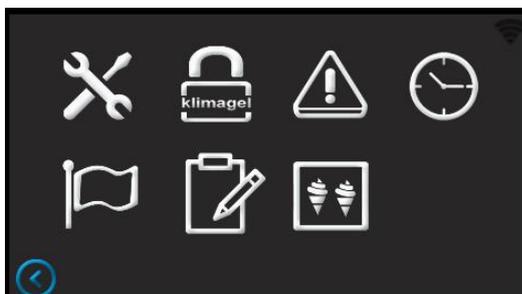
E' possibile cancellare il registro degli allarmi tramite il pulsante CANCELLA 

5.12. IMPOSTAZIONI GENERALI

5.12.1. Data e ora

Per cambiare la data e l'ora è necessario:

- 4) Premere il tasto MENU 



- 5) Premere il tasto CAMBIO DATA/ORA 

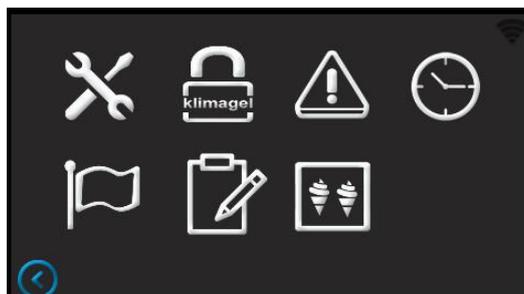


- 6) Posizionare il cursore sulla voce da modificare (Giorno, Mese, Anno, Ora, Minuti o Secondi)
- 7) Modificare il valore per mezzo del tastierino e premere Enter
- 8) Premere il tasto OK  per rendere effettive le modifiche
- 9) Uscire dalle impostazioni premendo il tasto INDIETRO 

5.12.2. Lingua

Per cambiare la lingua è necessario:

- 1) Premere il tasto MENU 



- 2) Premere il tasto IMPOSTAZIONE LINGUA 

- 3) Selezionare la lingua desiderata



- 4) Uscire dalle impostazioni premendo il tasto INDIETRO 

6. DISPOSITIVI DI CONTROLLO

I sistemi di sicurezza posti sulle due macchine sono:

PROTEZIONI TERMICHE

RILEVANO IL SURRISCALDAMENTO del compressore e dei motori; il raggiungimento dei valori massimi di taratura provoca l'arresto della macchina, che va in "STOP". Prima di ripristinare il funzionamento occorre verificare la causa dell'intervento.

Le protezioni termiche sono ripristinabili AUTOMATICAMENTE



PRESSOSTATO

E' posto a protezione dell'impianto di raffreddamento e provoca l'arresto del compressore per il raffreddamento del circuito, in caso di mancanza di acqua nel circuito stesso (condensazione ad acqua) o mancanza di circolazione dell'aria nel condensatore (condensazione ad aria). Il ripristino è automatico.

FUSIBILI

Proteggono il circuito elettrico dei comandi da sovraccarichi.

Se intervengono, prima di sostituirli, verificare ed eliminare le cause del guasto.

SENSORE DI SICUREZZA EROGATORE

E'posto a protezione dell'operatore, se l'erogatore è smontato dalla macchina il sensore disabilita i motori.

NOTA:

Per l'identificazione dei valori e delle caratteristiche dei fusibili fare riferimento allo schema elettrico della macchina



7. MANUTENZIONE

7.1. TIPOLOGIA DI INTERVENTO

Ogni operazione di manutenzione che richieda l'apertura della pannellatura di protezione deve essere eseguita a macchina ferma e scollegata dalla relativa presa di alimentazione elettrica!

E' vietato pulire e lubrificare organi in movimento!

Le riparazioni sull'impianto elettrico e su quello frigorifero devono essere eseguite da personale tecnico specializzato!

Le operazioni necessarie al buon funzionamento della macchina in produzione fanno sì che la maggior parte degli interventi di manutenzione ordinaria siano integrati nello svolgimento del ciclo produttivo.

Interventi di manutenzione quali la pulizia delle parti a contatto con il prodotto, la sostituzione del premistoppa, lo smontaggio del gruppo agitatore, sono normalmente da eseguirsi ad ogni fine turno, snellendo così quelli che possono essere gli interventi manutentivi richiesti.

Riportiamo di seguito un elenco delle operazioni di normale manutenzione da eseguirsi:

- Pulizia e sostituzione premistoppa

La pulizia è da effettuarsi ad ogni fine turno la sostituzione invece dopo un controllo visivo ed alla constatazione di perdite di prodotto all'interno del cassetto di raccolta.

- Pulizia gruppo agitatore

E' da effettuarsi ad ogni fine turno

- Pulizia pattini di raschiamento

E' da effettuarsi ad ogni fine turno

- Pulizia lamiera

E' da eseguirsi giornalmente utilizzando saponi neutri ed avendo l'accortezza di non portare mai a contatto i detersivi con l'interno del gruppo agitatore.

- Pulizia e sanitizzazione

E' da effettuarsi ad ogni fine giornata secondo le procedure indicate nella sezione 6 del presente manuale.

ATTENZIONE

Per la pulizia della macchina e delle sue parti non utilizzare mai spugnette abrasive che possano graffiare le superfici.

7.2. RAFFREDDAMENTO AD ARIA

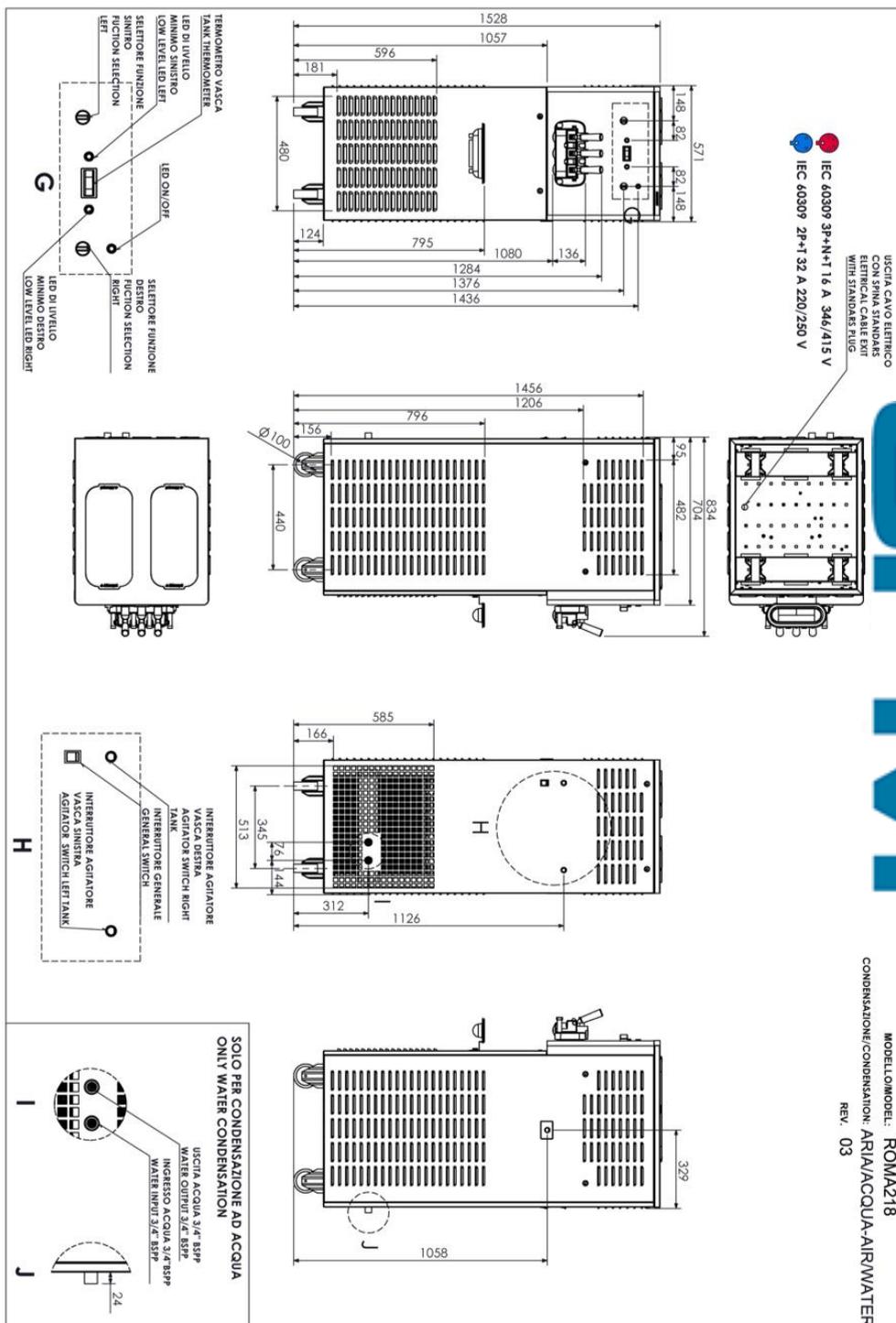
Periodicamente pulire il condensatore rimuovendo polvere, carta ed ogni altra cosa che impedisca il passaggio dell'aria. Per la pulizia usare una spazzola con setole lunghe o getto di aria compressa.

7.3. RAFFREDDAMENTO AD ACQUA

Per le macchine dotate di raffreddamento ad acqua a fine stagione, onde evitare inconvenienti nel caso di immagazzinaggio in ambienti dove la temperatura possa scendere sotto agli 0° è necessario togliere l'acqua dal circuito di condensazione.

8. ALLEGATI

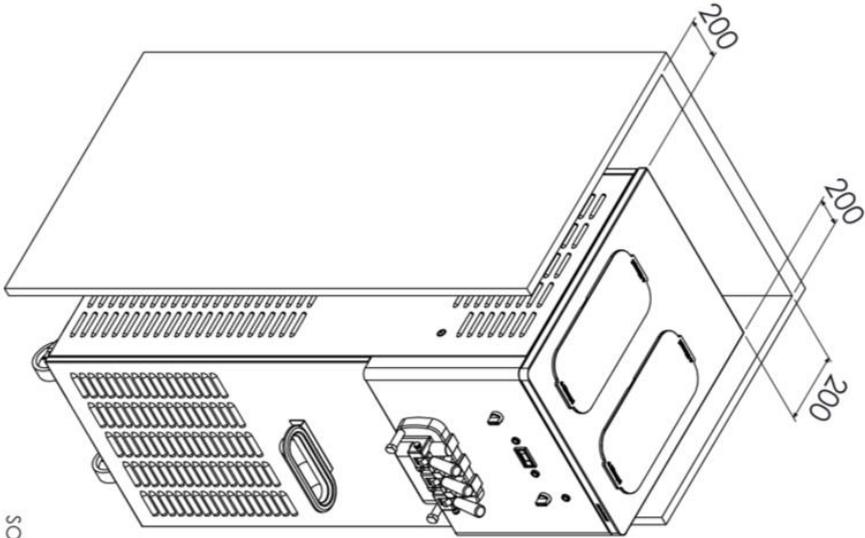
8.1. SCHEDA INSTALLAZIONE ROMA218



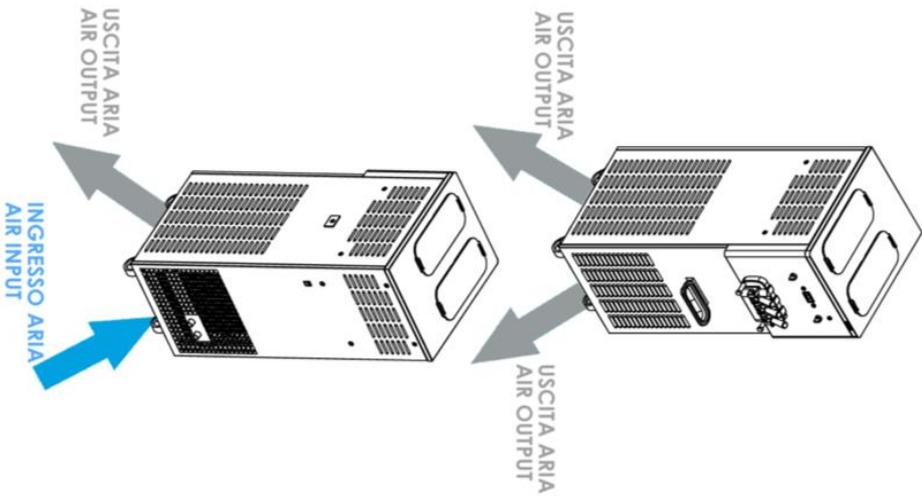
MISURE MINIME DAI MURI
MINIMUM WALL DISTANCE

SPM

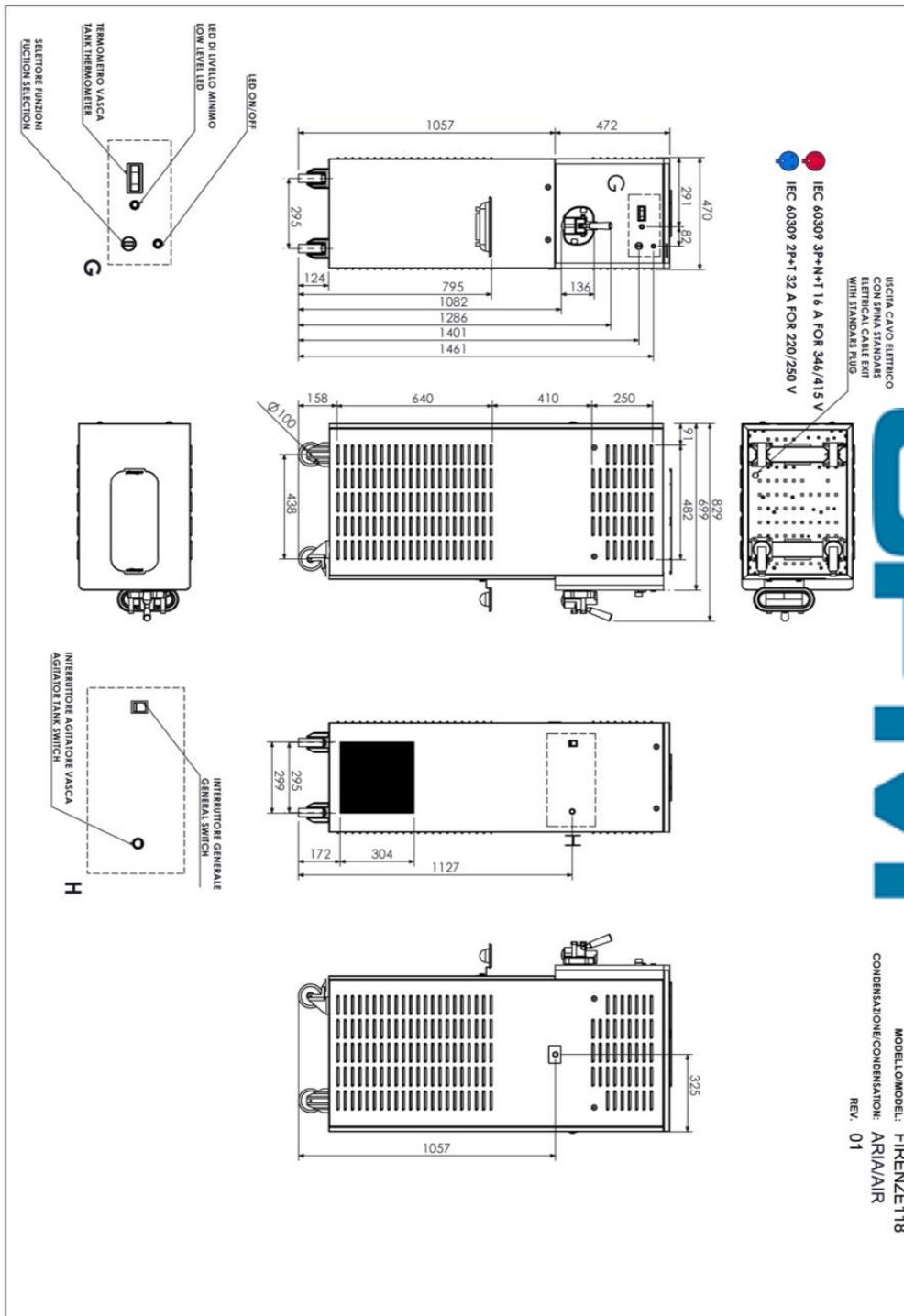
MODELLO/MODEL: ROMA218
CONDENSAZIONE/CONDENSATION: ARIA/ACQUA-AIR/WATER
REV. 03



SOLO PER CONDENSAZIONE AD ARIA
ONLY AIR CONDENSATION



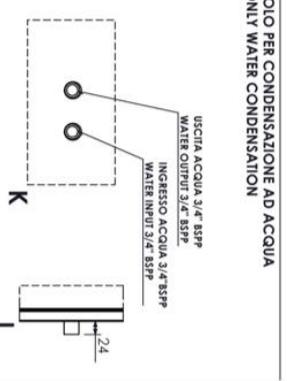
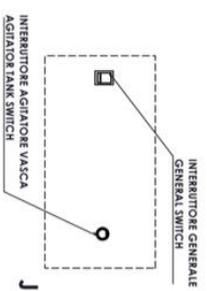
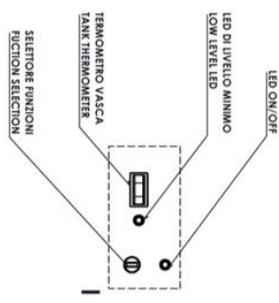
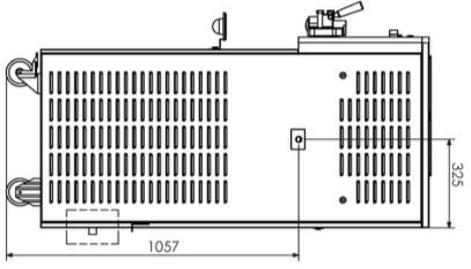
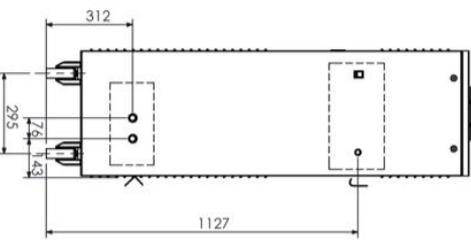
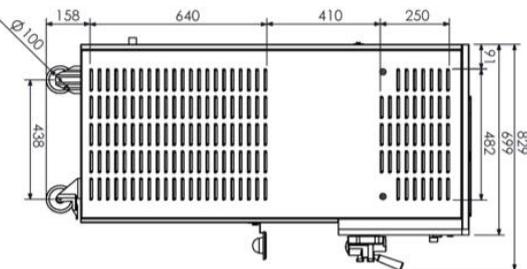
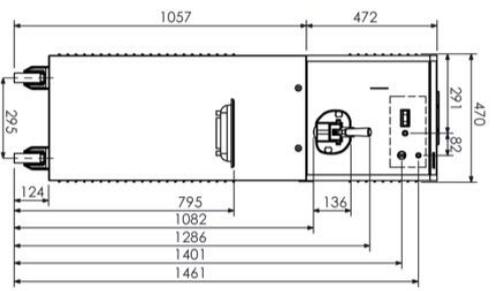
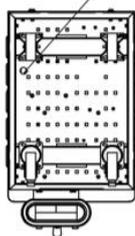
8.2. SCHEDA INSTALLAZIONE FIRENZE118



SPM

USCITA CAVO ELETTRICO
CON SPINA STANDARD
ELETTRICAL CABLE EXIT
WITH STANDARD PLUG

IEC 60309 3P+N+1 16 A FOR 346/415 V
IEC 60309 2P+1 32 A FOR 220/250 V

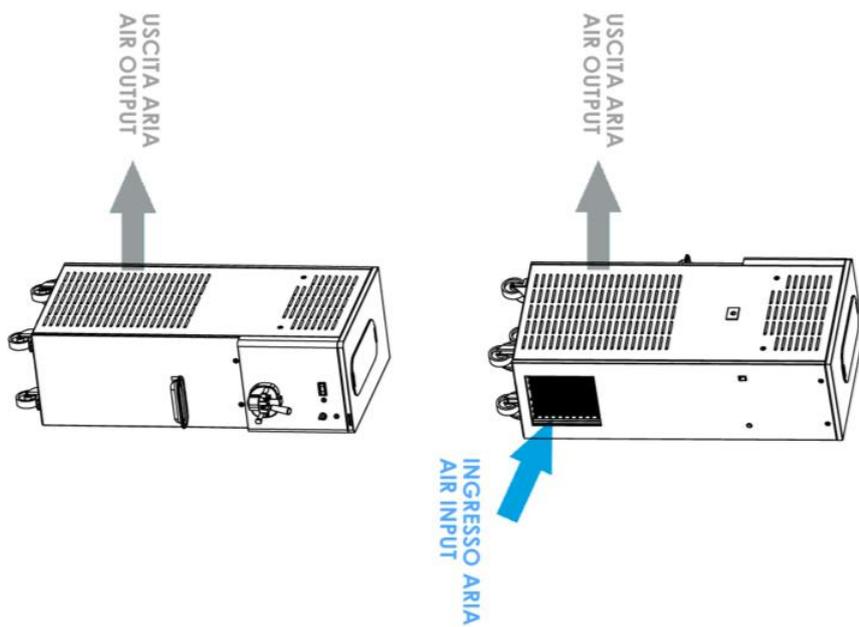
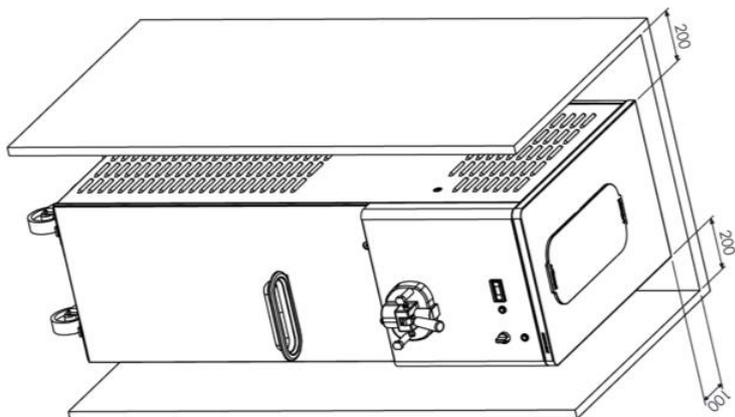


MODELLO/MODEL: FIRENZE 118
CONDENSAZIONE/CONDENSATION: ACQUA/WATER
REV. 01

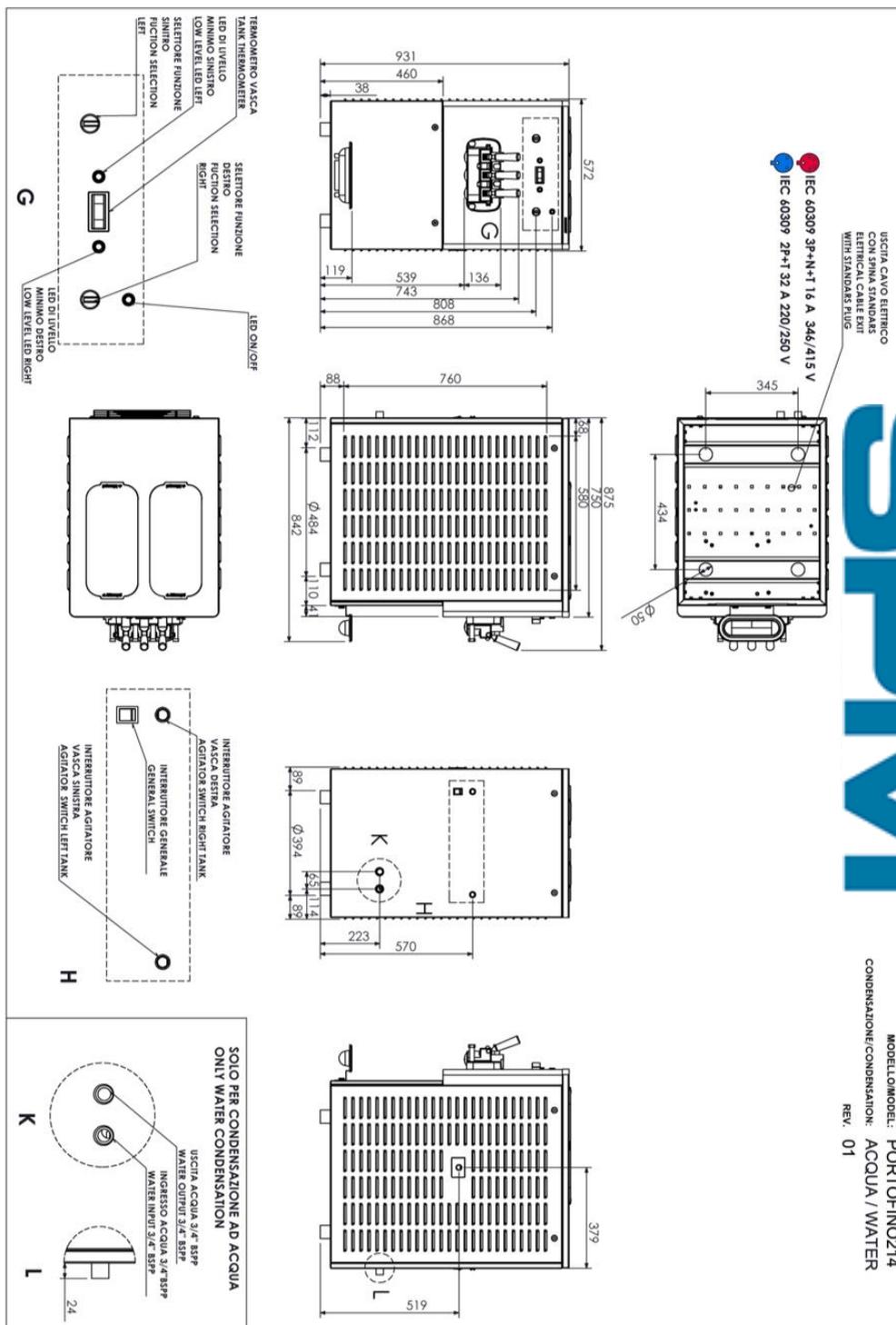
SPM

MODELLO/MODEL: FIRENZE118
CONDENSAZIONE/CONDENSATION: ARIA/AIR
REV. 01

MISURE MINIME DAI MURI
MINIMUM WALL DISTANCE



8.3. SCHEDA INSTALLAZIONE PORTOFINO214

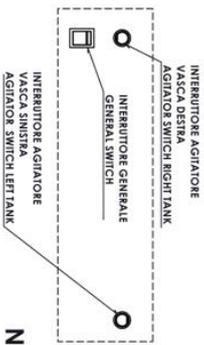
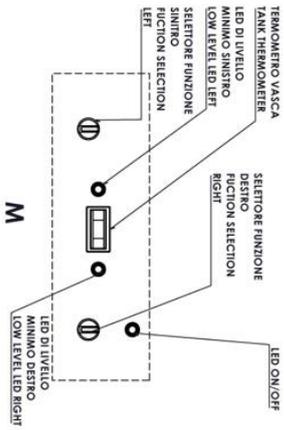
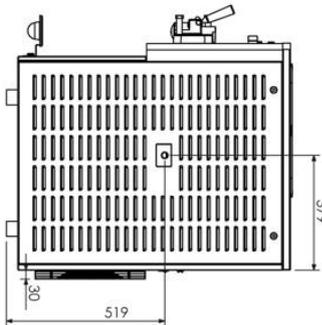
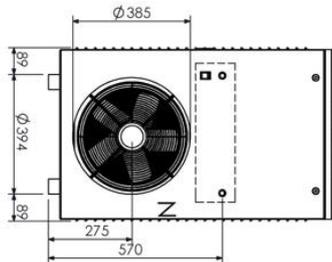
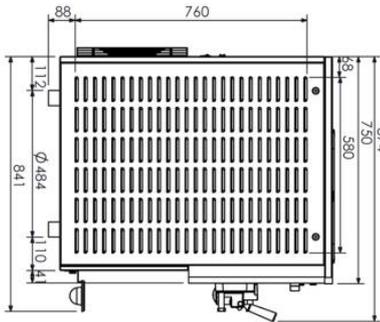
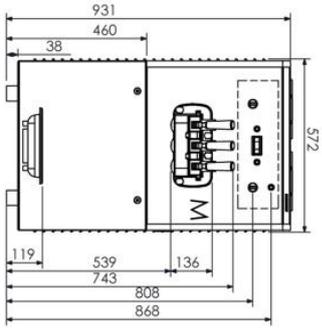
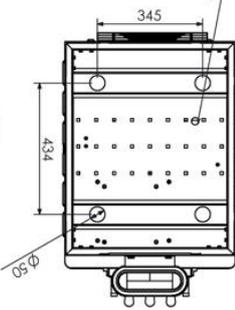


SPM

MODELLO/MODEL: PORTOFINO214
 CONDENSAZIONE/CONDENSATION: ARIA/AIR
 REV. 01

USCITA CAVO ELETTRICO
 CON SPINA STANDARD
 ELECTRICAL CABLE EXIT
 WITH STANDARD PLUG

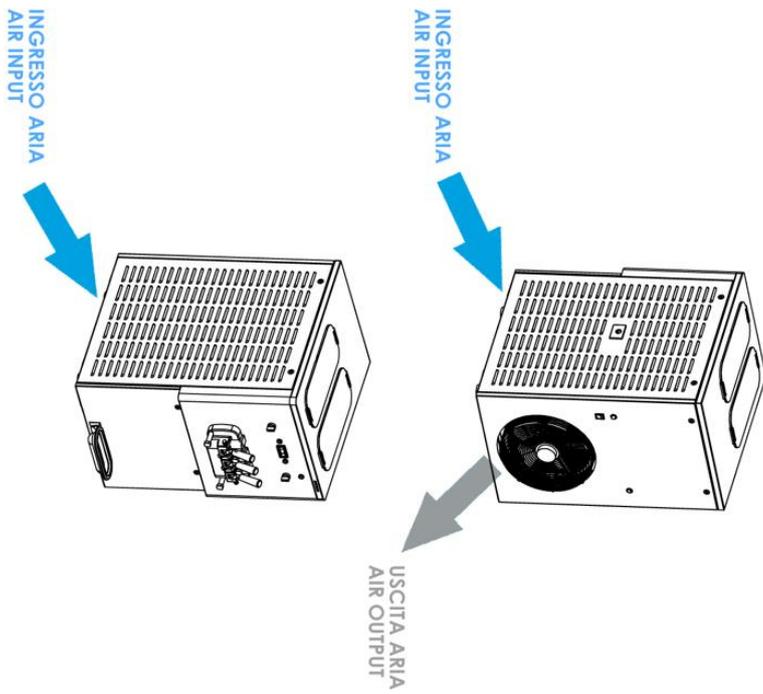
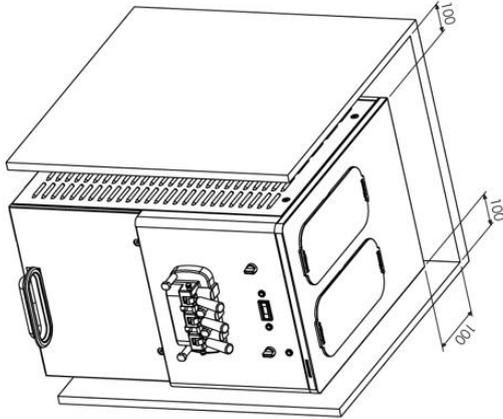
IEC 60309 3P+N+T 16 A FOR 346/415 V
 IEC 60309 2P+T 32 A FOR 220/250 V



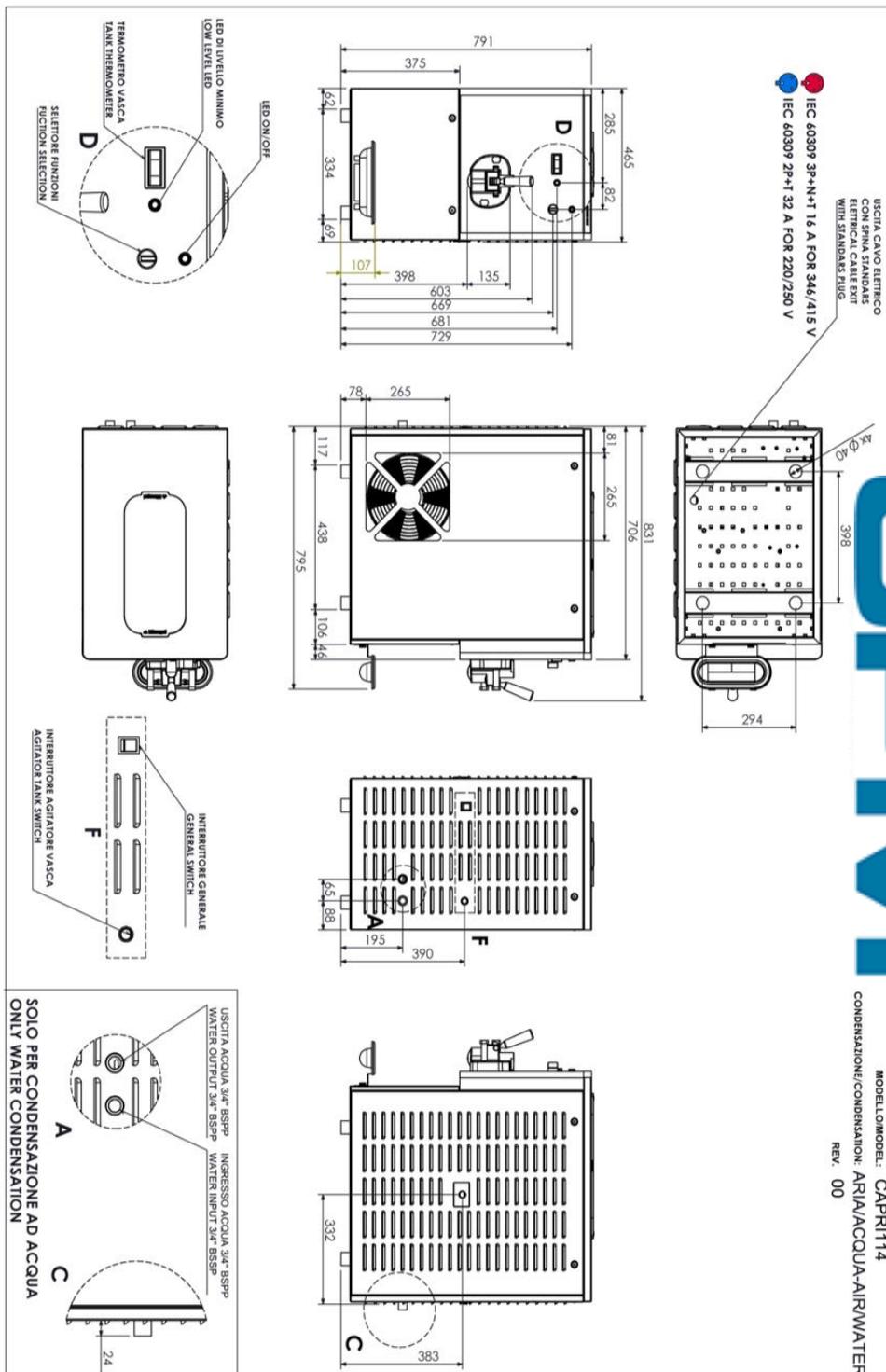
SPM

MODELLO MODEL: PORTOFINO214
CONDENSAZIONE/CONDENSATION: ARIA/AIR
REV. 01

MISURE MINIME DAI MURI
MINIMUM WALL DISTANCE

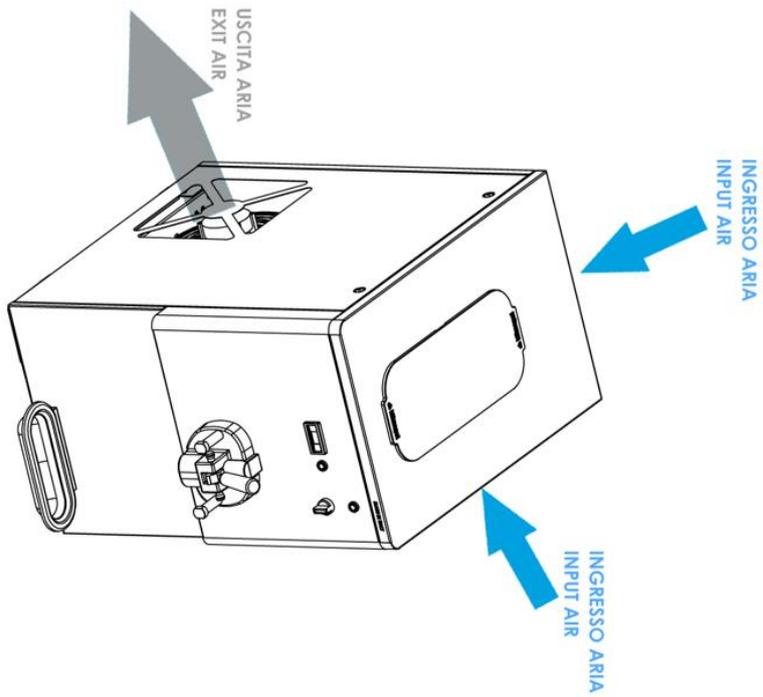
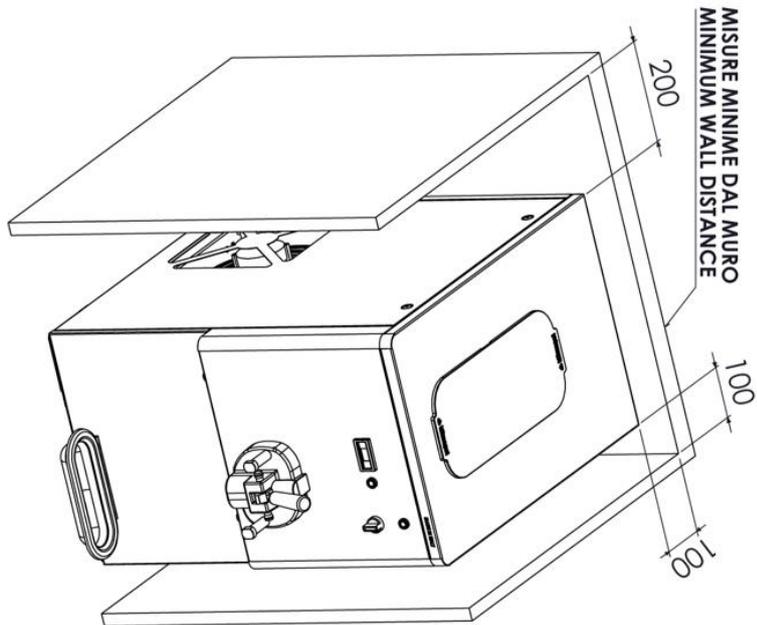


8.4. SCHEDA INSTALLAZIONE CAPRI114/118



SPM

MODELLO/MODEL: CARRI114
CONDENSAZIONE/CONDENSATION: ARIA/ACQUA-AIR/WATER
REV. 00

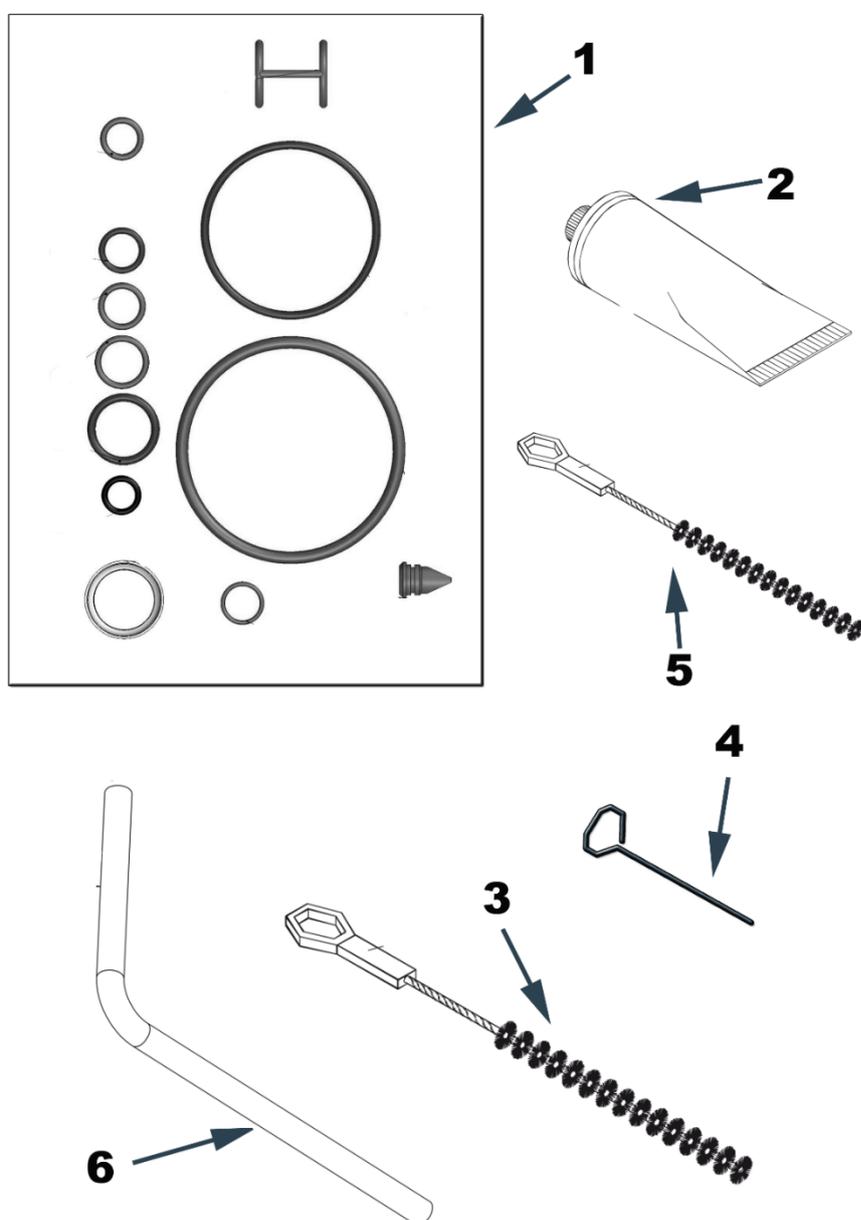


SOLO PER CONDENSAZIONE AD ARIA
ONLY AIR CONDENSATION

8.5. KIT RICAMBI

DESCRIZIONE

- 1.KIT GUARNIZIONI IN BUSTA (varia per modello di macchina)
- 2.GRASSO ALIMENTARE
- 3.LAVAPROVETTE Ø 2
- 4.ESTRATTORE
- 5.LAVAPROVETTE Ø 1
- 6.TUBO DI MANDATA (varia per modello di macchina)



8.6. FAQ

INCONVENIENTE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
POMPA NON PESCA PRODOTTO	SE LA MACCHINA E' TRIFASE, L'ALBERINO DELLA POMPA GIRA IN SENSO ORARIO	INVERTIRE LE DUE FASI (FILI DI COLORE MARRONE)
	LE GUARNIZIONI SONO ROVINATE	SOSTITUIRE LE GUARNIZIONI
	GLI INGRANAGGI SONO BLOCCATI	ESTRARRE GLI INGRANAGGI E LAVARE ADEGUATAMENTE LA POMPA
	L'ALBERINO NON RUOTA	CONTATTARE L'ASSISTENZA TECNICA
CILINDRO SI GHIACCIA	LA POMPA NON PESCA PRODOTTO	CONTROLLARE CHE LA POMPA FUNZIONI CORRETTAMENTE
	LA BASE PER IL GELATO HA POCHI ZUCCHERI E POCHI GRASSI	MODIFICARE I PARAMETRI DI CONSISTENZA DELLA MACCHINA
ESCE PRODOTTO DALL'UNITA' DI EROGAZIONE	I POMELLI NON SONO SERRATI CORRETTAMENTE	SERRARE I POMELLI A MANO AIUTANDOSI CON UN PANNO
	LE GUARNIZIONI DEI PISTONI SONO ROVINATE	SOSTITUIRE LE GUARNIZIONI
ESCE PRODOTTO DAL CASSETTO LATERALE	IL PREMISTOPPA NON E' MONTATO OPPURE E' ROVINATO	MONTARE IL PREMISTOPPA E CONTROLLARE PERIODICAMENTE LO STATO DI USURA DELLO STESSO
FORMAZIONE DI MOLTA SCHIUMA IN VASCA	INSTALLAZIONE NON CORRETTA DEI COMPONENTI IN VASCA	SERRARE BENE IL POMELLO BIANCO SUL FONDO VASCA E CONTROLLARE CHE IL TUBO MORBIDO DI CONNESSIONE POMPA-POMELLO SIA STATO BEN INSERITO NEL FONDO
IL COMPRESSORE PARTE E SI ARRESTA DOPO QUALCHE SECONDO	SE LA MACCHINA E' RAFFREDDATA AD ACQUA L'ACQUA NON CIRCOLA	APRIRE RUBINETTO DI ENTRATA DI ACQUA E VERIFICARE SE IL TUBO E' SCHIACCIATO O PIEGATO
	SE LA MACCHINA E' RAFFREDDATA AD ARIA CONDENSAZIONE TROPPO ALTA	VERIFICARE CHE LE ZONE DI ASPIRAZIONE ARIA INTORNO ALLA MACCHINA SIANO LIBERE

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



S.P.M. Drink Systems S.p.A.
Via Panaro 2/b
41057 Spilamberto (MO)
www.spm-ice.it