



Granita Machine

User Manual



Models:

7537.0005 – 7537.0010 – 7537.0015

CONTENT



.....	6
1. GENERAL INFORMATION.....	6
1.1 Manufacturer.....	6
1.2 Authorized persons.....	6
1.3 Layout of the manual.....	6
1.3.3 How to keep the manual	6
2. MACHINE DESCRIPTION	7
2.1 Use of the machine.....	7
2.2 Main components.....	7
2.3 Technical Data.....	7
2.4 Control panel	8
3. SAFETY	8
3.1 General safety rules	8
3.2 Stop functions.....	9
3.3 Plates	9
4. HANDLING AND STORAGE.....	9
4.1 Packaging.....	9
4.2 Conveyance and handling.....	9
4.3 Storage.....	9
5. INSTALLATION	10
5.1 List of accessories provided	10
5.2 Installation-Positioning	10
5.3 Disposal of packing materials	10
5.4 Electrical connection	10
6. OPERATION	11
6.1 Preparing the product	11
6.2 Starting the machine	12
6.3 To Serve with Slushy	12
6.4 To Serve with Cold Liquid Drinks.....	12
6.5 To stop working	13
6.6 Dispensing Slushy	13
6.7 Emergency situations	13
7. CLEANING AND MAINTENANCE	13
7.1 Emptying the bowls	14
7.2 Disassembling the dispensing tap.....	15
7.3 Removing the bowl and the lid.....	15
7.4 Washing and sanitizing the components	16
7.5 Reassembling the washed components	16
7.6 Rinsing cycle	17
7.7 Cleaning the drip tray	18
7.8 Lighted lid	18
7.8.1 Bulb replacement.....	18
7.9 Cleaning the condenser	19
7.10 Periodic maintenance	20
8. SCRAPPING.....	20
9. TROUBLESHOOTING	21



.....	22
1. ALGEMENE INFORMATIE.....	22
1.1 Fabrikant.....	22
1.2 Geautoriseerde personen.....	22
1.3 Lay-out van de handleiding.....	22
1.3.1 Doel en inhoud.....	22
1.3.2 Wie moet de handleiding lezen?.....	22
1.3.3 Hoe de handleiding te bewaren.....	22
1.3.4 Gebruikte symbolen.....	22
2.1 Gebruik van de machine.....	23
2.2 Belangrijkste onderdelen.....	23
2.3 Technische gegevens.....	23
2.4 Bedieningspaneel.....	24
3. VEILIGHEID.....	24
3.1 Algemene veiligheidsregels.....	24
3.2 Stopfuncties.....	25
3.3 Platen.....	25
4. BEHANDELING EN OPSLAG.....	25
4.1 Verpakking.....	25
4.2 Transport en behandeling.....	25
4.3 Opslag.....	25
5. INSTALLATIE.....	26
5.1 Lijst van meegeleverde accessoires.....	26
5.2 Installatie-Positionering.....	26
5.3 Verwijdering van verpakkingsmateriaal.....	26
5.4 Elektrische aansluiting.....	26
6. BEDIENING.....	27
6.1 Het product voorbereiden.....	27
6.2 De machine starten.....	28
6.3 Om te serveren met Slushy.....	28
6.4 Serveren met koude vloeibare dranken.....	28
6.5 Werking stoppen.....	29
6.6 Slushy doseren.....	29
6.7 Noodsituaties.....	29
7. REINIGING EN ONDERHOUD.....	29
7.1 De bakken legen.....	30
7.2 De tapkraan demonteren.....	31
7.3 De bak en het deksel verwijderen.....	31
7.4 De onderdelen wassen en ontsmetten.....	31
7.5 De gewassen onderdelen weer in elkaar zetten.....	32
7.6 Spoelcyclus.....	33
7.7 Het lekbakje reinigen.....	34
7.8 Verlicht deksel.....	34
7.8.1 Gloeilamp vervangen.....	34
7.9 De condensor reinigen.....	35
7.10 Periodiek onderhoud.....	36
8. SCHRAPPEN.....	36
9. PROBLEEMOPLOSSING.....	37



.....	38
1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN	38
1.1 Hersteller	38
1.2 Autorisierte Personen	38
1.3 Aufbau des Handbuchs	38
1.3.1 Zweck und Inhalt	38
1.3.2 Wer dieses Handbuch lesen muss	38
1.3.3 Aufbewahrung des Handbuchs	38
1.3.4 Verwendete Symbole	38
2. MASCHINENBESCHREIBUNG	39
2.1 Verwendung der Maschine	39
2.2 Hauptkomponenten	39
2.3 Technische Daten	40
2.4 Bedienfeld	40
3. SICHERHEIT	41
3.1 Allgemeine Sicherheitsregeln	41
3.2 Stoppfunktionen	41
3.3 Schilder	41
4. HANDHABUNG UND LAGERUNG	42
4.1 Verpackung	42
4.2 Transport und Handhabung	42
4.3 Lagerung	42
5. INSTALLATION	42
5.1 Liste des mitgelieferten Zubehörs	42
5.2 Installation-Positionierung	43
5.3 Entsorgung von Verpackungsmaterial	43
5.4 Elektrischer Anschluss	43
6. BETRIEB	43
6.1 Vorbereitung des Produkts	43
6.2 Starten der Maschine	44
6.3 Zum Servieren von Slushy	45
6.4 Zum Servieren mit kalten flüssigen Getränken	45
6.5 Einstellung der Arbeit	46
6.6 Slushy-Ausgabe	46
6.7 Notfallsituationen	46
7. REINIGUNG UND WARTUNG	46
7.1 Entleeren der Behälter	47
7.2 Demontage des Hahns	48
7.3 Entfernen des Behälters und des Deckels	48
7.4 Reinigung und Desinfizierung der Komponenten	49
7.5 Wiederausammenbau der gereinigten Komponenten	49
7.6 Spülzyklus	51
7.7 Reinigung der Tropfschale	51
7.8 Beleuchteter Deckel	51
7.8.1 Austausch der Glühbirne	51
7.9 Reinigung des Verflüssigers	52
7.10 Regelmäßige Wartung	53
8. ENTSORGUNG	53
9. FEHLERBEHEBUNG	54



.....	55
1. INFORMATIONS GÉNÉRALES	55
1.1 Fabricant.....	55
1.2 Personnes autorisées.....	55
1.3 Présentation du mode d'emploi	55
1.3.1 Objet et contenu	55
1.3.2 À qui s'adresse le mode d'emploi	55
1.3.3 Comment conserver le mode d'emploi	55
1.3.4 Symboles utilisés	55
2. DESCRIPTION DE LA MACHINE	56
2.1 Utilisation de la machine	56
2.2 Principaux composants.....	56
2.3 Données techniques	57
2.4 Panneau de contrôle.....	57
3. SÉCURITÉ.....	58
3.1 Règles générales de sécurité	58
3.2 Fonctions d'arrêt.....	58
3.3 Plaques	58
4. MANIPULATION ET STOCKAGE	59
4.1 Emballage	59
4.2 Transport et manutention	59
4.3 Stockage	59
5. INSTALLATION	59
5.1 Liste des accessoires fournis	59
5.2 Installation-Positionnement	59
5.3 Élimination des matériaux d'emballage.....	60
5.4 Connexion électrique.....	60
6. FONCTIONNEMENT.....	60
6.1 Préparer le produit	60
6.2 Démarrer la machine	61
6.3 Pour servir avec le Slushy	62
6.4 Servir avec des boissons liquides froides.....	62
6.5 Pour éteindre.....	62
6.6 Distribution de Slushy.....	63
6.7 Situations d'urgence	63
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	63
7.1 Vider le bol	64
7.2 Démontage du robinet de distribution	64
7.3 Démontage du bol et du couvercle.....	65
7.4 Lavage et désinfection des composants	65
7.5 Remontage des composants lavés.....	66
7.6 Cycle de rinçage.....	67
7.7 Nettoyage du bac d'égouttage.....	67
7.8 Couvercle lumineux	68
7.8.1 Remplacement des ampoules	68
7.9 Nettoyage du condenseur	68
7.10 Entretien périodique	70
8. RACLAGÉ	70
9. DÉPANNAGE	71
WIRING DIAGRAMS / BEDRADINGSSCHEMA'S / SCHALTPLAN / SCHÉMAS DE CÂBLAGE	72



1. GENERAL INFORMATION

1.1 Manufacturer

The manufacturer's details are shown on the identification plate on the granita machine.

1.2 Authorized persons

Two types of persons may access the machine for different purposes:

User

A person who has adequate technical training to prepare the products the machine uses to dispense slushy, in observance of current standards of hygiene. After reading this manual, he will be capable of:

- carrying out normal product loading and/or replacement operations;
- properly dispensing the product;
- cleaning and sanitizing the machine.

Specialized technician

A person who has examined this manual and has specific training in the installation, use and servicing of the slushy machine:

- he must be able to carry out repairs in the event of serious faults and be well acquainted with this manual and all the information regarding safety;
- he must be able to understand the contents of the manual and correctly interpret drawings and diagrams;
- he must be familiar with the most important sanitary accident prevention, technological and safety standards;
- he must have specific experience in servicing slushy machines;
- he must know how to behave in case of emergency where to find individual safety equipment and how to use it properly.



Persons who do not meet the above requirements must not be allowed to use the machine.

1.3 Layout of the manual

The Purchaser must very carefully read the information contained in this manual.

1.3.1 Purpose and contents

The purpose of this manual is to provide the Purchaser with all the necessary information regarding the installation maintenance and use of the slushy machine.



Before carrying out any operation on the machine, users and specialized technicians must carefully read the instructions herein.

Should you have any doubts as to the correct interpretation of these instructions, contact the manufacturer to request the necessary explanations.



You should not carry out any type of operation until you have read and thoroughly understood the contents of this manual.

1.3.2 Who must read the manual

This manual is aimed at users and specialized technicians. Users must not attempt to carry out any operations restricted to qualified technicians.

The manufacturer will not be liable for any damage or injury caused as a result of failure to comply with this rule. The instruction manual is an integral part of the product purchased and must therefore be handed over to any subsequent owners.

1.3.3 How to keep the manual

This instruction manual must be kept in the immediate vicinity of the machine.

Due precautions should be taken to ensure that the manual is maintained intact and legible over time: Use the manual in such a way as to avoid damaging any of its contents. Do not for any reason remove, tear or rewrite parts of the manual. Keep the manual in a place that is protected against humidity and heat in order to preserve the quality of the print and the legibility of all its parts,



If the present instruction manual is damaged or lost, another copy should be immediately requested from the manufacturer or authorized distributor in the user's country.

1.3.4 Symbols used



GENERAL DANGER WARNING

It indicates a danger which may also place the user at mortal risk. In such cases utmost care is required and every precaution must be taken in order to operate safely.



DANGER OF ELECTRIC SHOCK

It warns the personnel concerned that the operation described may result in an electric shock unless all the necessary safety precautions are taken.



IMPORTANT

It indicates a cautionary note, about key functions or useful information. Very close attention should be paid to the portions of text marked with this symbol.



PROHIBITED

This symbol is used to indicate operations that must absolutely be avoided since they create hazards for the user and any other individuals present in the vicinity.



DO NOT EXTINGUISH FIRES WITH WATER

The presence of this symbol warns against attempting to extinguish fires with water or any substance containing water.



PERSONAL PROTECTION

When this symbol appears alongside a description it means that personal safety equipment must be used, as there is an implicit risk of accidents.



SPECIALIZED TECHNICIAN

It identifies operations that may be performed only by qualified technical personnel. safety devices have been changed;



MOVING MACHINE PARTS

It identifies the danger due to moving parts existing in the machine Turn off the machine before carrying out any operation.

2. MACHINE DESCRIPTION

2.1 Use of the machine

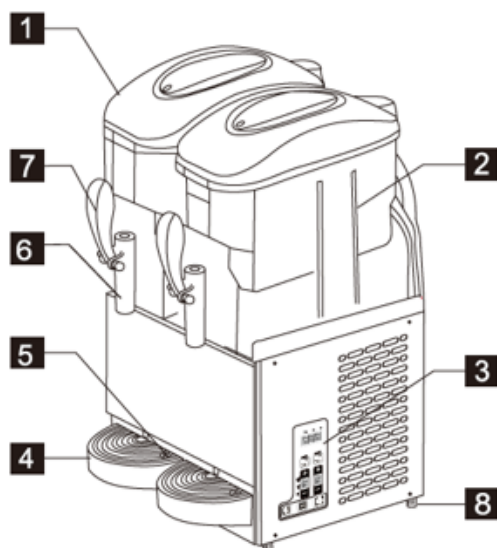
The professional machine you are using is suitable for dispensing slushy-type drinks and cold beverages, if used with dairy-based products and/or when envisaged by law in according to the type of product used, it must be equipped with the optional extra of a temperature gauge for the product in the bowl. It is also obligatory to comply with the current regulations and standards concerning the products used.

The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety

2.2 Main components

The main components making up the machine are:

- | | |
|------------------|-------------------------------|
| 1. Bowl lid | 5. Float (overflow indicator) |
| 2. Bowl | 6. Tap |
| 3. Control panel | 7. Handle |
| 4. Drip tray | 8. Feet |



To make the instructions easier to read, the following abbreviations are used in this manual:

Model 7537.0005, a granita machine with 1 bowl.
Model 7537.0010, a granita machine with 2 bowls.
Model 7537.0015, a granita machine with 3 bowls.

2.3 Technical Data

The technical data and features are listed below.

Model	7537.0005	7537.0010	7537.0015
Dimensions (WxDxH)	200 x 490 x 775mm	410 x 480 x 775mm	610 x 480 x 775mm
Weight (empty bowl)	30 KG	50 KG	65 KG
Maximum Electrical Input (W)	See rating plating on the side of the machine		
Operating voltage (V)			
Operating temperature	Min. 20°C / 68°F Max. 32°C / 89.6°F		
Number of bowls	1	2	3
Capacity of each bowl	12 L		
Noise level	<70 dB		
Climate Class	N		



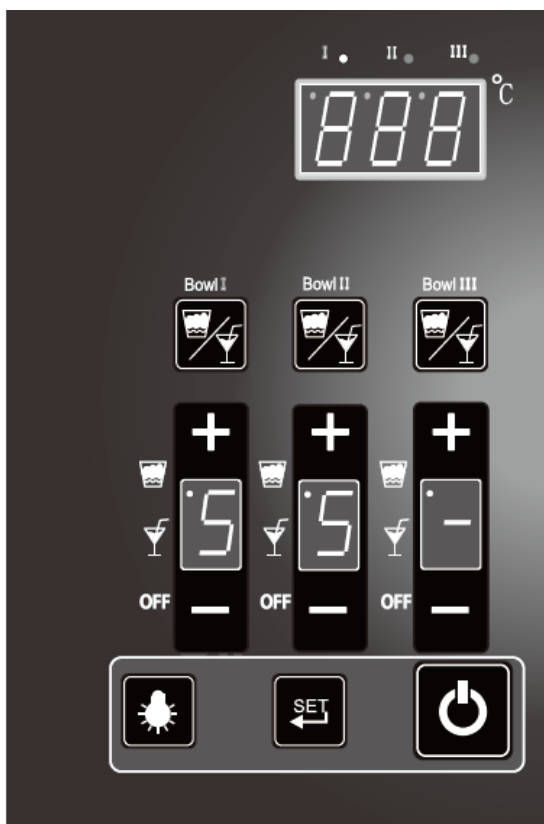
The manufacturer reserves the right to make changes to the machine without notice.



Important ! Any changes and/or additions of accessories must be explicitly approved and implemented by the Manufacturer.



2.4 Control panel



On/Off Switch



Bowl Button

I • II • III •

Bowl Indicator Light
Temperature Display



Gears increase +/setting +

Gears Display

Gears decrease -/setting -



Granita Mode Identification



Juice Mode Identification

OFF

Stirring Stop Identification



Illumination Button



Enter or Parameter Setting Button

3. SAFETY



3.1 General safety rules

- Carefully read the whole instruction manual.
- The connection to the electricity mains must comply with the current safety standards in the user's country.
- The machine must be connected to an electric outlet that is compatible with the plug provided with the machine.
 - of dimensions conforming to the data shown on the rating plate on the side of the machine
 - properly grounded.
 - connected to a system provided with a differential switch and circuit breaker.
- The power cord must not be:
 - allowed to come into contact with any kind of liquid: danger of electric shocks and/or fire.
 - crushed and/or brought into contact with sharp surfaces.
 - used to move the machine.
 - used if it shows any damage.
 - handled with damp or wet hands.
 - wound into a coil when the machine is on.
 - tampered with.
- The installation of the appliance and the refrigerant condensing unit must only be made by the manufacturer's service personnel or similarly skilled person.

DO NOT:

- Install the machine in a manner other than that described in Chap. 5
- Install the machine in a place where it may be exposed to sprays of water.
- use the machine near inflammable and/or explosive substances.
- leave plastic bags, polystyrene, nails etc. within children's reach, since they are potential sources of danger.
- allow children to play or stay near the machine.
- use spare parts other than those recommended by the manufacturer.
- make any technical changes to the machine.
- immerse the machine in any kind of liquid.
- spray water on the machine to wash it.
- use the machine other than as directed in this manual.
- use the machine when not in full possession of your mental and physical faculties: under the influence of drugs, alcohol, etc.
- install the machine on top of other equipment.
- use the machine in an explosive or aggressive atmosphere or in the presence of a high concentration of dust or oily substances suspended in the air.
- use the machine in a place where there is a risk of fire.
- use the machine to dispense substances that are not compatible with the machine's specifications.



- Before cleaning the machine, make sure that it is unplugged. Do not clean the machine with gasoline and/or solvents of any kind.
- Repair work may be performed only by a Service Center authorized by the Manufacturer and/or specialized, trained personnel.
- Do not obstruct the grill vents on the side of the machine.
- Do not site the machine near heating equipment (stoves or radiators).
- In case of fire, use carbon dioxide(L02) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.



In the event of improper use, all warranty rights will be Forfeited and the manufacturer will accept no liability for Injury or damage to persons and/or property.

The following are to be considered improper use:

- any use other than the intended use and/or with methods other than those described herein.
- any operation on the machine that is in contrast with the directions provided herein
- use of the machine after any components have been tampered with and/or safety devices have been changed.
- use of the machine after it has undergone repair with components not authorized by the manufacturer;
- outdoor installation of the machine.

3.2 Stop functions

The machine is shut down by turning off the main switch.

3.3 Plates

NONE OF THE PLATES OR LABELS APPLIED ON THE MACHINE MUSTBE REMOVED COVERED OR DAMAGED. ESPECIALLY THOSE RELATING TO SAFETY.

4. HANDLING AND STORAGE



All the operations described in chapter 4 may be carried out exclusively by technicians who are also specialized in the lifting and handling of packed or unpacked machines. They must organize all the operational sequences and use suitable equipment, according to the characteristics and weight of the object to be handled and in strict compliance with the applicable regulations currently in force.

4.1 Packaging

This machine is shipped ready for use in a plywood case. The plywood case comprises a pallet base and a cover, which are secured together with screws.

Dimensions and weight of package

	Width	Depth	Height	Weight
7537.0005	280mm	570mm	945mm	45kg
7537.0010	490mm	570mm	945mm	66kg
7537.0015	690mm	570mm	945mm	85kg



Note: the dimensions and weight of the packing container are approximate.

4.2 Conveyance and handling



Make sure that no one is stationed within range of lifting and handling operations. In difficult conditions specialized personnel should be appointed to oversee the movements of the machine

Manual handling of the machine requires at least two people. The machine must be moved into an upright position, only after every bowl has been emptied of product.

Lift the box and carefully convey it, avoiding mute with obstacles Pay attention to the overall dimensions and any parts sticking out.



Warning: Do not make any additional cuts on the packing container.

The WARRANTY does not cover damage caused to the machine during its conveyance and handling. The Purchaser will bear the cost of repairing or replacing damaged parts

4.3 Storage



Before the machine is placed in storage and whenever the machine is started up again after a period of storage, it must be thoroughly cleaned and sanitized.

Warning: Do not store more than three machines stacked on top of one another.

If the machine is to remain unused for a long period of time due precautions must be taken with respect to the place and duration of storage:

- store the machine in a closed place:
- protect the machine from shocks and stresses:
- protect the machine from humidity and large temperature fluctuations;
- prevent the machine from coming into contact with corrosive substances



5. INSTALLATION



All of the operations described in chapter 5 may be carried out exclusively by specialized technicians, who must organize all the operational sequences and use suitable equipment, in strict compliance with the applicable regulations currently in force.

The machine must be installed indoors in a well-lit and well-ventilated room with a firm, solid, level floor (slope less than 2°).



The machine is of the attended type, and must be installed in places where it can be monitored by trained personnel.



Warning: it is forbidden to install the machine in a place where it may be reached, touched and/or operated by persons other than those specified in section 1.2.

The machine may only operate in places with an ambient temperature ranging between 20°C and 32°C.

5.1 List of accessories provided

Vaseline: to lubricate all of the parts indicated in this manual after washing and sanitization operations.

5.2 Installation-Positioning

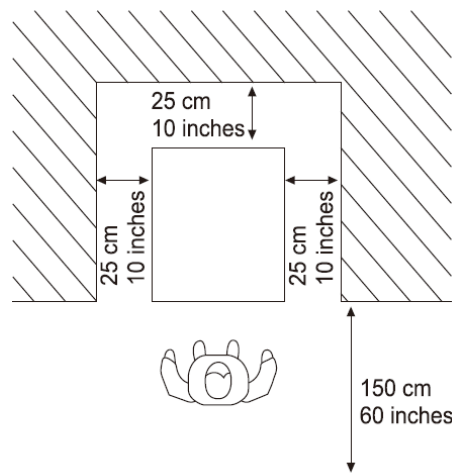
The installer must check that:

- the site has: been duly prepared for machine installation;
- the surface the machine will be installed on is firm, fat and solid;
- the room is adequately lit, ventilated and hygienic and an electric outlet is within easy reach



Adequate clearance must be left around the machine to enable personnel to work without any constraints and also to leave the work area immediately in case of need.

The figure below shows the minimum clearances for installation.



5.3 Disposal of packing materials

After opening the box, make sure to separate the packing materials according to type and dispose of them in accordance with the current regulations in the user's country.

We recommend keeping the box for future conveyance or transport.

5.4 Electrical connection



This job may be performed only by specialized technical personnel.

Before plugging in the machine, make sure that the main switch is on "OFF"

The Purchaser is responsible for making the electrical connection. The machine must be connected to the electricity mains by means of the plug fitted on the power cord. Be sure to comply with the technical regulations and standards in force at the time of installation;

the data shown on the rating plate on the side of the machine.



Warning: the electric outlet must be situated in a place easily within reach of the user, so that no effort is required in order to disconnect the machine from the power supply when necessary.

If the power cord is damaged, you must have it replaced either by the manufacturer or a specialized technician



It is forbidden:
to use extension cords of any type.
to replace the original plug.
to use adaptors.



6. OPERATION

Before the machine may be started up for the first time, specialized technician personnel must check that it functions properly.

6.1 Preparing the product



Warning: Product may be poured into the bowl only when the machine is off and unplugged.

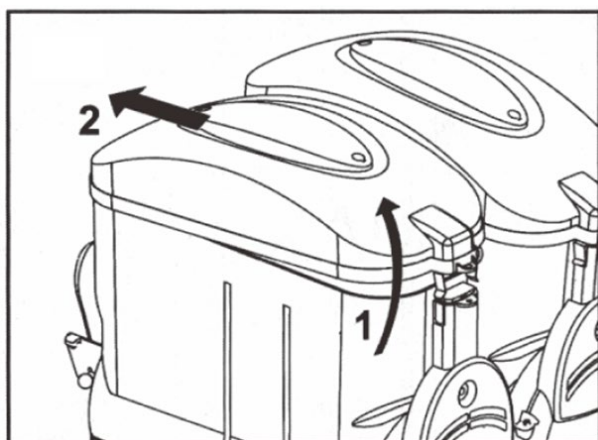
NEVER USE ONLY WATER



Dilute and mix the CONCENTRATE with WATER in a suitable container, following the manufacturer's directions. THE MIXTURE OBTAINED MUST HAVE A MINIMUM SUGAR CONTENT OF 13 BRUX-A lower concentration may damage the augers and/or gear motors.

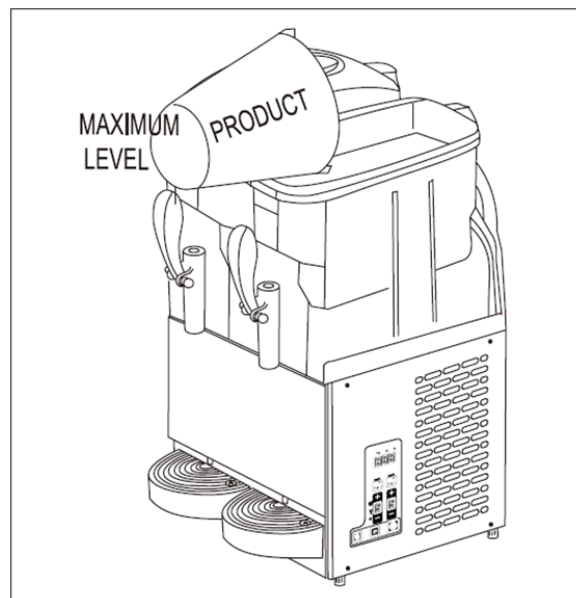
To remove the lid from the bowl, follow these instructions:

1. lift the rear part of the lid.
2. extract the lid from the retainer placed in the front side.

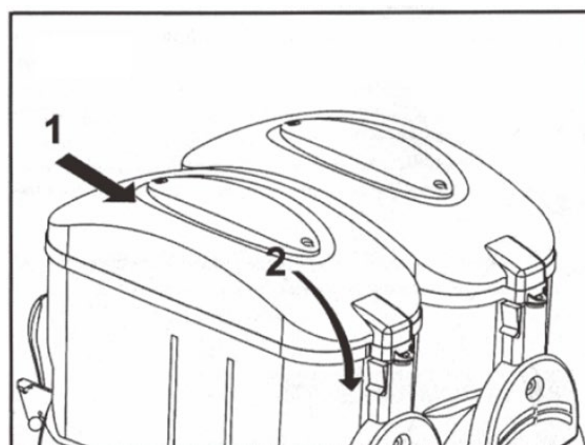


Warning: do not force the lid opening in case of difficulty.

NEVER INTRODUCE HOT LIQUIDS
(with temperatures exceeding 25°C)



Pour the product into the bowl taking care that it never goes above the max level.



After pouring the product into the bowl, close the lid on top of the bowl



Warning: never switch on the machine if the lid is missing. Before removing the lid, switch off the machine and unplug it. The padlock: keys must be kept safely by the user.



Warning: There are some moving parts inside the bowl, which may: cause injuries; turn off and unplug the machine before carrying out any operation inside the bowl.

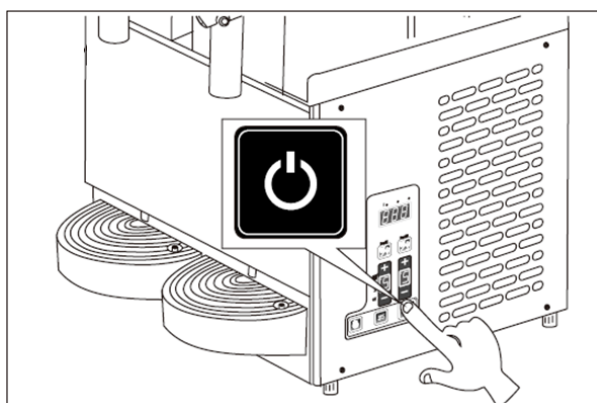


6.2 Starting the machine

For the sake of simplicity only the operation of the right bowl will be illustrated to operate the other bowls simply carry out the same sequence of the steps on the buttons of the bowl in question.



Press the button in position "ON" the machine powered, shown as the figure below.



Change the Working status of the corresponding bowl



Press the button for a second to select the working mode.

There are three working modes, slushy, juice and stirring stop.

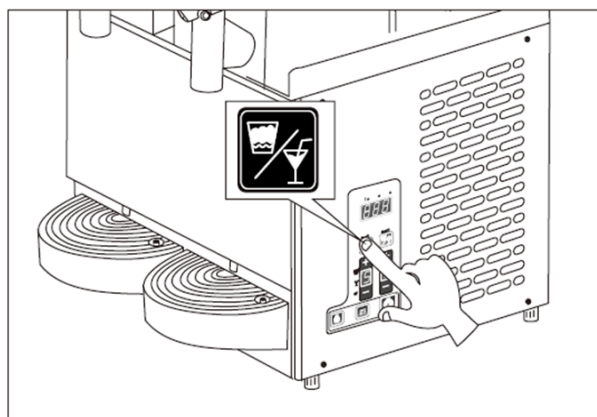


When the is on, slushy mode is selected ; when the



is on, the juice mode is selected;

Under OFF mode, it would stop stirring and the bowl would stop refrigerating.



6.3 To Serve with Slushy

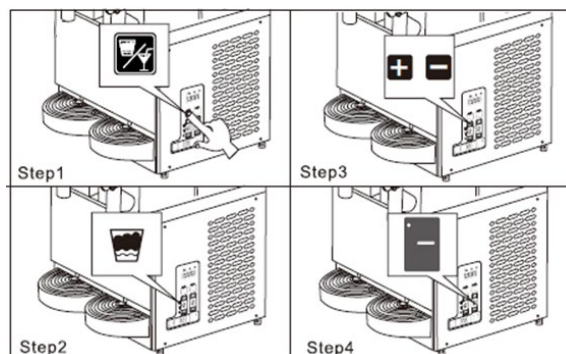


Press the corresponding bowl button (, or



), The identification light of slushy mode on,

then press + - , to adjust from 1st gear to 7th gear. The higher gear you adjust, the slush will be thicker and with less water content.



All bowls will automatically switch to the state of freshness keeping, and the temperature of the products will be kept from +1°C to +4°C. You are strongly recommended to press down this button if some products have remained in the bowls when the shop is intended to be out of service.

6.4 To Serve with Cold Liquid Drinks

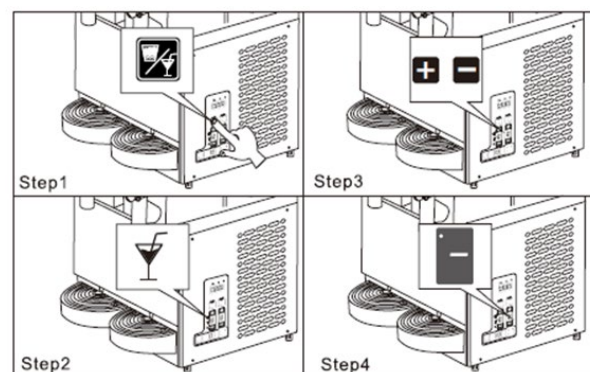


Press the corresponding bowl button (, or



), identification light of juice pattern would

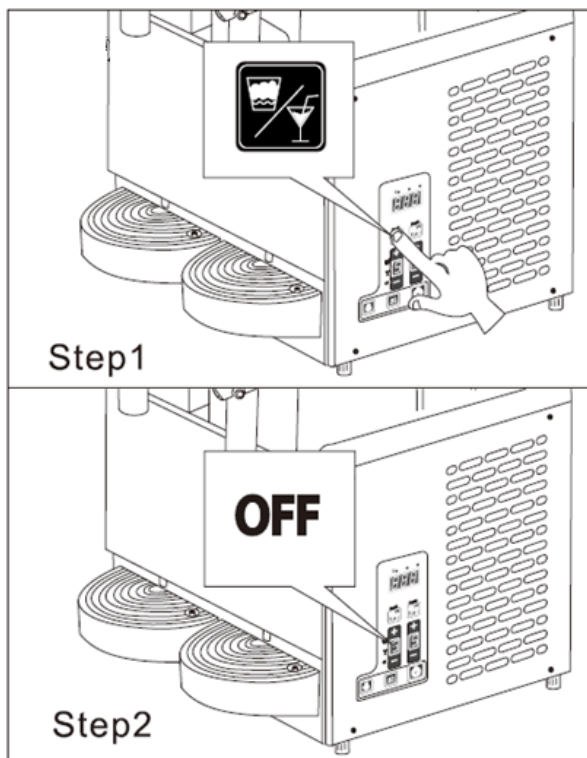
illuminate, then press + - to regulate temperature ranging from 1°C to 7°C.





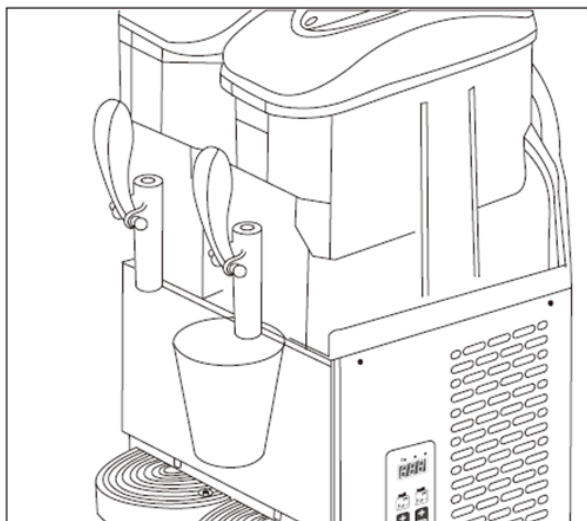
6.5 To stop working

Press the corresponding bowl button ( ,  or ), and identification light of off mode **OFF** would illuminate, then it would stop stirring and the bowl would stop refrigerating.



6.6 Dispensing Slushy

To dispense the product, pull the tap lever.



Regularly check the temperature of the product in the bowl, using a standard thermometer, to make sure that the product is always below the storage temperature.

Never disconnect the machine from the power supply or switch off the main switch when there is any product still to be consumed inside the bowl.



If the machine is not used continuously, when used with milk-based products, it is necessary to:

-spray sanitizer solution around the spigot area and on the spigot itself (alternatively, wash with a clean cloth and sanitizer);

-or dispense a small amount of the product from the spigot before dispensing the serving for the customer.

6.7 Emergency situations



WARNING: in every emergency situation, to shut down the machine, firmly press the main switch in to position "OFF"

In case of freezing, switch off the machine and contact a service center or specialized technician.



If a fire breaks out, the area must be immediately cleared to make way for trained personnel provided with suitable safety equipment. Always use approved extinguishers, never use water or substances of dubious nature.

7. CLEANING AND MAINTENANCE



Before undertaking any cleaning and maintenance of external machine components, make sure that the main switch is positioned on "OFF" and that the machine is unplugged.



Before performing any cleaning and maintenance operation on the machine, wear the personal protections (gloves, glasses, etc.), which are recommended by the safety standards in force in the country where the machine is used.

Cleaning preparation:

- cleaning tools (bucket, hairbrush, rag)
- clean water and hot water below 50 Celsius degree
- neutral detergent used in food utensils
- disinfectant (2% sodium hypochlorite saline solution) used in food utensils
- lubricant (or Vaseline) used in food utensils



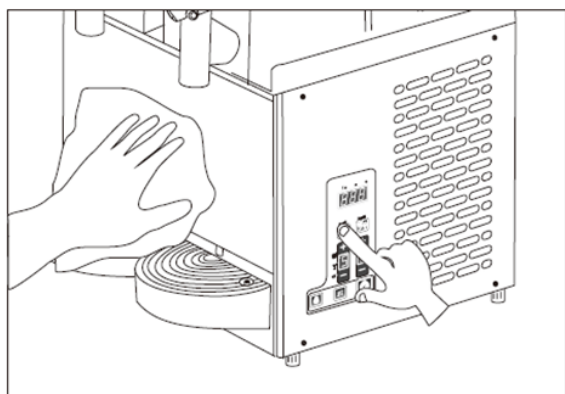
When performing the Cleaning and Maintenance operations, follow these instructions:

- wear protection accident-proof gloves;
- do not use solvents or inflammable materials;
- do not use abrasive and/or metal sponges to clean the machine and its components;
- take care to avoid dispersing liquids in the surrounding area;
- do not wash machine components in a dishwasher;
- do not dry parts of the machine in a conventional and/or microwave oven;
- do not immerse the machine in water;
- do not expose the machine to direct sprays of water;
- for cleaning use only lukewarm water and a suitable sanitizing agent (conforming to current regulations in the user's country) that will not risk damaging machine components;
- on completing work, make sure that all protective covers and guards that have been removed or opened are set back in place and properly secured.

Cleaning and sanitization are operations that must be performed with utmost care and on a regular basis to guarantee the quality of the beverages dispensed and compliance with mandatory hygiene standards.



The bowl must be cleaned and sanitized at least once a day and in any case, in compliance with the current hygiene regulations in the country of use. These operations need to be performed more frequently if demanded by the characteristics of the product used; for more details, contact the product supplier. If the machine is not used continuously throughout the day, wipe the dispensing tap area and the product outlet pipe with a clean cloth and sanitizing fluid, as illustrated in the figure on the next page.



The stainless materials, plastic and rubber used to manufacture said parts, as well as their particular shape, make them easy to clean but do not prevent the build-up of germs and mold in the event of inadequate cleaning.



It is forbidden to clean or service the machine when it is plugged in and the main switch is positioned "ON".

To carry out maintenance and cleaning of the machine, it is possible to remove the upper parts of the side protections, if necessary. Lift the upper part with no hesitation: to remove them, Once finished, fit the part in the side protection again.

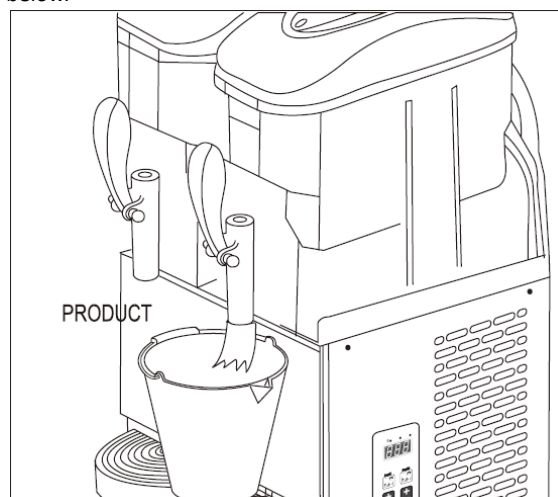
7.1 Emptying the bowls

Before a bowl may be cleaned, it must be emptied of the previously prepared product.

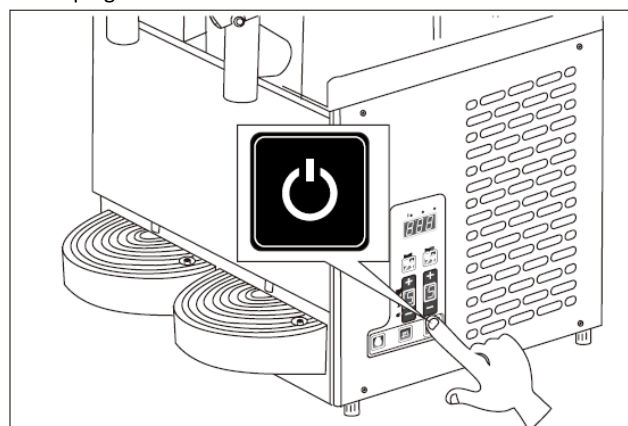
If the bowl is to be cleaned prior to the first use of the machine, it need not be emptied, In that case refer directly to section 7.2.

For the sake of simplicity only the operation of the right bowl will be illustrated to operate the other bowls simply carry out the same sequence of steps on the switches of the bowl in question,

Set the bowl to juice mode if it need to be cleaned, and then release all the material inside the bowl, as the figure below.



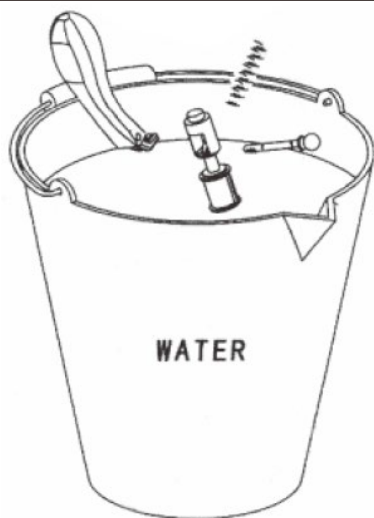
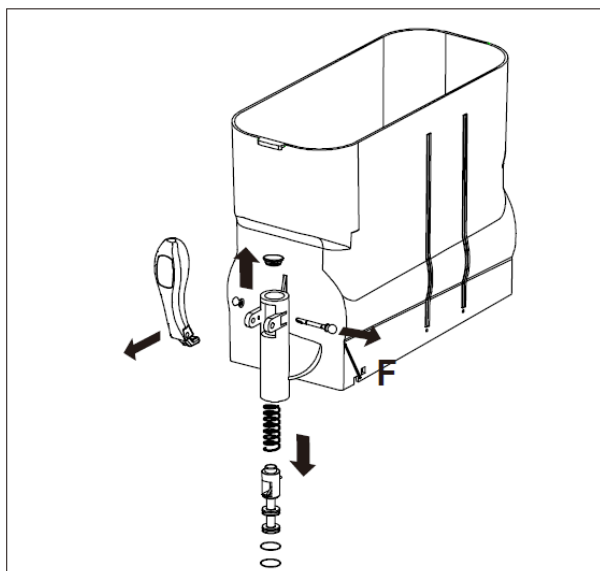
After that, press the button " "in position "OFF" and unplug the machine.





7.2 Disassembling the dispensing tap

Before removing the bowl it is recommended to disassemble the tap;
after cleaning the tap must not be reapplied until the bowl has been correctly positioned in its seat
Disassemble the tap and remove the pin (F) from its seat to release all the other parts



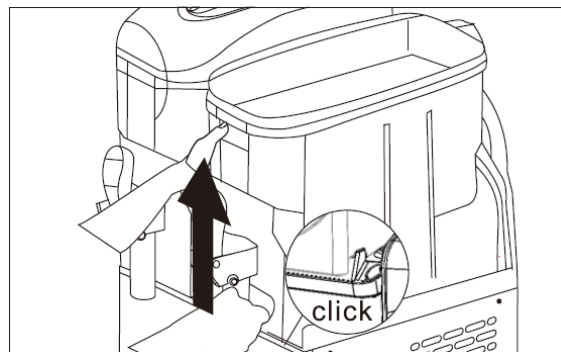
Never disassemble the tap if the product or any other liquid is present inside the bowl.

7.3 Removing the bowl and the lid

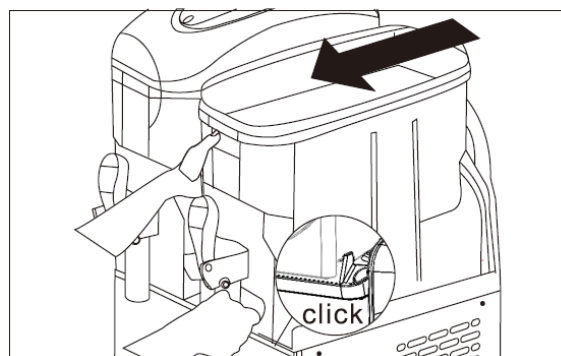
Removal of every machine bowl is fundamental to ensure correct machine cleaning and sanitization

To remove a bowl correctly proceed as follows:

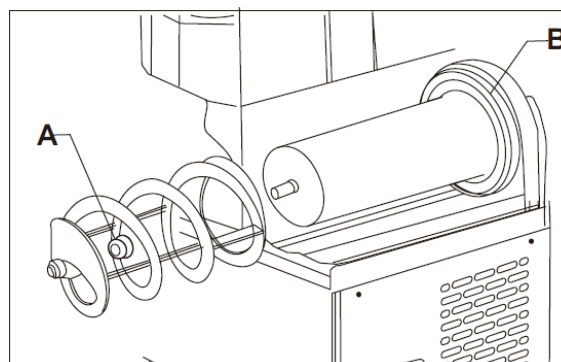
1. remove the lid as shown at paragraph 6.1.
2. raise the front part of the bowl to release it.



3. remove the bowl from its seat by pushing and tapping lightly on the rear part.



4. take out the auger and remove the seals (A and B).





7.4 Washing and sanitizing the components

All of the previously disassembled and removed components must be thoroughly washed and sanitized.



Important: the sanitizing solution must comply with the regulations in force at the time the machine is used.

To carry out the procedure correctly, please use the following instructions:

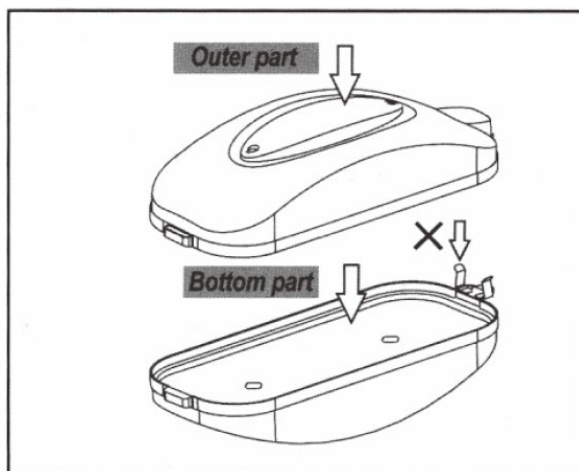
1. Fill a container with a sanitizer solution mixed in water (2% of sodium hypochlorite mixed in water).
2. Thoroughly wash the tank, lid and evaporator with a sponge soaked in the sanitizer solution.
3. Thoroughly wash again with clean water.
4. Fill another container with a sanitizer solution.
5. Dip the dismantled components into the sanitizer solution.
6. Leave the dismantled components to soak in the solution for 30 minutes.
7. Thoroughly wash again with clean water.
8. Place the components on a clean surface and dry them.
9. Assemble the machine as described in part 7.5.10. before using the machine again carry out the rinsing cycle with clean water (part 7.6).



Warning: do not submerge lids equipped with lighting in any type of liquid. Before starting the cleaning and sanitizing operations of the lid, remove it from the machine as described in the previous chapter.

To clean the lighted lid correctly, proceed as follows:

1. Using a clean, damp cloth, first wipe clean the bottom part of the lid (in contact with the product).
2. Using a clean, damp cloth, wipe clean the whole outer part.



3. Using a sponge dipped in sanitizing solution, sanitized the bottom part of the lid, taking care not to wet the contacts (X).

4. Allow to act for 30 minutes.

5. Rinse twice or more, only the bottom part, with a clean sponge soaked in fresh water.

6. Place the lid on a clean surface and dry it; first dry the bottom and then the outer part by means of a clean cloth.

7. Set the lid back in place only after having cleaned and sanitized the bow.

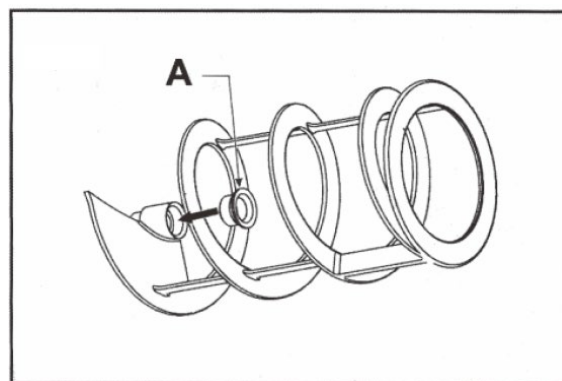


It is forbidden to wash and/or sanitized the lid while it is installed in the machine.

7.5 Reassembling the washed components

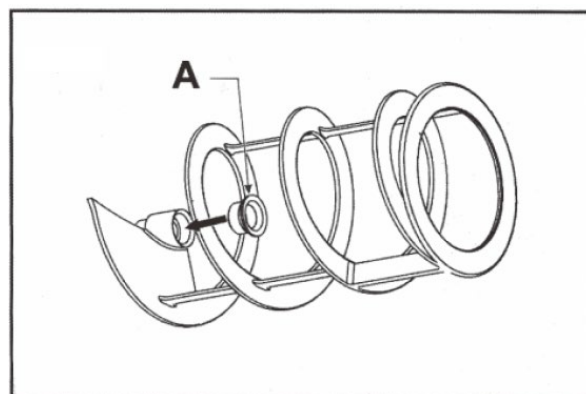
All of the washed and sanitized components must be carefully reassembled. Some components must be adequately lubricated in order to ensure that they work efficiently.

Apply the seal (A) on the auger as shown in the figure below.



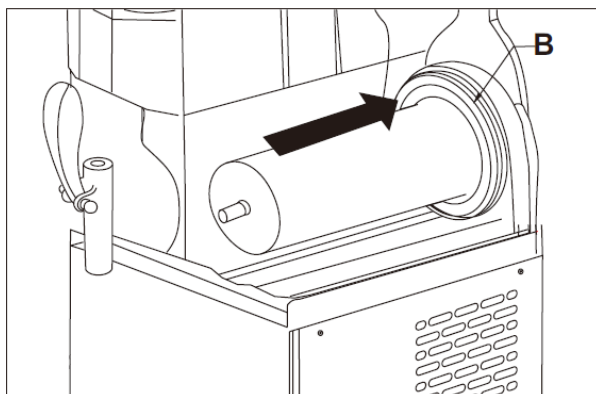
Always check the seal integrity; should it be worn, replace it with a new one. Replace the seal (A) once a year at least.

Using the Vaseline provided, lubricate the seal (A) in the areas shown in the figure below.

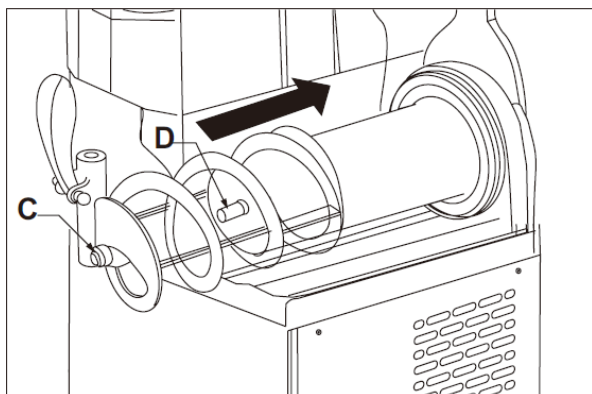




Apply seal (B), lubricating the entire surface indicated by the arrows with Vaseline.

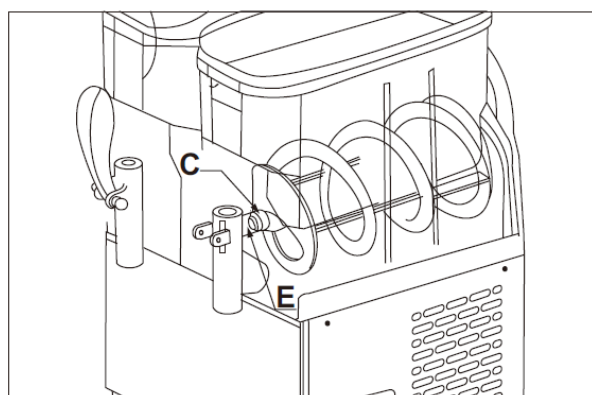


Introduce the auger, engaging head (C) with shaft (D).

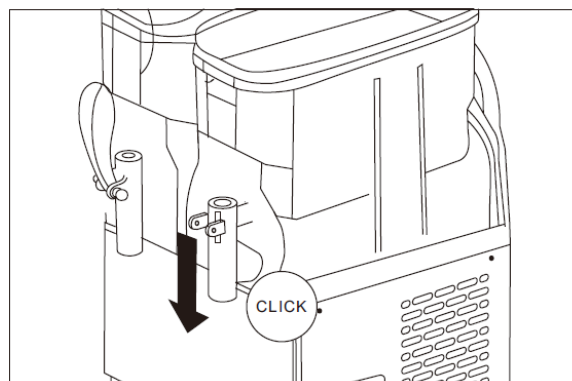


Rotate the auger to engage it.

Set the bowl back in place: slightly raise head (C) of the auger so that it meets the seat provided (E) in the bowl.

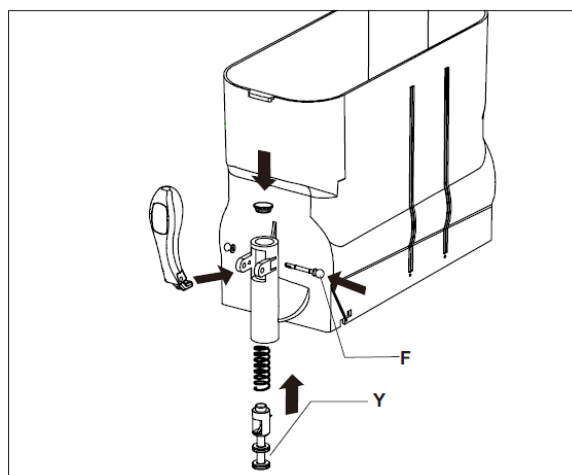


Press the bowl downward until it engages the surface as shown in the figure.



Follow these instructions to refit the tap:

1. using the Vaseline provided, adequately lubricate the cap (Y), and refit the components,
2. introduce the pin (F) while keeping the tap lever steady.



Correctly install the components as shown in the figure. The non-lubrication of the cap may cause product leakage from the tap.

7.6 Rinsing cycle

Before starting up the machine, you must carry out the rinsing cycle.

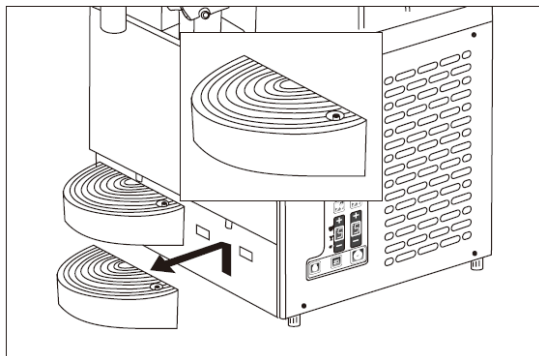
Proceed as follows:

1. fill the tank with clean water.
2. let the machine on for 5 minutes in the "agitation" mode only.
3. turn off the machine and empty the tank by opening the tap.



7.7 Cleaning the drip tray

The drip tray should be emptied and cleaned daily.



All of the drip trays present in the machine should be cleaned. The drip tray should be emptied and cleaned every time the red float installed in the grid rises into view.

Holding the drainage hose firmly, lift the tray with the grid on top of it and pull it out.

Wash the tray and grid separately with lukewarm water!

Dry all of the components.

Reposition the grid on top of the tray.

Position the drainage hose in the opening provided.

Fit the tray back in place and press down to secure it to the machine.

7.8 Lighted lid

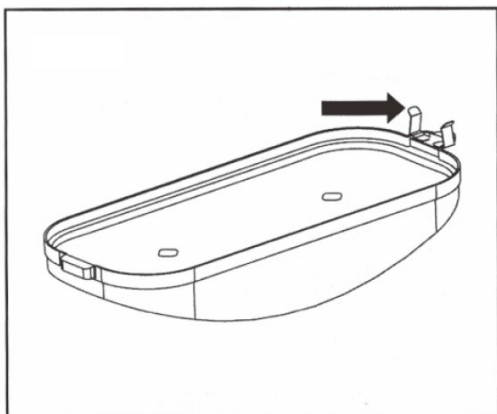


Maintenance of the lighted lid must be entrusted solely to a specialized technician, who must organize all of the operational sequences and use suitable equipment, in strict compliance with the applicable regulations currently in force.



The operator is forbidden to disassemble any lid component.

Clean the lid contacts using a wet cloth, and dry carefully. Always carry out this operation when the machine is off.



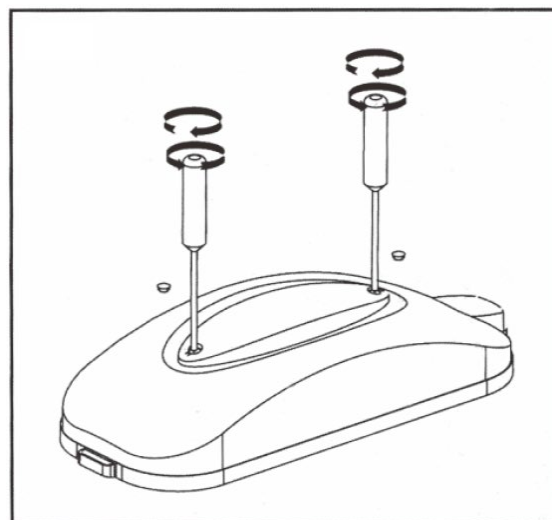
Warning: during the cleaning operations, take care not to damage (bend, break, etc.) the contacts; any damage might cause a bad functioning of the lid, which is not under warranty.

7.8.1 Bulb replacement

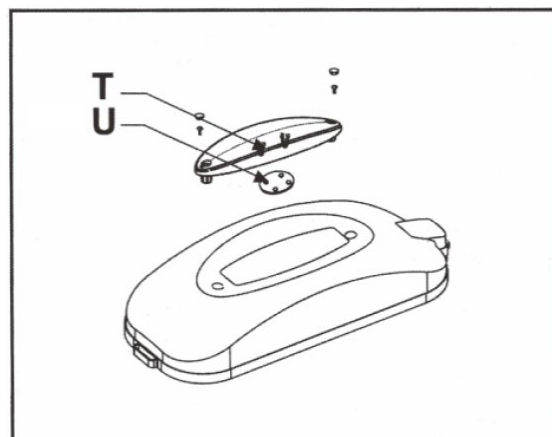


The bulb must be replaced only when the main switch is in position "OFF" and power cord is unplugged.

Remove the protection caps; undo both screws to split the lighted lid sections: use a proper screw-driver for this operation.



Remove the bulb "U" from the socket "T", and replace it with a new one refit the lid, and tighten both screws.





7.9 Cleaning the condenser



The condenser may be cleaned solely by a specialized technician, who must organize all of the operational sequences and use suitable equipment, in strict compliance with the applicable regulations currently in force.



Periodically clean the condenser situated inside the machine.



Warning: Removing safety guards will expose some sharp surfaces of the machine.



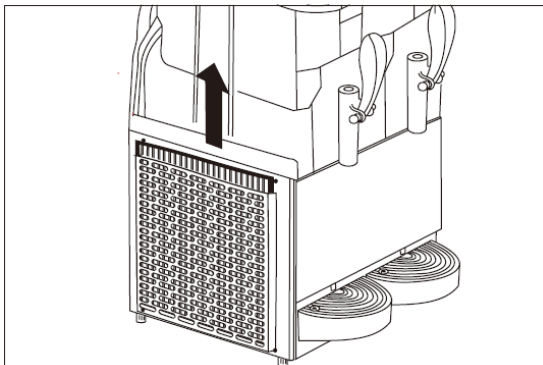
dirty condenser will impair machine performance.

To access the condenser remove the safety guards.

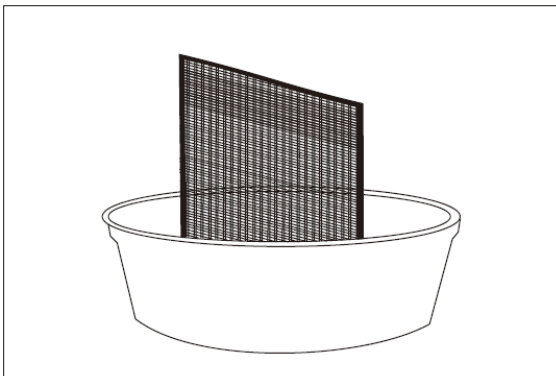


It is forbidden to use the machine when even only one panel(front, rear or side) is not set properly in place, it is prohibited for the operator to clean the condenser.

The safety guards must be removed by means of a suitable screw driver.



Remove the rear guard after taking out the screws securing it to the frame (the screws are positioned on the left and right sides). After removing the guard, use a dry brush to remove the dust that has built up over time with use.

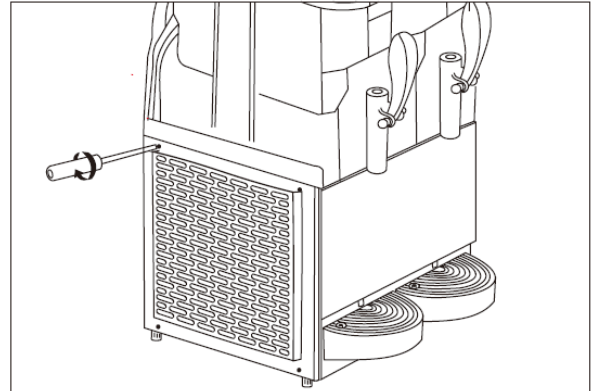


Once the condenser has been thoroughly cleaned, fit all the safety guards back in position.

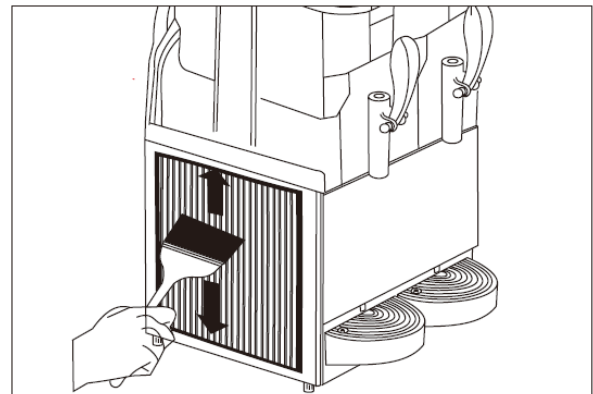
To remove the safety guard panel, proceed as follows:

-Lift and completely remove the upper part of the side guard.

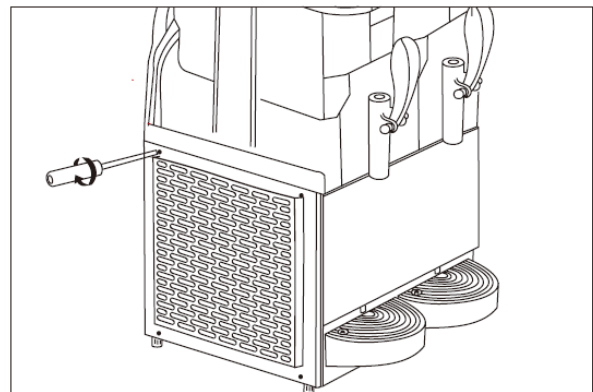
-Unscrew the 4 screws securing the guard in place.



-After removing the 4 screws, take off the guard.



After removing the guard, use a dry brush to remove the dust that has built up over time with use.



After having thoroughly cleaned the condenser, reassemble all the safety guard components.



7.10 Periodic maintenance



The machine must be periodically checked (at least once a year) by a specialized technician. This periodic check serves to ensure that all the



Any worn components must be replaced by an original spare part.



It is forbidden to use the machine when even only one of its components is faulty or worn, users are forbidden to perform periodic maintenance.

8. SCRAPPING



Electric and electronic equipment must be disposed of in accordance with the local law and regulations.



Such equipment may not be disposed of as normal municipal solid waste but must rather be separately collected to optimized recovery and recycling of the materials used to manufacture them.

All products are marked with the crossed out wheeled bin symbol as a reminder of separate collection obligations. Correct observance of all of the provisions for the disposal of end-of-life products will contribute to safeguarding the environment.





9. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Remedy
Machine can't start	No power supply.	Insert the plug into a suitable outlet.
	The main switch is not in position "ON".	Press the switch to position "ON".
The tap leaks	The tap piston is not lubricated.	Lubricate the tap piston.
	The tap piston is defective.	Replace the tap piston.
Product leaks from the back of the bowl	The bowl is not fitted correctly.	Check the positioning of the bowl.
	The bowl seal is not lubricated.	Lubricate the bowl seal.
	The seal is defective.	Replace the bowl seal.
The auger does not turn	The switch is positioned on "OFF".	Press the switch to position "ON".
	Blocked ice in the bowl.	Switch off the machine and allow the ice to melt.
The machine does not make granita	The main switch is not in position "ON".	Press the switch to position "ON".
	The working status is not on slush mode.	Change the working status to slush mode.
	The consistency has not been adjusted correctly.	Adjust the consistency correctly.
	There is insufficient ventilation. The condenser is dirty.	Call a specialized person to clean the condenser.
	The machine is near a source of heat.	Install the machine in a suitable place, away from any heat source.
One or more cylinders are not cooled	The electronic expansion valve is blocked.	Press  for six seconds, the corresponding solenoid valve will fully open to clean for three minutes. During the time, the tap position display shows "C".
The auger is noisy	The front seal has been applied incorrectly.	Put the seal correctly.
	The consistency is adjusted too thick.	Adjust the consistency correctly.
	The seal is not lubricated.	Lubricate the seal.
	The product is with less sugar.	Adjust the materials of product proportion and do not use mellitum instead.
Granita has black stains	The bowl is dirty.	Turn off the machine to let the ice melt. Clean the bowl.
	Auger seal is dirty.	Clean the seal.
	Auger seal is defective.	Replace the seal.
The tap doesn't distribute	Ice blocked inside the bowl.	Turn off the machine to let the ice melt.
If the machine malfunctions due to causes other than those listed in this table or proposed remedies do not solve the problem, please call a specialized technician.		



1. ALGEMENE INFORMATIE

1.1 Fabrikant

De gegevens van de fabrikant staan op het identificatieplaatje op de slush machine.

1.2 Geautoriseerde personen

Twee soorten personen kunnen voor verschillende doeleinden toegang krijgen tot de machine:

Gebruiker

Een persoon die voldoende technische training heeft gehad om de producten te bereiden die de machine gebruikt om slush af te geven, met inachtneming van de huidige hygiënenormen. Na het lezen van deze handleiding zal hij in staat zijn om:

- normale productlading en/of -vervanging uit te voeren
- handelingen uit te voeren;
- het product op de juiste manier te doseren;
- de machine te reinigen en te ontsmetten.

Gespecialiseerde technicus

Een persoon die deze handleiding heeft bestudeerd en een specifieke opleiding heeft gehad in de installatie, het gebruik en het onderhoud van de slush machine:

- hij moet in staat zijn om reparaties uit te voeren in geval van ernstige storingen en goed bekend zijn met deze handleiding en alle informatie met betrekking tot veiligheid;
- hij moet de inhoud van de handleiding kunnen begrijpen en tekeningen en diagrammen correct kunnen interpreteren;
- hij moet op de hoogte zijn van de belangrijkste sanitaire ongevalpreventie-, technologische en veiligheidsnormen;
- hij moet specifieke ervaring hebben in het onderhouden van slush machines;
- hij moet weten hoe hij zich in geval van nood moet gedragen, waar hij individuele veiligheidsuitrusting kan vinden en hoe hij deze op de juiste manier moet gebruiken.



Personen die niet aan de bovenstaande vereisten voldoen, mogen de machine niet gebruiken.

1.3 Lay-out van de handleiding

De koper moet de informatie in deze handleiding zeer zorgvuldig lezen.

1.3.1 Doel en inhoud

Het doel van deze handleiding is om de koper te voorzien van alle nodige informatie over de installatie, het onderhoud en het gebruik van de slush machine.



Voordat u enige handeling aan het apparaat uitvoert, moeten gebruikers en gespecialiseerde technici de instructies in deze handleiding zorgvuldig lezen.

Mocht u twijfels hebben over de juiste interpretatie van deze instructies, neem dan contact op met de fabrikant om de nodige uitleg te vragen.



Voer geen enkele handeling uit voordat u de inhoud van deze handleiding hebt gelezen en begrepen.

1.3.2 Wie moet de handleiding lezen?

Deze handleiding is bedoeld voor gebruikers en gespecialiseerde technici. Gebruikers mogen geen handelingen uitvoeren die alleen zijn voorbehouden aan gekwalificeerde technici.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade of letsel veroorzaakt door het niet naleven van deze regel.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het gekochte product en moet daarom worden overhandigd aan eventuele volgende eigenaars.

1.3.3 Hoe de handleiding te bewaren

Deze handleiding moet in de onmiddellijke nabijheid van het apparaat bewaard worden.

Er moeten de nodige voorzorgsmaatregelen worden genomen om ervoor te zorgen dat de handleiding na verloop van tijd intact en leesbaar blijft:

Gebruik de handleiding zodanig dat de inhoud niet beschadigd raakt. Verwijder, scheur of herschrijf om geen enkele reden delen van de handleiding.

Bewaar de handleiding op een plaats die beschermd is tegen vocht en warmte om de kwaliteit van de afdruk en de leesbaarheid van alle onderdelen te behouden,



Als deze handleiding beschadigd is of verloren raakt, moet onmiddellijk een ander exemplaar worden aangevraagd bij de fabrikant of erkende distributeur in het land van de gebruiker.

1.3.4 Gebruikte symbolen



ALGEMENE

GEVARENWAARSCHUWING

Het duidt op een gevaar dat ook de gebruiker in levensgevaar kan brengen. In dergelijke gevallen is uiterste zorgvuldigheid vereist en moeten alle voorzorgsmaatregelen worden genomen om veilig te kunnen werken.



GEVAAR VOOR

ELEKTRISCHE SCHOKKEN

Het waarschuwt het betrokken personeel dat de beschreven handeling een elektrische schok tot gevolg kan hebben, tenzij alle noodzakelijke veiligheidsmaatregelen worden genomen.



BELANGRIJK

Het geeft een waarschuwende opmerking aan, over belangrijke functies of nuttige informatie. Let goed op de tekstgedeelten die met dit symbool zijn gemarkeerd.



VERBODEN

Dit symbool wordt gebruikt om handelingen aan te geven die absoluut vermeden moeten worden omdat ze gevaren opleveren voor de gebruiker en andere personen die in de buurt aanwezig zijn.



BLUS BRANDEN NIET MET WATER

De aanwezigheid van dit symbool waarschuwt tegen pogingen om branden te blussen met water of stoffen die water bevatten.



PERSOONLIJKE BESCHERMING

Wanneer dit symbool naast een beschrijving staat, betekent dit dat persoonlijke veiligheidsuitrusting moet worden gebruikt, aangezien er een impliciet risico op ongevallen bestaat.



GESPECIALISEERDE TECHNICUS

Het identificeert handelingen die alleen door gekwalificeerd technisch personeel mogen worden uitgevoerd. veiligheidsvoorzieningen zijn gewijzigd;



BEWEGENDE MACHINEONDERDELEN

Het identificeert het gevaar als gevolg van bewegende onderdelen in de machine. Schakel de machine uit voordat u een handeling uitvoert.

2. MACHINEBESCHRIJVING

2.1 Gebruik van de machine

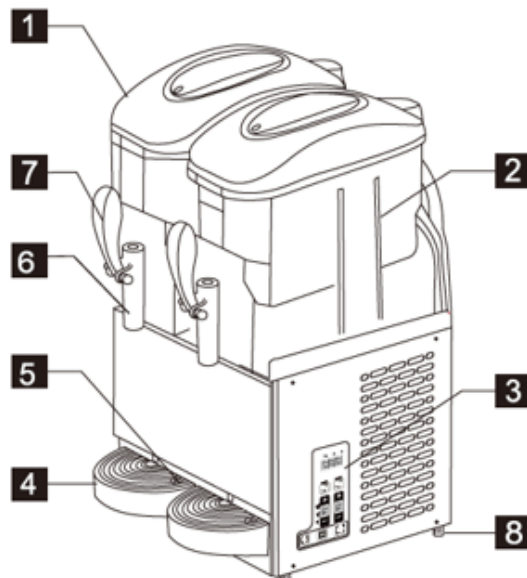
De professionele machine die u gebruikt, is geschikt voor het schenken van slush dranken en koude dranken, indien gebruikt met producten op basis van zuivel en/of wanneer de wet dit voorschrijft in overeenstemming met het type product dat gebruikt wordt, moet het uitgerust zijn met de optionele extra van een temperatuurmeter voor het product in de bak. Het is ook verplicht om te voldoen aan de huidige regelgeving en normen met betrekking tot de gebruikte producten.

Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

2.2 Belangrijkste onderdelen

De belangrijkste onderdelen van de machine zijn:

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| 1. Deksel van de bak | 5. Vlotter (overstroomindic.) |
| 2. Bak | 6. Kraan |
| 3. Bedieningspaneel | 7. Handvat |
| 4. Lekbakje | 8. Voeten |



Om de instructies gemakkelijker leesbaar te maken, worden de volgende afkortingen gebruikt in deze handleiding:

Model 7537.0005, een slush machine met 1 bak.

Model 7537.0010, een slush machine met 2 bakken.

Model 7537.0015, een slush machine met 3 bakken.

2.3 Technische gegevens

De technische gegevens en functies vindt u hieronder.

Model	7537.0005	7537.0010	7537.0015
Afmetingen BxDxH	200 x 490 x 775mm	410 x 480 x 775mm	610 x 480 x 775mm
Gewicht (lege bak)	30kg	50kg	65kg
Max. elektrisch Vermogen (W)	Zie classificatieplaatje op de zijkant van de machine		
Bedrijfs-spanning (V)			
Bedrijfs-temperatuur	Min. 20°C / 68°F Max. 32°C / 89.6°F		
Aantal bakken	1	2	3
Capaciteit van elke bak (L)	12L		
Geluidsniveau	<70 dB		
Klimaatklasse	N		



De fabrikant behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan de machine aan te brengen.



Belangrijk! Alle wijzigingen en/of toevoegingen van accessoires moeten uitdrukkelijk door de fabrikant goedgekeurd en uitgevoerd worden.

2.4 Bedieningspaneel



Aan/uit-schakelaar



Bak knop

I • II • III •

Indicatielampje bak



Temperatuurweergave



Versnelling verhogen +/- instelling +

Versnellingsweergave

Versnelling verlagen -/instelling -



Granita modus identificatie



Sapmodus Identificatie

OFF

Roerstop Identificatie



Verlichtingsknop



Knop voor invoeren / parameterinstelling

3. VEILIGHEID



3.1 Algemene veiligheidsregels

- Lees de hele gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet voldoen aan de geldende veiligheidsnormen in het land van de gebruiker.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact dat compatibel is met de stekker die bij het apparaat wordt geleverd.
 - met afmetingen die overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje aan de zijkant van de machine
 - goed geaard.
 - aangesloten op een systeem met een differentiële schakelaar en stroomonderbreker.
- Het netsnoer moet niet:
 - in contact komen met vloeistoffen: gevaar voor elektrische schokken en/of brand.
 - geplet en/of in contact gebracht worden met scherpe oppervlakken.
 - gebruikt worden om de machine te verplaatsen.
 - gebruikt worden als deze schade vertoont.
 - gehanteerd worden met vochtige of natte handen.
 - in een spoel gewikkeld worden wanneer de machine aan staat.
 - mee geknoeid worden.
- De installatie van het apparaat en de koelmiddel-condensatie-eenheid mag alleen worden uitgevoerd door het servicepersoneel van de fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon.

NIET DOEN:

- installeer het apparaat op een andere manier dan beschreven in hoofdstuk 5.
- installeer het apparaat op een plaats waar het blootgesteld kan worden aan waterlevels.
- gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare en/of explosieve stoffen.
- laat geen plastic zakken, piepschuim, spijkers enz. binnen het bereik van kinderen, aangezien dit potentiële bronnen van gevaar zijn.
- laat kinderen niet in de buurt van het apparaat spelen of verblijven.
- gebruik geen andere reserveonderdelen dan de door de fabrikant aanbevolen onderdelen.
- technische wijzigingen aan de machine aanbrengen.
- het apparaat niet onderdompelen in vloeistoffen.
- water op de machine spuiten om deze te wassen.
- het apparaat niet gebruiken op een andere manier dan aangegeven in deze handleiding.
- het apparaat gebruiken wanneer u niet volledig in het bezit bent van uw geestelijke en lichamelijke vermogens: onder invloed van drugs, alcohol, enz.
- de machine bovenop andere apparatuur installeren.
- gebruik het apparaat niet in een explosieve of agressieve atmosfeer of in de aanwezigheid van een hoge concentratie stof of olieachtige stoffen in de lucht.



- gebruik het apparaat niet op een plaats waar brandgevaar bestaat.
- de machine niet gebruiken om stoffen af te geven die niet compatibel zijn met de specificaties van de machine.
- Zorg dat de stekker uit het stopcontact is voordat u het apparaat schoonmaakt. Reinig het apparaat niet met benzine en/of oplosmiddelen van welke aard dan ook.
- Reparatiwerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door een door de fabrikant geautoriseerd servicecentrum en/of gespecialiseerd, opgeleid personeel.
- Blokkeer de roosteropeningen aan de zijkant van het apparaat niet.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van verwarmingsapparatuur (kachels of radiatoren).
- Gebruik in geval van brand kooldioxide (L02)-blussers. Gebruik geen water- of poederblussers.



Bij onjuist gebruik vervalt elk recht op garantie en aanvaardt de fabrikant geen aansprakelijkheid voor letsel of schade aan personen en/of eigendommen.

Het volgende wordt beschouwd als onjuist gebruik:

- een ander gebruik dan het bedoelde gebruik en/of met andere methoden dan hierin beschreven.
- alle handelingen aan de machine die in strijd zijn met de hierin gegeven aanwijzingen
- gebruik van de machine nadat er met onderdelen is geknoeid en/of veiligheidsinrichtingen zijn gewijzigd.
- gebruik van de machine nadat deze is gerepareerd met onderdelen die niet door de fabrikant zijn goedgekeurd;
- buiteninstallatie van de machine.

3.2 Stopfuncties

De machine wordt uitgeschakeld door de hoofdschakelaar uit te zetten.

3.3 Platen

GEEN VAN DE OP DE MACHINE AANGEBRACHTTE PLAATJES OF ETIKETTEN MAG VERWIJDERD, BEDEKT OF BESCHADIGD WORDEN. VOORAL DIE MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID.

4. BEHANDELING EN OPSLAG



Alle handelingen die in hoofdstuk 4 beschreven worden, mogen uitsluitend uitgevoerd worden door technici die ook gespecialiseerd zijn in het hijsen en hanteren van beladen of onbeladen machines.

Zij moeten alle operationele sequenties organiseren en geschikte apparatuur gebruiken, in overeenstemming met de kenmerken en het gewicht van het te hanteren object en met strikte naleving van de geldende voorschriften.

4.1 Verpakking

Deze machine wordt gebruiksklaar geleverd in een multiplex kist. De multiplex kist bestaat uit een palletbasis en een deksel, die met schroeven aan elkaar bevestigd zijn.

Afmetingen en gewicht van verpakking

	Breedte	Diepte	Hoogte	Gewicht
7537.0005	280 mm	570 mm	945 mm	45 kg
7537.0010	490 mm	570 mm	945 mm	66 kg
7537.0015	690 mm	570 mm	945mm	85 kg



Opmerking: de afmetingen en het gewicht van de verpakingscontainer zijn bij benadering.

4.2 Transport en behandeling



Zorg ervoor dat niemand zich binnen het bereik van hef- en transportwerkzaamheden bevindt. In moeilijke omstandigheden moet gespecialiseerd personeel worden aangesteld om toezicht te houden op de bewegingen van de machine

Voor het handmatig hanteren van de machine zijn minstens twee personen nodig.

De machine mag pas recht op gezet worden nadat elke bak met product geleegd is.

Til de doos op en vervoer hem voorzichtig, vermijd dat hij in aanraking komt met obstakels. Let op de totale afmetingen en eventuele delen die uitsteken.



Waarschuwing: Maak geen extra sneden op de verpakingscontainer.

De GARANTIE dekt geen schade die aan het apparaat veroorzaakt wordt tijdens transport en behandeling.

De Koper draagt de kosten voor het repareren of vervangen van beschadigde onderdelen.

4.3 Opslag



Voordat de machine wordt opgeborgen en telkens wanneer de machine na een periode van opslag weer wordt opgestart, moet deze grondig worden gereinigd en ontsmet.

Waarschuwing: Sla niet meer dan drie machines op elkaar gestapeld op.



Als de machine lange tijd niet gebruikt wordt, moeten de nodige voorzorgsmaatregelen genomen worden met betrekking tot de plaats en de duur van de opslag:

- berg het apparaat op in een gesloten ruimte;
- bescherm de machine tegen schokken en spanningen;
- bescherm de machine tegen vochtigheid en grote temperatuurschommelingen;
- voorkom dat de machine in contact komt met bijtende stoffen

5. INSTALLATIE



Alle handelingen die in hoofdstuk 5 worden beschreven, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerde technici, die alle operationele sequenties moeten organiseren en geschikte apparatuur moeten gebruiken, met strikte naleving van de geldende voorschriften.

Het apparaat moet binnenshuis geïnstalleerd worden in een goed verlichte en geventileerde ruimte met een stevige, solide, vlakke vloer (helling minder dan 2°).



De machine is van het bewaakte type en moet worden geïnstalleerd op plaatsen waar het kan worden bewaakt door getraind personeel.



Waarschuwing: het is verboden om het apparaat te installeren op een plaats waar het kan worden bereikt, aangeraakt en/of bediend door andere personen dan de personen die in paragraaf 1.2 worden genoemd.

Het apparaat mag alleen werken op plaatsen met een omgevingstemperatuur tussen 20°C en 32°C.

5.1 Lijst van meegeleverde accessoires

Vaseline: om alle in deze handleiding aangegeven onderdelen te smeren na het wassen en ontsmetten.

5.2 Installatie-Positionering

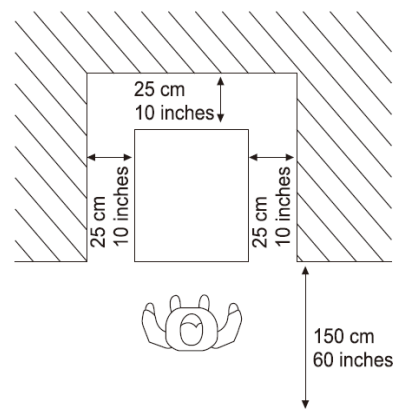
De installateur moet controleren dat:

- de locatie naar behoren is voorbereid voor de installatie van de machine;
- het oppervlak waarop de machine geïnstalleerd wordt stevig, vet en solide is;
- de ruimte voldoende verlicht, geventileerd en hygiënisch is en een stopcontact binnen handbereik is



Er moet voldoende vrije ruimte rond de machine zijn, zodat het personeel ongehinderd kan werken en het werkgebied indien nodig onmiddellijk kan verlaten.

De onderstaande afbeelding toont de minimale vrije ruimte voor installatie.



5.3 Verwijdering van verpakkingsmateriaal

Na het openen van de doos moet u het verpakkingsmateriaal scheiden volgens type en afvoeren volgens de geldende voorschriften in het land van de gebruiker. Wij raden aan om de doos te bewaren voor toekomstig vervoer of transport.

5.4 Elektrische aansluiting



Deze functie mag alleen door gespecialiseerd technisch personeel worden uitgevoerd.

Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de hoofdschakelaar op "OFF" staat

De koper is verantwoordelijk voor het maken van de elektrische aansluiting. Het apparaat moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten met behulp van de stekker die op het netsnoer zit. Zorg ervoor dat u voldoet aan de technische voorschriften en normen die van kracht zijn op het moment van installatie; de gegevens op het typeplaatje aan de zijkant van de machine.



Waarschuwing: het stopcontact moet zich op een plaats bevinden die makkelijk bereikbaar is voor de gebruiker, zodat het apparaat zonder moeite van het stroomnet kan worden losgekoppeld als dat nodig is.

Als het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door de fabrikant of een gespecialiseerde technicus.

Het is verboden:



- om verlengsnoeren van welk type dan ook te gebruiken.
- om de originele stekker te vervangen.
- om adapters te gebruiken.



6. BEDIENING

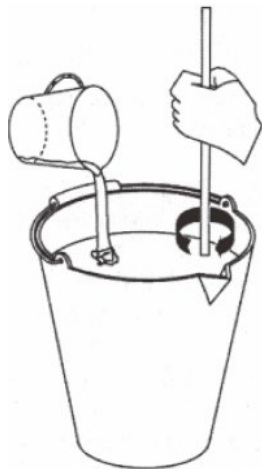
Voordat het apparaat voor de eerste keer in gebruik kan worden genomen, moet gespecialiseerd technisch personeel controleren of het goed functioneert.

6.1 Het product voorbereiden



Waarschuwing: Het product mag alleen in de bak worden gegoten als de machine uit staat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

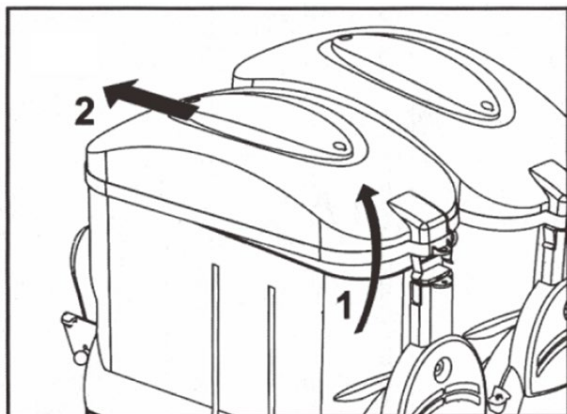
GEbruik NOOIT ALLEEN WATER



Verdun en meng het CONCENTRAAT met WATER in een geschikte container volgens de aanwijzingen van de fabrikant. HET MENGSEL MOET MINIMAAL EEN SUIKER INHOUD VAN 13 BRIX HEBBEN - een lagere concentratie kan de vijzels en/of tandwielmotoren beschadigen.

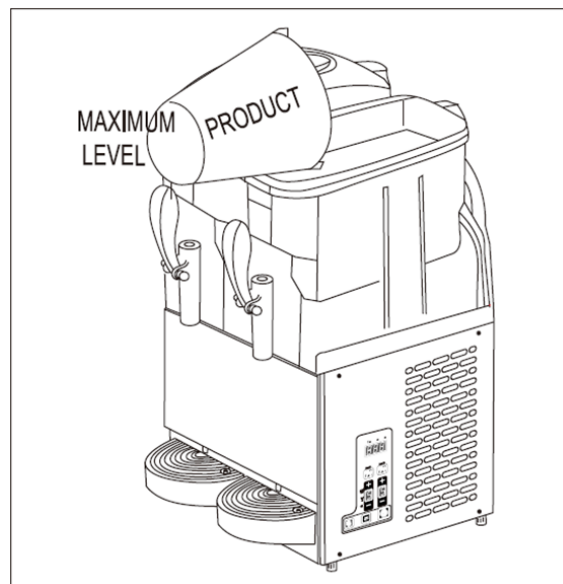
Volg deze instructies om het deksel van de bak te verwijderen:

1. til het achterste gedeelte van het deksel op.
2. haal het deksel uit de houder aan de voorkant.

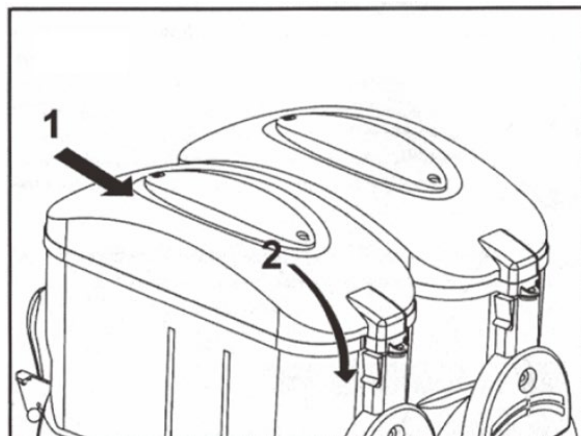


Waarschuwing: forceer het openen van het deksel niet in geval van moeilijkheden.

INTRODUCER NOOIT HETE VLOEISTOFFEN
(met temperaturen boven 25°C)



Giet het product in de bak en zorg ervoor dat het nooit boven het maximumniveau komt.



Nadat u het product in de bak hebt gegoten, sluit u het deksel op de bak.



Waarschuwing: zet de machine nooit aan als het deksel ontbreekt. Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het deksel verwijdert. Het hangslot: sleutels moeten veilig door de gebruiker worden bewaard.



Waarschuwing: Er bevinden zich enkele bewegende delen in de bak, die: letsel kunnen veroorzaken; schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u handelingen in de bak uitvoert.

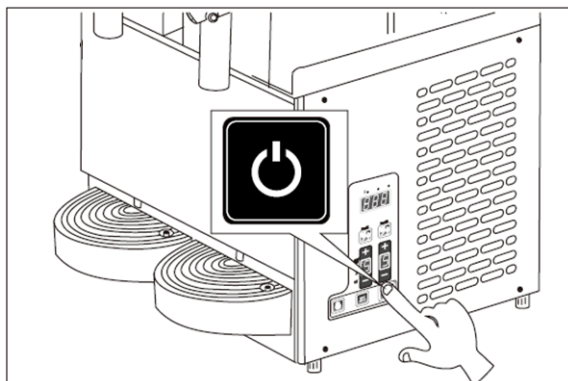


6.2 De machine starten

Omwillen van de eenvoud wordt alleen de bediening van de rechter bak geïllustreerd. Om de andere bakken te bedienen, voert u gewoon dezelfde volgorde van de stappen op de knoppen van de betreffende bak uit.



Druk op de knop , in de stand "ON" (AAN) om de machine aan te zetten, zie onderstaande afbeelding.



• Wijzig de werkstatus van de bijbehorende bak

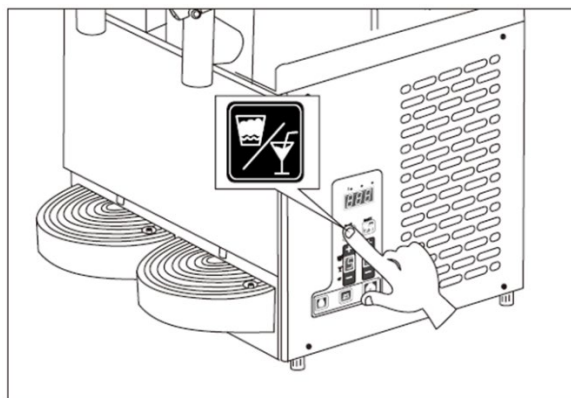


Druk een seconde op de knop  om de werkmodus te selecteren.

Er zijn drie werkstanden: slushy, sap en roerstop.

Als de  aan is, wordt de slushy modus geselecteerd;

als de  aan is, wordt de sapmodus geselecteerd;
In de OFF-modus stopt hij met roeren en stopt de bak met koelen.



6.3 Om te serveren met Slushy



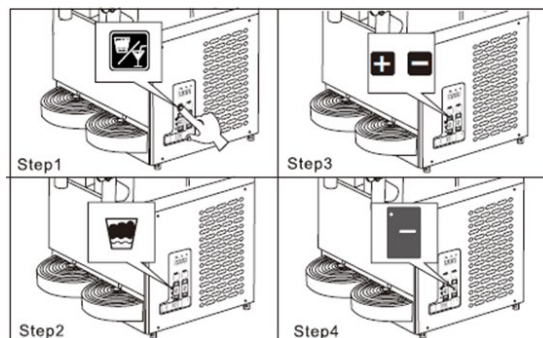
Druk op de bijbehorende bak knop (,   of



). Het identificatielampje van de slushy-modus



gaat branden, druk vervolgens op  , om van de 1e versnelling naar de 7e versnelling te gaan. Hoe hoger u de versnelling instelt, hoe dikker en waterarmer de slush wordt.



Alle bakken zullen automatisch overschakelen naar de vershoudstand, en de temperatuur van de producten zal tussen +1°C en +4°C gehouden worden. U wordt sterk aangeraden om deze knop in te drukken als er producten in de bakken zijn achtergebleven terwijl de winkel buiten gebruik moet zijn.

6.4 Serveren met koude vloeibare dranken

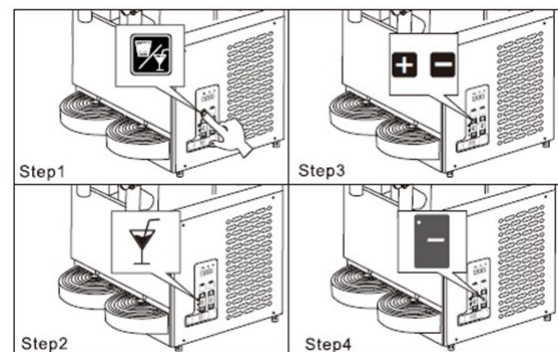


Druk op de bijbehorende bak knop (,   of



), het identificatielampje van sappatroom 

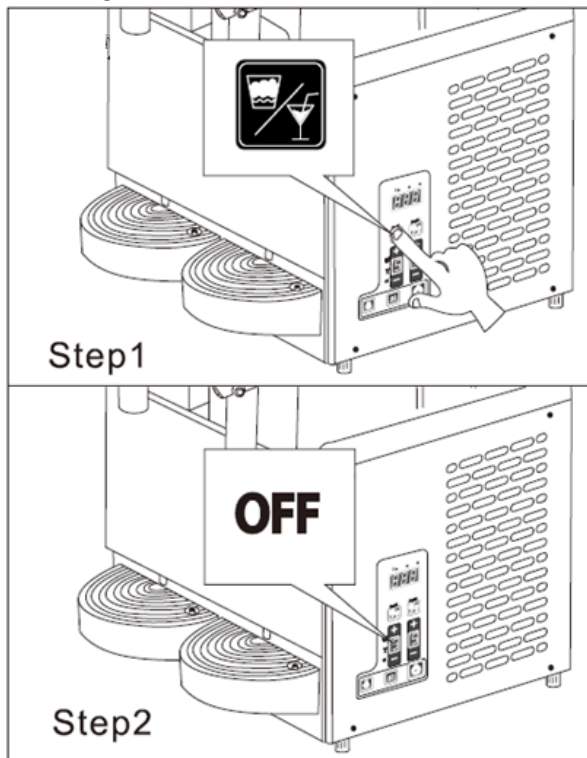
gaat branden, druk vervolgens op   om de temperatuur te regelen van 1°C tot 7°C.





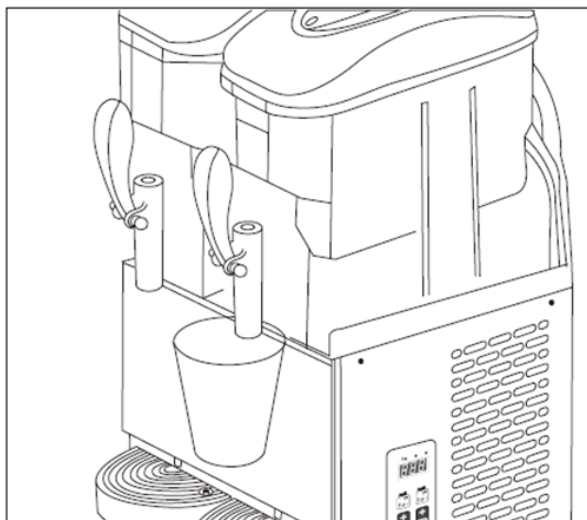
6.5 Werking stoppen

Druk op de bijbehorende bak knop (  of ), en het identificatielampje van de uit-modus **OFF** gaat branden, waarna het roeren stopt en de bak niet meer gekoeld wordt.



6.6 Slushy doseren

Trek aan de hendel van de tapkraan om het product te doseren.



Controleer regelmatig de temperatuur van het product in de bak met een standaard thermometer om er zeker van te zijn dat het product altijd onder de bewaar temperatuur is.

Haal de stekker nooit uit het stopcontact en schakel de hoofdschakelaar nooit uit als er nog een product in de bak zit.



Als de machine niet continu wordt gebruikt, is het bij gebruik van producten op basis van melk noodzakelijk om:

- een ontsmettingsmiddel rond de insteekende en op de insteekende zelf te spuiten (of met een schone doek en ontsmettingsmiddel te wassen);
- of een kleine hoeveelheid van het product uit de kraan laten lopen voordat u de portie aan de klant geeft.

6.7 Noodsituaties



WAARSCHUWING: in elke noodsituatie moet u, om de machine uit te schakelen, de hoofdschakelaar stevig in de stand "OFF" drukken.

Schakel in geval van bevriezing het apparaat uit en neem contact op met een servicecentrum of gespecialiseerde technicus.



Als er brand uitbreekt, moet het gebied onmiddellijk worden ontruimd om plaats te maken voor getraind personeel met geschikte veiligheidsuitrusting. Gebruik altijd goedgekeurde brandblussers, gebruik nooit water of stoffen van dubieuze aard.

7. REINIGING EN ONDERHOUD



Zorg ervoor dat de hoofdschakelaar op "OFF" (UIT) staat en dat de stekker van de machine uit het stopcontact is gehaald, voordat u de externe onderdelen van de machine reinigt en onderhoudt.



Voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoert, moet u de persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, bril, enz.) dragen die worden aanbevolen door de veiligheidsnormen die gelden in het land waar het apparaat wordt gebruikt.

Reinigingsvoorbereiding:

- schoonmaakgereedschap (emmer, haarborstel, doek)
- schoon water en warm water onder de 50 graden Celsius
- neutraal reinigingsmiddel voor voedselgerei
- desinfectiemiddel (2% natriumhypochloriet zoutoplossing) gebruikt in voedingsmiddelen
- smeermiddel (of vaseline) gebruikt in eetgerei



Volg deze instructies bij het uitvoeren van reinigings- en onderhoudswerkzaamheden:

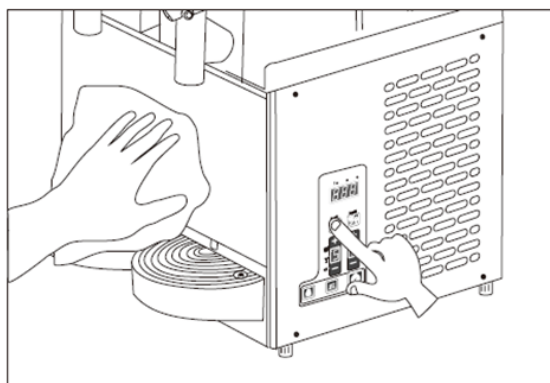
- draag beschermende handschoenen tegen ongevallen;
- gebruik geen oplosmiddelen of ontvlambare materialen;
- gebruik geen schuurmiddelen en/of metalen sponzen om het apparaat en de onderdelen te reinigen;
- zorg ervoor dat er geen vloeistoffen in de omgeving terechtkomen;
- was machineonderdelen niet in een vaatwasser;
- droog geen onderdelen van het apparaat in een conventionele oven en/of magnetron;
- dompel het apparaat niet onder in water;
- stel het apparaat niet bloot aan directe waterstralen;
- gebruik voor het reinigen alleen lauw water en een geschikt ontsmettingsmiddel (conform de geldende voorschriften in het land van de gebruiker) dat de onderdelen van de machine niet kan beschadigen;
- zorg ervoor dat na voltooiing van de werkzaamheden alle verwijderde of geopende beschermkappen en afschermingen weer op hun plaats worden gezet en goed worden vastgezet.

Reiniging en ontsmetting zijn handelingen die met de grootste zorg en op regelmatige basis moeten worden uitgevoerd om de kwaliteit van de verstrekte dranken en de naleving van de verplichte hygiënenormen te garanderen.



De bak moet minstens één keer per dag gereinigd en ontsmet worden, en in elk geval in overeenstemming met de geldende hygiënevoorschriften in het land van gebruik.

Deze handelingen moeten vaker worden uitgevoerd als de eigenschappen van het gebruikte product dit vereisen; neem voor meer informatie contact op met de leverancier van het product. Als de machine niet de hele dag door continu wordt gebruikt, veegt u het bereik van de tapkraan en de productuitlaat af met een schone doek en ontsmettingsvloeistof, zoals geïllustreerd in de afbeelding op de volgende pagina.



De roestvrije materialen, het plastic en het rubber die gebruikt worden om deze onderdelen te maken, en hun specifieke vorm, zorgen ervoor dat ze eenvoudig gereinigd kunnen worden, maar voorkomen niet dat er zich ziektekiemen en schimmels ophopen als ze niet goed schoongemaakt worden.

Het is verboden om het apparaat te reinigen of te onderhouden als de stekker in het stopcontact zit en de hoofdschakelaar op "ON" staat.

Om onderhoud en reiniging van de machine uit te voeren, is het mogelijk om de bovenste delen van de zijbeschermingen te verwijderen, indien nodig. Til het bovenste deel zonder aarzelen op: om ze te verwijderen, Zodra u klaar bent, plaatst u het deel weer in de zijbescherming.

7.1 De bakken legen

Voordat een bak gereinigd kan worden, moet deze geleegd worden van het eerder bereide product.

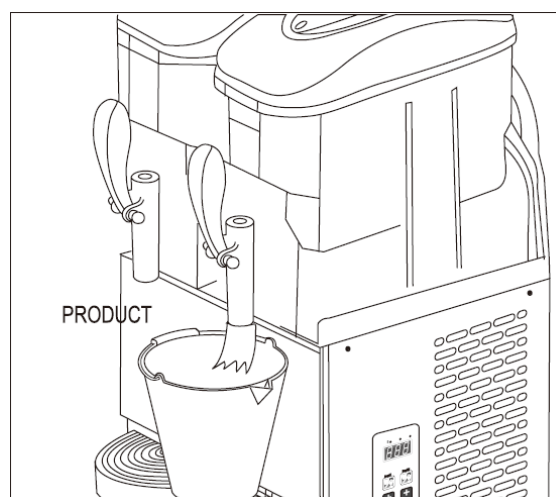
Als de bak vóór het eerste gebruik van de machine gereinigd moet worden, hoeft deze niet geleegd te worden. Zie in dat geval paragraaf 7.2.

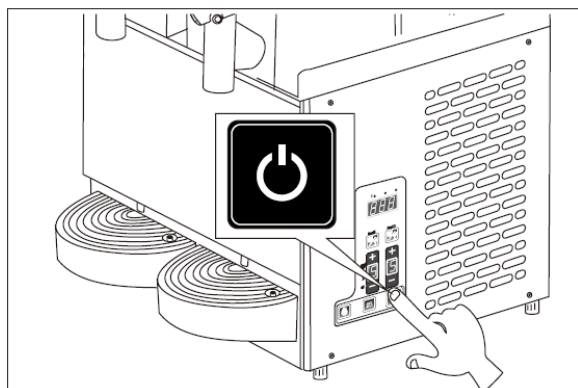
Omwille van de eenvoud wordt alleen de bediening van de rechterbak geïllustreerd. Voor de bediening van de andere bakken hoeft u alleen maar dezelfde volgorde van stappen op de schakelaars van de betreffende bak uit te voeren,

Zet de bak op sapmodus als deze gereinigd moet worden, en maak dan al het materiaal in de bak los, zoals op de



afbeelding linksonder. Druk daarna op de knop "in positie "OFF" en trek de stekker uit het stopcontact.

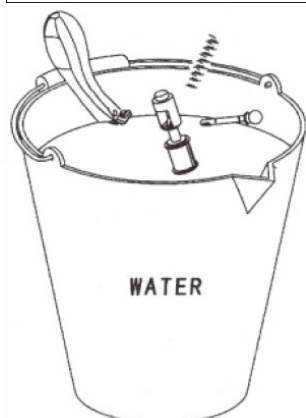
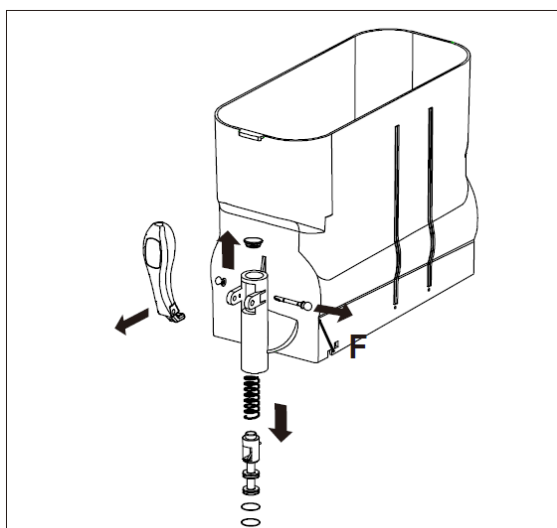




7.2 De tapkraan demonteren



Voordat u de bak verwijderd, is het raadzaam om de kraan te demonteren; na het schoonmaken mag de kraan pas weer gemonteerd worden als de bak goed op zijn plaats zit. Demonteer de kraan en haal de pin (F) uit zijn zitting om alle andere onderdelen los te maken.



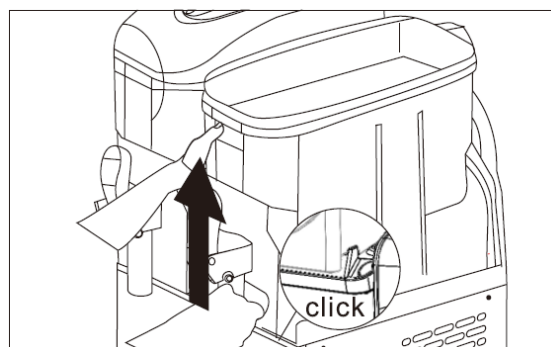
Haal de tapkraan nooit uit elkaar als het product of een andere vloeistof zich in de bak bevindt.

7.3 De bak en het deksel verwijderen

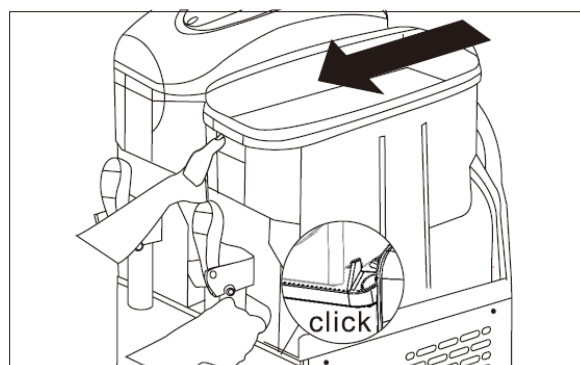
Het verwijderen van elke machinebak is van fundamenteel belang voor een correcte reiniging en ontsmetting van de machine.

Ga als volgt te werk om een bak correct te verwijderen:

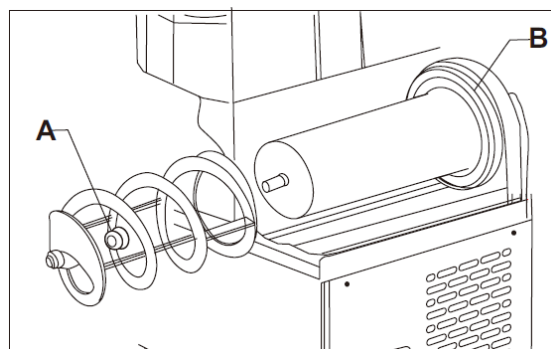
1. verwijder het deksel zoals aangegeven in paragraaf 6.1.
2. til het voorste deel van de bak omhoog om het los te maken.



3. haal de bak uit zijn zitting door licht op het achterste gedeelte te duwen en te kloppen.



4. Haal de spiraal eruit en verwijder de afdichtingen (A en B).



7.4 De onderdelen wassen en ontsmetten

Alle eerder gedemonteerde en verwijderde onderdelen moeten grondig gewassen en ontsmet worden.



Belangrijk: de ontsmettingsoplossing moet voldoen aan de geldende voorschriften op het moment dat de machine gebruikt wordt.



Gebruik de volgende instructies om de procedure correct uit te voeren:



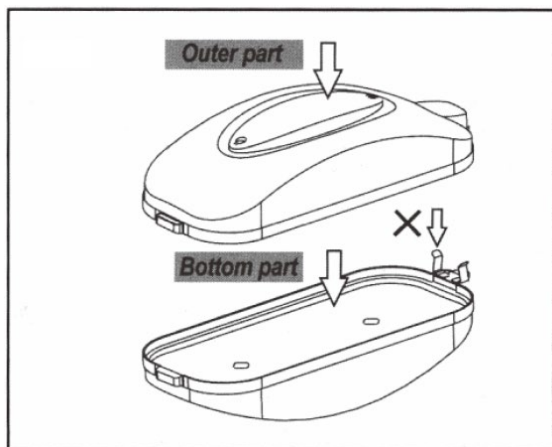
1. Vul een bak met een oplossing van ontsmettingsmiddel gemengd in water (2% natriumhypochloriet gemengd in water).
2. Was de tank, het deksel en de verdamer grondig met een spons gedrenkt in de ontsmettingsoplossing.
3. Was opnieuw grondig met schoon water.
4. Vul een andere container met een ontsmettingsoplossing.
5. Dompel de gedemonteerde onderdelen in de ontsmettingsoplossing.
6. Laat de gedemonteerde onderdelen 30 minuten in de oplossing weken.
7. Was opnieuw grondig met schoon water.
8. Plaats de onderdelen op een schoon oppervlak en droog ze.
9. Zet de machine in elkaar zoals beschreven in deel 7.510. Voordat u de machine weer gebruikt, voert u de spoelcyclus uit met schoon water (deel 7.6).



Waarschuwing: dompel deksels met verlichting niet onder in vloeistoffen. Voordat u begint met het reinigen en ontsmetten van het deksel, moet u het deksel van de machine verwijderen zoals beschreven in het vorige hoofdstuk.

Ga als volgt te werk om het verlichte deksel correct te reinigen:

1. Gebruik een schone, vochtige doek om eerst de onderkant van het deksel (dat in contact komt met het product) schoon te vegen.
2. Gebruik een schone, vochtige doek om de hele buitenkant schoon te vegen.



3. Reinig de onderkant van het deksel met een spons gedrenkt in ontsmettingsoplossing en zorg ervoor dat u de contacten (X) niet nat maakt.
4. Laat 30 minuten inwerken.
5. Spoel tweemaal of vaker, alleen het onderste gedeelte, met een schone spons gedrenkt in schoon water.

6. Leg het deksel op een schoon oppervlak en droog het af; droog eerst de onderkant en daarna de buitenkant met een schone doek.

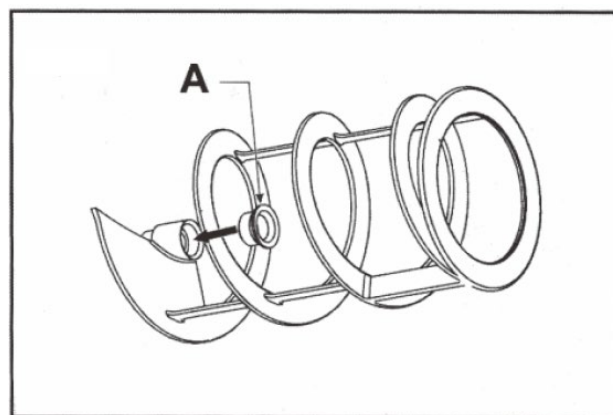
7. Plaats het deksel pas terug nadat u de boog gereinigd en ontsmet hebt.

Het is verboden om het deksel te wassen en/of te ontsmetten terwijl het in de machine geïnstalleerd is.

7.5 De gewassen onderdelen weer in elkaar zetten

Alle gewassen en ontsmette onderdelen moeten zorgvuldig weer in elkaar worden gezet. Sommige onderdelen moeten voldoende gesmeerd worden om ervoor te zorgen dat ze efficiënt werken.

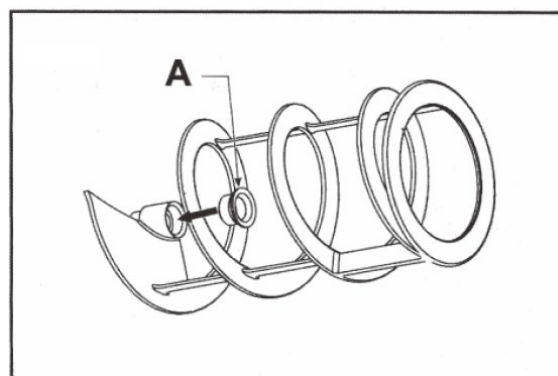
Breng de afdichting (A) aan op de spiraal, zoals aangegeven in onderstaande figuur.



Controleer altijd de afdichting; als deze versleten is, vervang deze dan door een nieuwe.

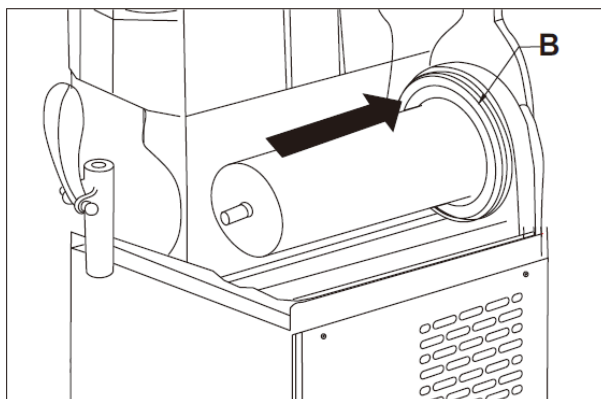
Vervang de afdichting (A) minstens eenmaal per jaar.

Smeer de afdichting (A) met de bijgeleverde vaseline op de plaatsen die op de onderstaande afbeelding zijn aangegeven.

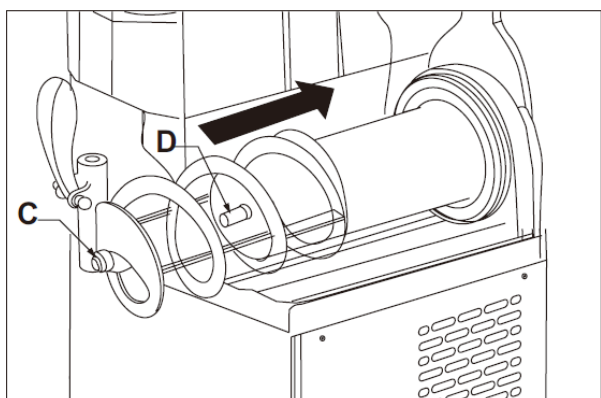




Breng afdichting (B) aan en smeer het hele oppervlak dat door de pijlen wordt aangegeven in met vaseline.

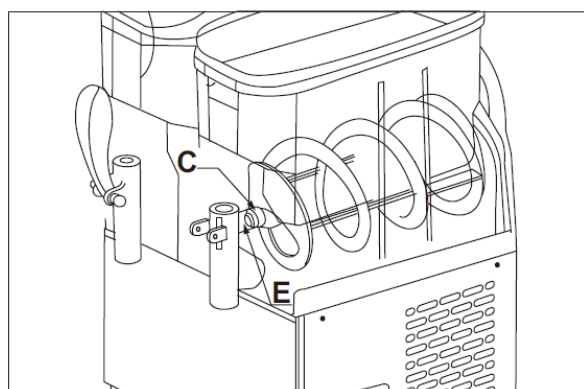


Breng de spiraal in, door de kop (C) met de schacht (D) te verbinden.

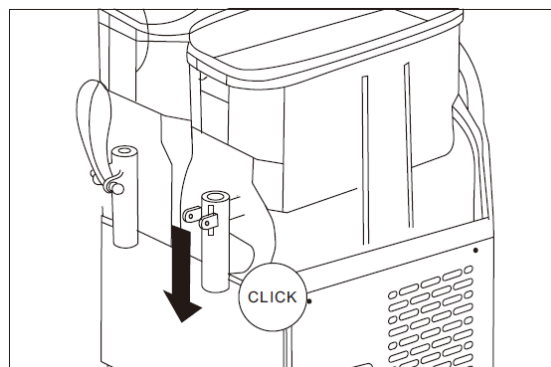


Draai de spiraal om hem vast te zetten.

Zet de bak terug op zijn plaats: til de kop (C) van de spiraal iets op, zodat hij tegen de daarvoor bestemde zitting (E) in de bak komt.

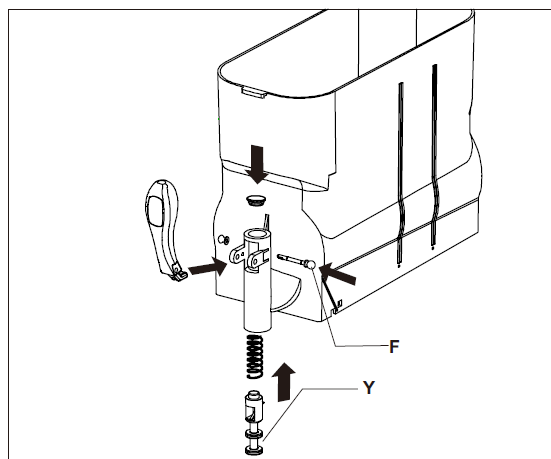


Druk de bak naar beneden totdat deze in het oppervlak grijpt, zoals op de afbeelding te zien is.



Volg deze instructies om de tapkraan terug te plaatsen:

1. Gebruik de bijgeleverde vaseline om de dop (Y) goed in te smeren, en monteer de onderdelen opnieuw.
2. Breng de pin (F) in terwijl u de tapkraan stil houdt.



Installeer de onderdelen op de juiste manier zoals aangegeven in de afbeelding. Het niet smeren van de kap kan leiden tot productlekkage uit de kraan.

7.6 Spoelcyclus

Voordat u de machine opstart, moet u de spoelcyclus uitvoeren.

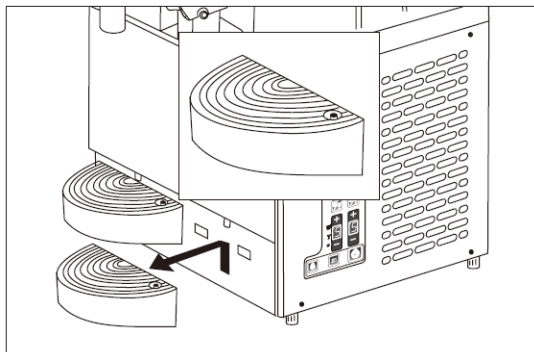
Ga als volgt te werk:

1. vul de tank met schoon water.
2. laat de machine 5 minuten alleen in de "roerstand" aanstaan.
3. zet de machine uit en maak de tank leeg door de kraan open te draaien.



7.7 Het lekbakje reinigen

Het lekbakje moet dagelijks geleegeed en gereinigd worden.



Alle lekbakjes in de machine moeten worden gereinigd. Het lekbakje moet worden geleegeed en gereinigd telkens als de rode vlotter die in het rooster is geïnstalleerd in zicht komt.

Houd de afvoerslang stevig vast, til het bakje met het rooster op en trek het eruit.

Was het lekbakje en het rooster apart met lauw water!

Droog alle onderdelen

Plaats het rooster weer bovenop de lade.

Plaats de afvoerslang in de daarvoor bestemde opening.

Plaats de lade terug en druk deze vast op de machine.

7.8 Verlicht deksel

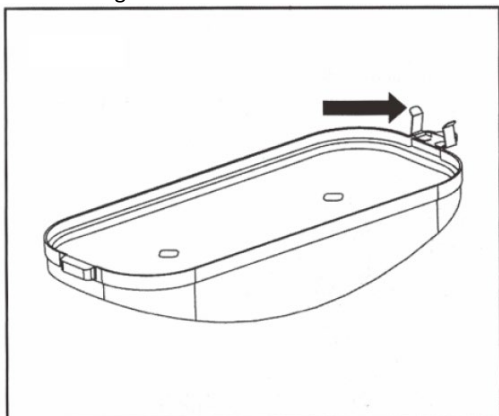


Het onderhoud van het verlichte deksel mag uitsluitend worden toevertrouwd aan een gespecialiseerde technicus, die alle operationele sequenties moet organiseren en geschikte apparatuur moet gebruiken, in strikte overeenstemming met de geldende voorschriften.



De gebruiker mag geen enkel onderdeel van het deksel demonteren.

Reinig de dekselcontacten met een natte doek en droog ze zorgvuldig af. Voer deze handeling altijd uit als de machine uitgeschakeld is.



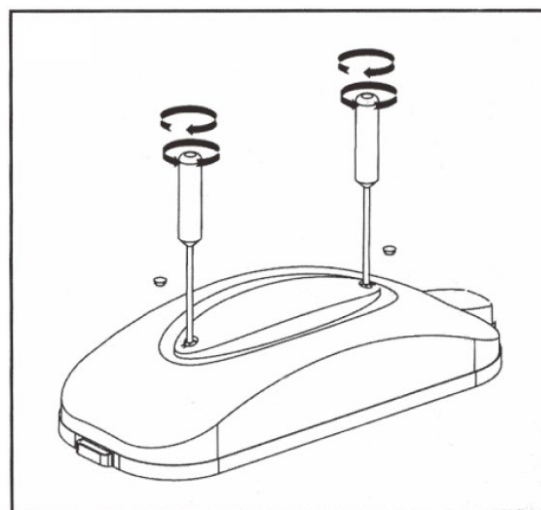
Waarschuwing: zorg er tijdens het schoonmaken voor dat u de contacten niet beschadigt (buigt, breekt, enz.); elke beschadiging kan een slechte werking van het deksel veroorzaken, wat niet onder de garantie valt.

7.8.1 Gloeilamp vervangen

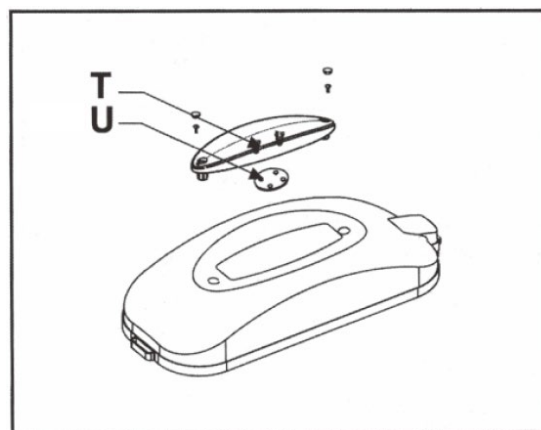


De gloeilamp mag alleen worden vervangen als de hoofdschakelaar in stand "OFF" staat en het netsnoer niet in het stopcontact zit.

Verwijder de beschermkappen; draai de schroeven los om de verlichte dekseldelen te splitsen: gebruik hiervoor een geschikte schroevendraaier.



Verwijder de gloeilamp "U" uit de fitting "T", en vervang deze door een nieuwe. Plaats het deksel terug en draai beide schroeven vast.





7.9 De condensor reinigen



De condensor mag alleen worden gereinigd door een gespecialiseerde technicus, die alle werkvolgordes moet organiseren en geschikte apparatuur moet gebruiken, met strikte inachtneming van de geldende voorschriften.



Reinig regelmatig de condensor die zich in de machine bevindt.



Waarschuwing: Als u de veiligheidsafschermingen verwijdert, komen sommige scherpe oppervlakken van de machine bloot te liggen.



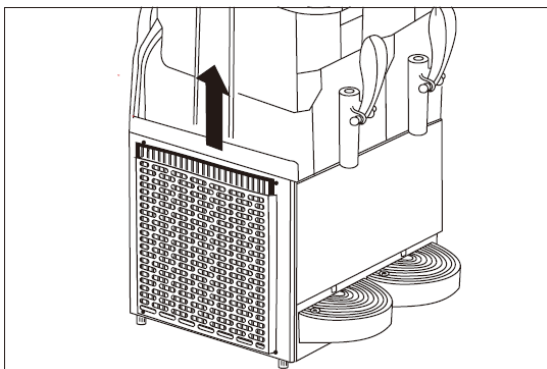
Een vuile condensor vermindert de prestaties van de machine.

Verwijder de beschermkappen om bij de condensor te komen.

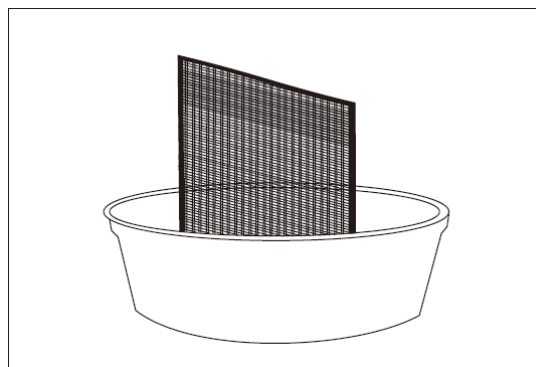


Het is verboden om de machine te gebruiken als zelfs maar één paneel (voorkant, achterkant of zijkant) niet goed op zijn plaats zit, het is voor de operator verboden om de condensor te reinigen.

De veiligheidsafschermingen moeten met een geschikte schroevendraaier worden verwijderd.



Verwijder de achterbescherming na het verwijderen van de schroeven waarmee deze aan het frame bevestigd is (de schroeven bevinden zich aan de linker- en rechterkant). Gebruik na het verwijderen van de bescherming een droge borstel om het stof te verwijderen dat zich in de loop der tijd door het gebruik heeft opgehoopt.

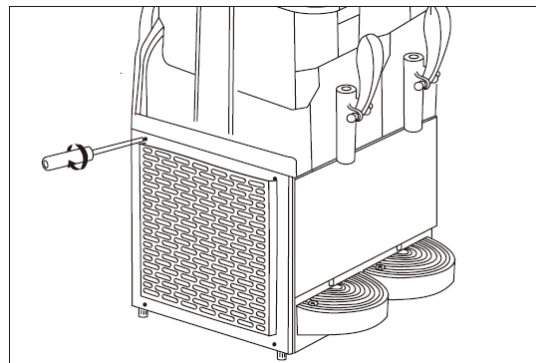


Nadat de condensor grondig gereinigd is, plaatst u alle veiligheidsafschermingen terug.

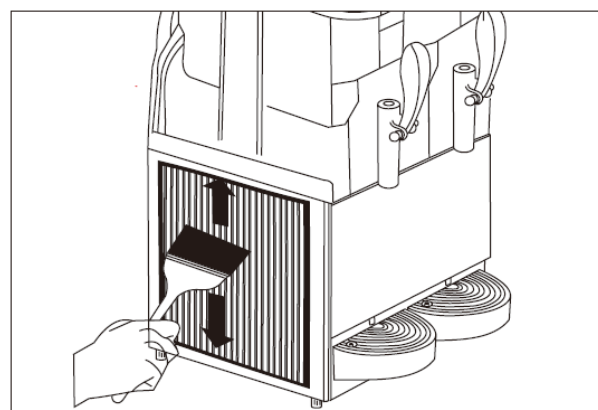
Ga als volgt te werk om het beschermpaneel te verwijderen:

-Til het bovenste deel van de zijbescherming op en verwijder het volledig.

-Draai de 4 schroeven los waarmee de beschermkap op zijn plaats zit.

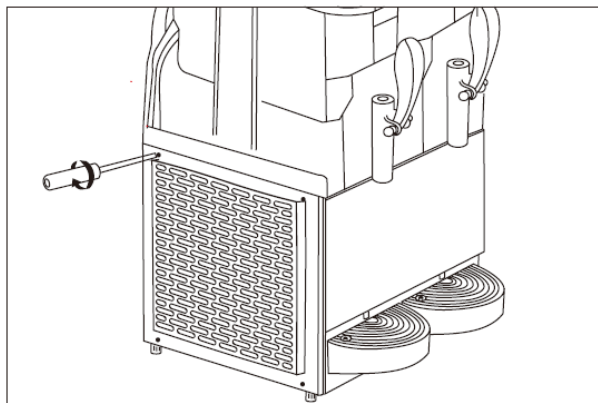


-Na het verwijderen van de 4 schroeven, verwijdert u de beschermkap.





Gebruik na het verwijderen van de beschermkap een droge borstel om het stof te verwijderen dat zich in de loop der tijd door het gebruik heeft opgehoopt.



Na de condensor grondig gereinigd te hebben, zet u alle onderdelen van de veiligheidsafscherming weer in elkaar.

7.10 Periodiek onderhoud



De machine moet periodiek (minstens één keer per jaar) worden gecontroleerd door een gespecialiseerde technicus. Deze periodieke controle dient om ervoor te zorgen dat alle geïnstalleerde onderdelen en de machine zelf op een hoog veiligheidsniveau worden gehouden.



Versleten onderdelen moeten worden vervangen door een origineel reserveonderdeel.



Het is verboden om de machine te gebruiken wanneer ook maar één van de onderdelen defect of versleten is, gebruikers mogen geen periodiek onderhoud uitvoeren.

8. SCHRAPPEN



Elektrische en elektronische apparatuur moet volgens de plaatselijke wet- en regelgeving worden afgevoerd.



Dergelijke apparatuur mag niet als normaal vast huishoudelijk afval worden afgevoerd, maar moet apart worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de materialen die voor de productie ervan zijn gebruikt, te optimaliseren.

Alle producten zijn gemarkeerd met het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak als herinnering aan de verplichting tot gescheiden inzameling. Het correct naleven van alle bepalingen voor het verwijderen van afgedankte producten draagt bij aan de bescherming van het milieu.





9. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Machine kan niet starten	Geen stroomvoorziening.	Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
	De hoofdschakelaar staat niet in de stand "ON".	Druk de schakelaar in de stand "ON".
De tapkraan lekt	De kraanzuiger wordt niet gesmeerd.	Smeer de kraanzuiger.
	De kraanzuiger is defect.	Vervang de kraanzuiger.
Product lekt uit de achterkant van de bak	De bak is niet goed gemonteerd.	Controleer de plaatsing van de bak.
	De bak afdichting wordt niet gesmeerd.	Smeer de bak afdichting.
	De afdichting is defect.	Vervang de bak afdichting.
De spiraal draait niet	De schakelaar staat op "OFF".	Druk de schakelaar in de stand "ON".
	Geblokkeerd ijs in de bak.	Schakel de machine uit en laat het ijs smelten.
De machine maakt geen granita	De hoofdschakelaar staat niet in de stand "ON".	Druk de schakelaar in de stand "ON".
	De werkstatus staat niet op slush mode.	Wijzig de werkstatus in slushmodus.
	De consistentie is niet goed ingesteld.	Stel de consistentie correct in.
	Er is onvoldoende ventilatie. De condensor is vuil.	Bel een gespecialiseerd persoon om de condensor te reinigen.
	De machine staat in de buurt van een warmtebron.	Installeer het apparaat op een geschikte plaats, uit de buurt van warmtebronnen.
Een of meer cilinders worden niet gekoeld	Het elektronische expansieventiel is geblokkeerd.	Druk gedurende zes seconden op  , de bijbehorende magneetklep zal volledig openen om gedurende drie minuten te reinigen. Gedurende deze tijd geeft het display van de kraanstand "C" weer.
De spiraal is luidruchtig	De voorste afdichting is verkeerd aangebracht.	Breng de afdichting op de juiste manier aan.
	De consistentie is te dik aangepast.	Stel de consistentie correct in.
	De afdichting wordt niet gesmeerd.	Smeer de afdichting.
	Het product bevat minder suiker.	Pas de verhouding van de materialen van het product aan en gebruik in plaats daarvan geen mellitum.
Granita heeft zwarte vlekken	De bak is vuil.	Zet de machine uit om het ijs te laten smelten. Maak de bak schoon.
	De afdichting van de spiraal is vuil.	Reinig de afdichting.
	De afdichting van de spiraal is defect.	Vervang de afdichting.
De tapkraan verdeelt niet	Er zit ijs in de kom verstopt.	Zet de machine uit om het ijs te laten smelten.
Als het apparaat niet goed werkt door andere oorzaken dan die in deze tabel vermeld staan of als de voorgestelde oplossingen het probleem niet oplossen, neem dan contact op met een gespecialiseerde technicus.		



1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Hersteller



Die Angaben zum Hersteller finden Sie auf dem Typenschild der Granita-Maschine.

1.2 Autorisierte Personen

Zwei Arten von Personen dürfen zu unterschiedlichen Zwecken auf das Gerät zugreifen:

Benutzer

Eine Person, die über eine angemessene technische Ausbildung verfügt, um die Produkte, die die Maschine zur Ausgabe von Slushy verwendet, unter Beachtung der geltenden Hygienestandards zuzubereiten. Nach der Lektüre dieses Handbuchs wird die Person zu Folgendem in der Lage sein:

- Ausführung von normalen Befüllungs- und/oder Austauschvorgängen
- von Produkten;
- ordnungsgemäße Ausgabe des Produkts;
- Reinigung und Desinfizierung der Maschine.

Spezialisierter Techniker

Eine Person, die dieses Handbuch gelesen hat und über eine spezielle Ausbildung für die Installation, Verwendung und Wartung der Slushy-Maschine verfügt:

- Die Person muss in der Lage sein, bei schwerwiegenden Störungen Reparaturen durchzuführen, und sie muss mit diesem Handbuch und allen Sicherheitshinweisen vertraut sein;
- Die Person muss in der Lage sein, den Inhalt des Handbuchs zu verstehen und Zeichnungen und Diagramme richtig zu interpretieren;
 - Die Person muss mit den wichtigsten Normen der sanitären Unfallverhütung, der Technik und der Sicherheit vertraut sein;
- Die Person muss über besondere Erfahrungen mit der Wartung von Slushy-Maschinen verfügen;
- Die Person muss wissen, wie sie sich im Notfall zu verhalten hat, wo die einzelnen Sicherheitsausrüstungen zu finden sind und wie man sie richtig benutzt.



Personen, die die oben genannten Anforderungen nicht erfüllen, dürfen die Maschine nicht benutzen.

1.3 Aufbau des Handbuchs

Der Käufer muss die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen sehr sorgfältig lesen.

1.3.1 Zweck und Inhalt

Der Zweck dieses Handbuchs ist es, dem Käufer alle notwendigen Informationen über die Installation, Wartung und Verwendung der Slushy-Maschine zu geben.



Vor der Durchführung von Arbeiten an der Maschine müssen Benutzer und Fachtechniker die vorliegende Anleitung sorgfältig lesen.

Sollten Sie Zweifel an der korrekten Auslegung dieser Anleitung haben, wenden Sie sich an den Hersteller, um die notwendigen Erläuterungen zu erhalten.

Sie dürfen keine Arbeiten durchführen, bevor Sie den Inhalt dieser Anleitung gelesen und verstanden haben.

1.3.2 Wer dieses Handbuch lesen muss

Dieses Handbuch richtet sich an Benutzer und spezialisierte Techniker. Der Benutzer darf nicht versuchen, Arbeiten auszuführen, die nur qualifizierten Technikern vorbehalten sind.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift verursacht werden. Die Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher Bestandteil des gekauften Produkts und muss daher an jeden nachfolgenden Besitzer weitergegeben werden.

1.3.3 Aufbewahrung des Handbuchs

Diese Bedienungsanleitung muss in unmittelbarer Nähe der Maschine aufbewahrt werden.

Es sollten angemessene Vorkehrungen getroffen werden, um sicherzustellen, dass das Handbuch im Laufe der Zeit intakt und lesbar bleibt:

Verwenden Sie das Handbuch so, dass der Inhalt nicht beschädigt wird. Entfernen, zerreißen oder überarbeiten Sie auf keinen Fall Teile des Handbuchs.

Bewahren Sie das Handbuch an einem vor Feuchtigkeit und Hitze geschützten Ort auf, um die Qualität des Drucks und die Lesbarkeit aller Abschnitte zu erhalten,

Sollte die vorliegende Bedienungsanleitung beschädigt werden oder verloren gehen, ist unverzüglich ein weiteres Exemplar beim Hersteller oder beim autorisierten Händler im Land des Benutzers anzufordern.

1.3.4 Verwendete Symbole



ALLGEMEINE GEFAHRENHINWEISE

Sie weisen auf eine Gefahr hin, die auch den Benutzer in tödliche Gefahr bringen kann.

In solchen Fällen ist äußerste Vorsicht geboten und jede Vorsichtsmaßnahme muss getroffen werden, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.



STROMSCHLAGGEFAHR

Es warnt das betreffende Personal, dass der beschriebene Vorgang zu einem elektrischen Schlag führen kann, wenn nicht alle erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.



WICHTIG

Es weist auf einen Warnhinweis, auf wichtige Funktionen oder nützliche Informationen hin. Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Textabschnitte sind besonders aufmerksam zu lesen.



VERBOTEN

Dieses Symbol wird verwendet, um auf Vorgänge hinzuweisen, die unbedingt vermieden werden müssen, da sie eine Gefahr für den Benutzer und alle anderen Personen in der Umgebung darstellen.



BRÄNDE NICHT MIT WASSER LÖSCHEN

Dieses Symbol warnt davor, Brände mit Wasser oder wasserhaltigen Stoffen zu löschen.



PERSÖNLICHER SCHUTZ

Wenn dieses Symbol neben einer Beschreibung erscheint, bedeutet es, dass eine persönliche Schutzausrüstung verwendet werden muss, da eine Unfallgefahr besteht.



SPEZIALISIERTER TECHNIKER

Es weist auf Tätigkeiten hin, die nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden dürfen. Sicherheitsvorrichtungen wurden geändert;



BEWEGLICHE MASCHINENTEILE

Es weist auf die Gefahr durch bewegliche Teile in der Maschine hin. Schalten Sie die Maschine aus, bevor Sie Arbeiten durchführen.

Es ist außerdem obligatorisch, die geltenden Vorschriften und Normen für die verwendeten Produkte einzuhalten.

Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist

2.2 Hauptkomponenten

Die Hauptkomponenten der Maschine sind:

- 1.Behälterdeckel
- 2.Behälter
- 3.Bedienfeld
- 4.Tropfschale
- 5.Schwimmer (Überlaufanzeige)
- 6.Hahn
- 7.Griff
- 8.Füße

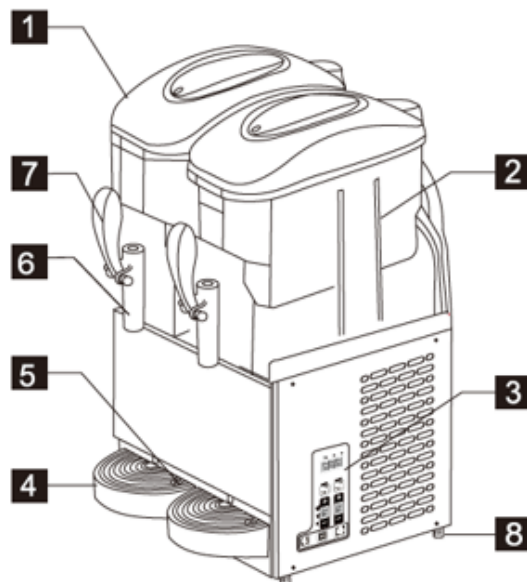


Fig. 1



Zur besseren Lesbarkeit der Anleitung werden in diesem Handbuch die folgenden Abkürzungen verwendet:

2. MASCHINENBESCHREIBUNG

2.1 Verwendung der Maschine

Die von Ihnen verwendete professionelle Maschine ist für die Ausgabe von Slush-Getränken und Kaltgetränken geeignet, wenn sie mit Milchprodukten verwendet wird und/oder wenn dies je nach Art des verwendeten Produkts gesetzlich vorgesehen ist, muss sie mit dem optionalen Zusatz einer Temperaturanzeige für das Produkt im Behälter ausgestattet sein.

Modell 7537.0005, Granita-Maschine mit 1 Behälter.
Modell 7537.0010, Granita-Maschine mit 2 Behältern.
Modell 7537.0015, Granita-Maschine mit 3 Behältern.



2.3 Technische Daten

Die technischen Daten und Merkmale sind unten aufgeführt.

Modell	7537.0005	7537.0010	7537.0015
Abmessungen (BxTxH)	200x490x775mm	410x480x775mm	610x480x775mm
Gewicht (leerer Behälter)	30kg	50kg	65kg
Maximale elektrische Leistungsaufnahme (W)	Siehe Typenschild an der Seite der Maschine		
Betriebsspannung (V)			
Betriebstemperatur	Min. 20°C / 68°F - Max. 32°C / 89.6°F		
Anzahl der Behälter	1	2	3
Fassungsvermögen der einzelnen Behälter (L)	12		
Geräuschpegel	<70 dB		
Klimaklasse	N		

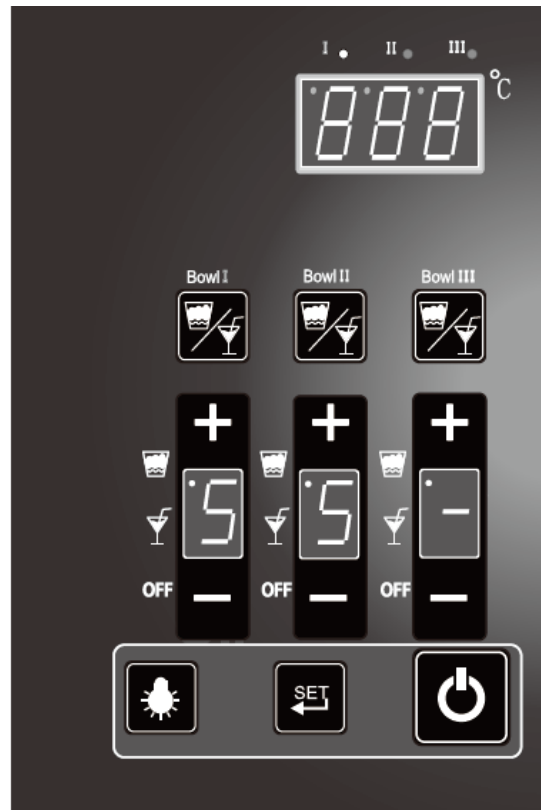


Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen an der Maschine vorzunehmen.



Wichtig ! Jegliche Änderungen und/oder Ergänzungen des Zubehörs müssen ausdrücklich vom Hersteller genehmigt und durchgeführt werden.

2.4 Bedienfeld



Ein/Aus Schalter



Behälter-Taste



Behälterkontrollleuchte
Temperaturanzeige



Gang erhöhen
+/Einstellung +

Ganganzeige



Gang verringern -
/Einstellung -
Granita-Modus
Anzeige



Soft-Modus Anzeige



Rührstopp Anzeige



Beleuchtungstaste



Eingabe- oder
Parameter-
einstellungstaste



3. SICHERHEIT



3.1 Allgemeine Sicherheitsregeln

- Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Der Anschluss an das Stromnetz muss den geltenden Sicherheitsnormen im Land des Benutzers entsprechen.
- Das Gerät muss an eine Steckdose angeschlossen werden, die mit dem mitgelieferten Stecker kompatibel ist.
 - deren Abmessungen mit den Angaben auf dem Typenschild an der Seite der Maschine übereinstimmen
 - die ordnungsgemäß geerdet ist.
 - die an ein System mit Differenzialschalter und Leistungsschalter angeschlossen ist.
- Das Netzkabel darf nicht:
 - mit Flüssigkeiten jeglicher Art in Berührung kommen: Gefahr von Stromschlägen und/oder Brand.
 - gequetscht werden und/oder mit scharfen Oberflächen in Berührung kommen.
 - zum Bewegen der Maschine verwendet.
 - verwendet werden, wenn es Schäden aufweist.
 - mit feuchten oder nassen Händen angefasst werden.
 - gewickelt werden, wenn die Maschine eingeschaltet ist.
 - verändert werden.
- Die Installation des Geräts und des Kältemittelverflüssigers darf nur vom Servicepersonal des Herstellers oder einer ähnlich qualifizierten Person vorgenommen werden.

TUN SIE DIES NICHT:

- Installieren der Maschine auf eine andere Weise als in Kap. 5 beschrieben
- Installieren der Maschine an einem Ort, an dem sie Spritzwasser ausgesetzt sein kann.
- Verwendung der Maschine in der Nähe von brennbaren und/oder explosiven Stoffen.
- Plastiktüten, Styropor, Nägel usw. in der Reichweite von Kindern lassen, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.
- Kindern erlauben, in der Nähe des Geräts zu spielen oder sich aufzuhalten.
- Verwendung anderer als der vom Hersteller empfohlenen Ersatzteile.
- Technische Änderungen an der Maschine vornehmen.
- Eintauchen des Geräts in Flüssigkeiten aller Art.
- Wasser auf die Maschine sprühen, um sie zu reinigen.
- Verwenden der Maschine abweichend von den

Anweisungen in diesem Handbuch.

- Benutzung der Maschine, wenn Sie nicht im Vollbesitz Ihrer geistigen und körperlichen Kräfte sind: Drogen- oder Alkoholeinfluss usw.
- Installieren der Maschine auf einem anderen Gerät.
- Verwenden der Maschine in einer explosiven oder aggressiven Atmosphäre oder in Gegenwart einer hohen Konzentration von Staub oder öligen Substanzen in der Luft.
- Verwendung der Maschine an einem Ort, an dem Brandgefahr besteht.
- Verwendung der Maschine zur Ausgabe von Substanzen, die nicht mit den Spezifikationen der Maschine kompatibel sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, dass es vom Stromnetz getrennt ist. Reinigen Sie die Maschine nicht mit Benzin und/oder Lösungsmitteln jeglicher Art.
- Reparaturarbeiten dürfen nur von einem vom Hersteller autorisierten Service-Center und/oder von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Verdecken Sie nicht die Lüftungsöffnungen des Grills an der Seite des Geräts.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Heizgeräten (Öfen oder Heizkörpern) auf.
- Im Falle eines Brandes sind Kohlendioxid(L02)-Löscher zu verwenden. Verwenden Sie keine Wasser- oder Pulverfeuerlöscher.



Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt jeglicher Garantieanspruch und der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- und/oder Sachschäden.

Folgendes gilt als unsachgemäße Verwendung:

- jede andere als die vorgesehene Verwendung und/oder mit anderen als den hier beschriebenen Methoden.
- jede Tätigkeit an der Maschine, die im Widerspruch zu den hier gegebenen Anweisungen steht
- die Verwendung der Maschine, nachdem irgendwelche Komponenten manipuliert und/oder Sicherheitsvorrichtungen geändert wurden.
- die Verwendung der Maschine nach einer Reparatur mit Komponenten, die nicht vom Hersteller zugelassen sind;
- Außenaufstellung der Maschine.

3.2 Stoppfunktionen

Die Maschine wird durch Ausschalten des Hauptschalters abgeschaltet.

3.3 Schilder

KEINES DER AN DER MASCHINE ANGEBRACHTEN SCHILDER ODER ETIKETTEN DARF ENTFERNT, ABGEDECKT ODER BESCHÄDIGT WERDEN. VOR ALLEM JENE, DIE DIE SICHERHEIT BETREFFEN.



4. HANDHABUNG UND LAGERUNG



Alle in Kapitel 4 beschriebenen Arbeiten dürfen nur von Technikern durchgeführt werden, die auch auf das Heben und die Handhabung von verpackten oder unverpackten Maschinen spezialisiert sind. Sie müssen alle Arbeitsabläufe organisieren und geeignete Ausrüstungen verwenden, die den Eigenschaften und dem Gewicht des zu handhabenden Objekts entsprechen und die geltenden Vorschriften strikt einhalten.

4.1 Verpackung

Diese Maschine wird betriebsbereit in einer Sperrholzkiste geliefert. Die Sperrholzkiste besteht aus einem Palettenboden und einem Deckel, die mit Schrauben verbunden sind.

Abmessungen und Gewicht der Packung

	Breite	Tiefe	Höhe	Gewicht
7537.0005	280mm	570mm	945mm	45kg
7537.0010	490mm	570mm	945mm	66kg
7537.0015	690mm	570mm	945mm	85kg



Hinweis: Die Maßangaben und das Gewicht des Verpackungsbehälters sind Richtwerte.

4.2 Transport und Handhabung



Stellen Sie sicher, dass sich niemand im Bereich der Hebe- und Handhabungsvorgänge aufhält. Unter schwierigen Bedingungen sollte Fachpersonal eingesetzt werden, das die Bewegungen der Maschine überwacht.

Die manuelle Handhabung der Maschine erfordert mindestens zwei Personen.

Die Maschine darf erst dann in eine aufrechte Position gebracht werden, wenn alle Behälter entleert worden sind.

Heben Sie die Kiste an und transportieren Sie sie vorsichtig, ohne mit Hindernissen in Berührung zu kommen. Achten Sie auf die Gesamtabmessungen und überstehende Teile.



Achtung! Machen Sie keine zusätzlichen Schnitte am Verpackungsbehälter.

Die GARANTIE deckt keine Schäden ab, die während des Transports und der Handhabung der Maschine entstehen. Der Käufer trägt die Kosten für die Reparatur oder den Ersatz der beschädigten Teile.

4.3 Lagerung



Bevor die Maschine eingelagert wird und wenn sie nach einer gewissen Zeit der Lagerung wieder in Betrieb genommen wird, muss sie gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

Warnung: Lagern Sie nicht mehr als drei Geräte übereinander gestapelt.

Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, sind hinsichtlich des Ortes und der Dauer der Lagerung entsprechende Vorkehrungen zu treffen:

- lagern Sie das Gerät an einem geschlossenen Ort;
- schützen die Maschine vor Stößen und Belastungen;
- schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und starken Temperaturschwankungen;
- verhindern Sie, dass die Maschine mit ätzenden Stoffen in Berührung kommt

5. INSTALLATION



Alle in Kapitel 5 beschriebenen Arbeiten dürfen ausschließlich von spezialisierten Technikern durchgeführt werden, die alle Arbeitsabläufe organisieren und geeignete Geräte verwenden müssen, wobei die geltenden Vorschriften strikt einzuhalten sind.

Das Gerät muss in einem gut beleuchteten und gut belüfteten Raum mit stabilem, festem und ebenem Boden (Neigung weniger als 2°) aufgestellt werden.



Das Gerät ist ein bedientes Gerät und muss an einem Ort installiert werden, an dem es von geschultem Personal überwacht werden kann.



Achtung: Es ist verboten, die Maschine an einem Ort zu installieren, an dem sie von anderen als den in Abschnitt 1.2 genannten Personen erreicht, berührt und/oder bedient werden kann.

Das Gerät darf nur an Orten mit einer Umgebungstemperatur zwischen 20°C und 32°C betrieben werden.

5.1 Liste des mitgelieferten Zubehörs

Vaseline: Zum Schmieren aller in dieser Anleitung aufgeführten Teile nach Reinigungs- und Desinfektionsvorgängen.



5.2 Installation-Positionierung

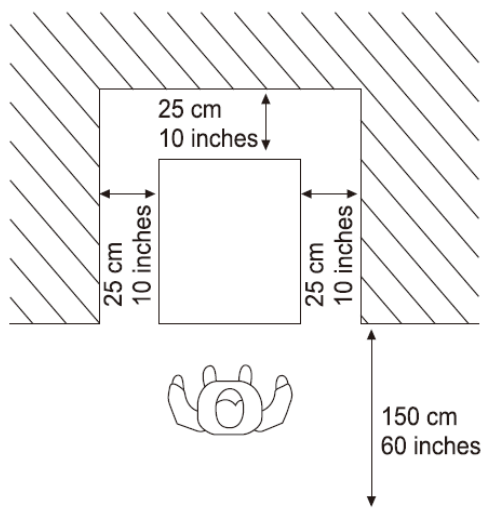
Der Installateur muss Folgendes überprüfen:

- Der Standort wurde ordnungsgemäß für die Installation der Maschine vorbereitet;
- der Untergrund, auf dem die Maschine aufgestellt werden soll, ist fest, massiv und stabil;
- der Raum ist ausreichend beleuchtet, belüftet und hygienisch und eine Steckdose ist leicht zu erreichen



Um die Maschine herum muss ein ausreichender Freiraum gelassen werden, damit das Personal ungehindert arbeiten und den Arbeitsbereich im Bedarfsfall sofort verlassen kann.

Die nachstehende Abbildung zeigt die Mindestabstände für die Installation.



5.3 Entsorgung von Verpackungsmaterial

Achten Sie nach dem Öffnen des Kartons darauf, die Verpackungsmaterialien nach Art zu trennen und sie entsprechend den geltenden Vorschriften im Land des Benutzers zu entsorgen.

Wir empfehlen, die Verpackung für künftige Transporte aufzubewahren.

5.4 Elektrischer Anschluss



Diese Tätigkeit darf nur von technischem Fachpersonal ausgeführt werden.

Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass der Hauptschalter auf "OFF" steht.

Der Käufer ist für den elektrischen Anschluss verantwortlich. Das Gerät muss über den am Netzkabel angebrachten Stecker an das Stromnetz angeschlossen werden. Achten Sie darauf, dass die zum Zeitpunkt der Installation geltenden technischen Vorschriften und Normen eingehalten werden;

den Angaben, welche auf dem Typenschild an der Seite der Maschine aufgeführt sind.



Achtung: Die Steckdose muss sich an einem Ort befinden, der für den Benutzer leicht zu erreichen ist, so dass es keine Anstrengung erfordert, die Maschine bei Bedarf vom Stromnetz zu trennen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie es entweder durch den Hersteller oder einen spezialisierten Techniker ersetzen lassen.

Es ist verboten:



**Verlängerungskabel jeglicher Art zu verwenden.
den Originalstecker zu ersetzen.
Adapter zu verwenden.**

6. BETRIEB

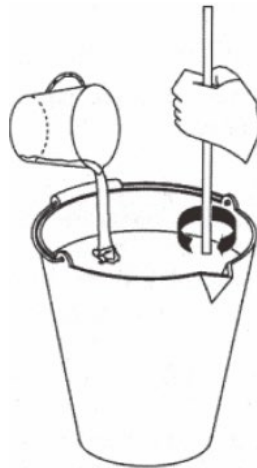
Bevor die Maschine zum ersten Mal in Betrieb genommen werden darf, muss das Fachpersonal die Funktionstüchtigkeit der Maschine überprüfen.

6.1 Vorbereitung des Produkts



Warnung: Das Produkt darf nur in den Behälter eingefüllt werden, wenn das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

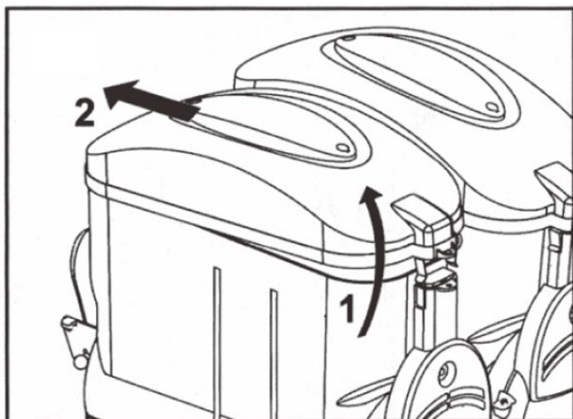
NIEMALS NUR WASSER VERWENDEN



Verdünnen und mischen Sie das KONZENTRAT mit WASSER in einem geeigneten Behälter unter Beachtung der Anweisungen des Herstellers. DIE ERZEUGTE MISCHUNG MUSS EINEN MINDESTZUCKERGEHALT VON 13 BRIX haben - eine geringere Konzentration kann die Schnecken und/oder Getriebemotoren beschädigen.

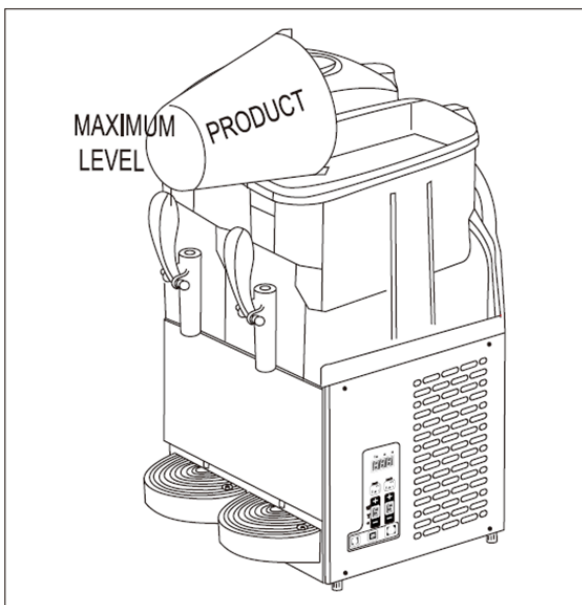
Um den Deckel vom Behälter zu entfernen, befolgen Sie diese Anweisungen:

1. Heben Sie den hinteren Teil des Deckels an.
2. Nehmen Sie den Deckel aus der Halterung an der Vorderseite heraus.

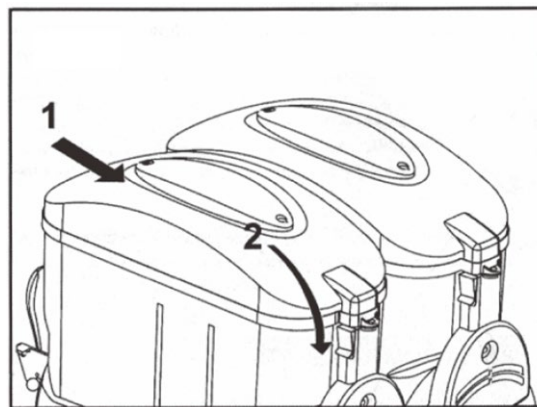


Achtung: Öffnen Sie den Deckel nicht gewaltsam, wenn Sie Schwierigkeiten haben.

FÜLLEN SIE NIEMALS HEISSE FLÜSSIGKEITEN EIN
(mit Temperaturen über 25°C)



Gießen Sie das Produkt in den Behälter und achten Sie darauf, dass es nicht über den maximalen Füllstand hinausgeht.



Nachdem Sie das Produkt in den Behälter gegossen haben, decken Sie den Behälter mit dem Deckel ab.



Achtung: Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn der Deckel fehlt. Bevor Sie den Deckel abnehmen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Das Vorhängeschloss: Die Schlüssel müssen vom Benutzer sicher aufbewahrt werden.



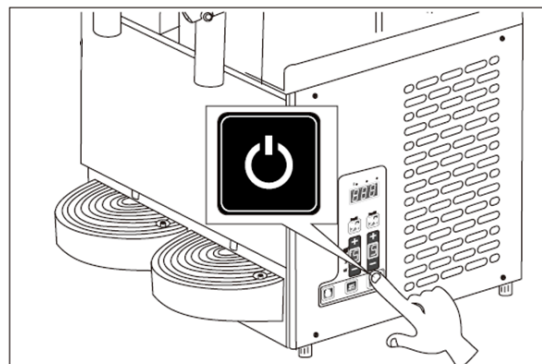
Warnung: Im Inneren des Behälters befinden sich bewegliche Teile, die Verletzungen verursachen können; schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Arbeiten im Inneren des Behälters durchführen.

6.2 Starten der Maschine

Der Einfachheit halber wird nur die Bedienung des rechten Behälters dargestellt. Um die anderen Behälter zu bedienen, führen Sie einfach die gleiche Reihenfolge der Schritte auf den Tasten des betreffenden Behälters aus.



Drücken Sie die Taste , in Position "ON", um das Gerät einzuschalten, wie in der Abbildung unten dargestellt.



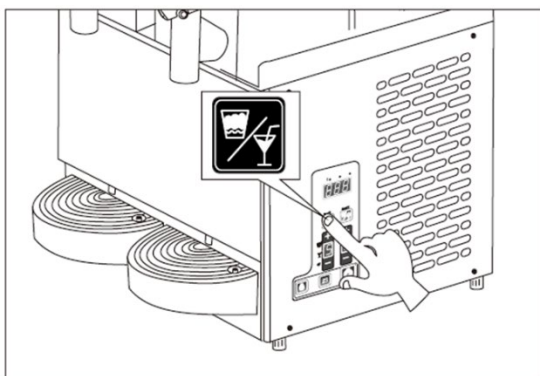


- Ändern Sie den Betriebsstatus des entsprechenden Behälters

Drücken Sie die Taste  eine Sekunde lang, um den Betriebsmodus zu wählen.
Es gibt drei Betriebsarten: Slushy, Saft und Rührstopp.

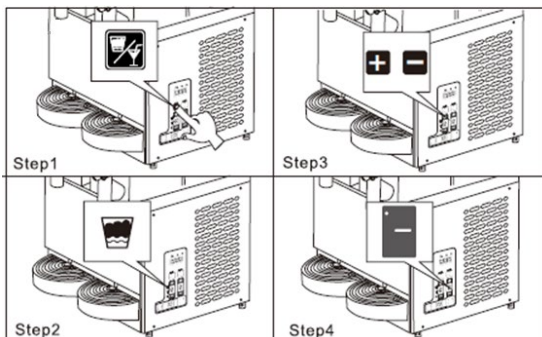
Wenn  leuchtet, ist der Slushy-Modus gewählt;

wenn  leuchtet, ist der Saft-Modus gewählt;
Im OFF-Modus wird nicht mehr gerührt und der Behälter wird nicht mehr gekühlt.



6.3 Zum Servieren von Slushy

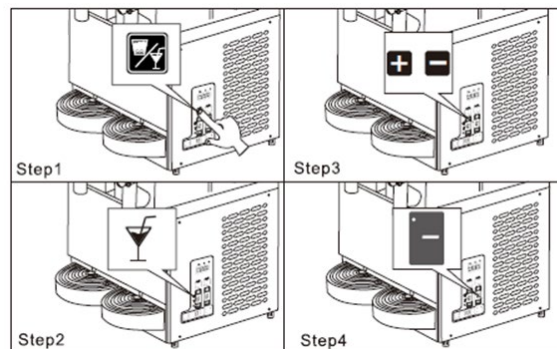
Drücken Sie die entsprechende Behälterartaste ( ,
 oder ). Die Anzeige des Slushy-Modus
leuchtet  auf, dann drücken Sie   , um vom
1. in den 7. Gang zu schalten. Je höher Sie den Gang
einstellen, desto dicker wird der Slush und desto weniger
Wasser enthält er.



Alle Behälter schalten automatisch in den Zustand der Frischhaltung, und die Temperatur der Produkte wird von +1 Celsius bis +4°C gehalten. Es wird dringend empfohlen, diese Taste zu drücken, wenn einige Produkte in den Behältern verblieben sind, während das Geschäft geschlossen werden soll.

6.4 Zum Servieren mit kalten flüssigen Getränken

Drücken Sie die entsprechende Behälterartaste ( ,
 oder ), die Anzeige für Saft  leuchtet
auf, dann drücken Sie die   Taste, um die
Temperatur zwischen 1° C und 7° C einzustellen.



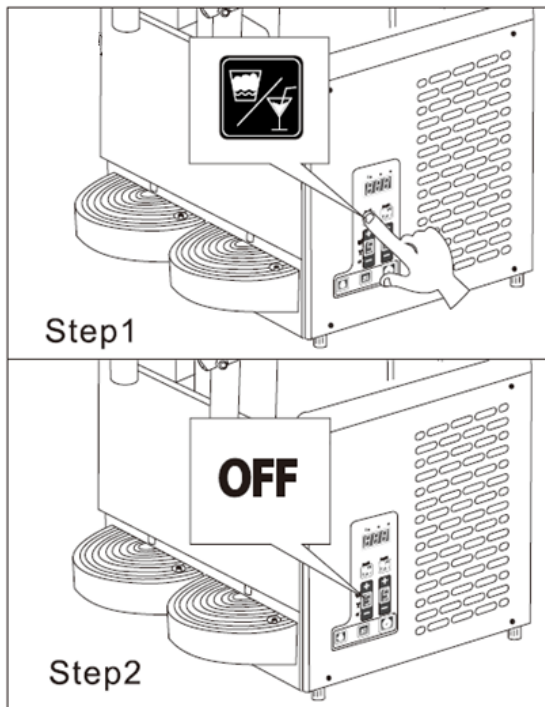


6.5 Einstellung der Arbeit

Drücken Sie die entsprechende Behälterertaste ( ,

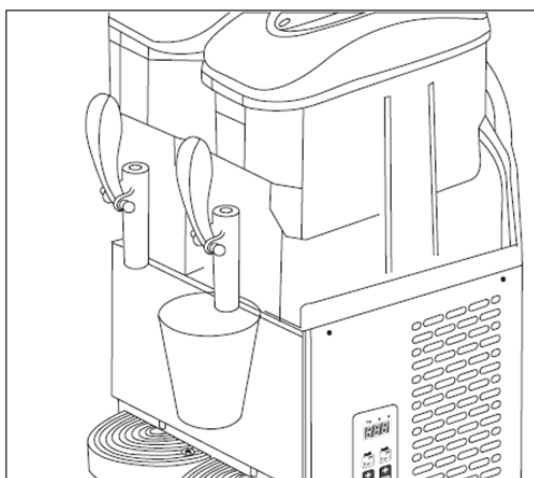


oder ), dann leuchtet die Kennzeichnung für den Ausschaltmodus **OFF** auf, das Rühren hört auf und der Behälter kühlt nicht mehr.



6.6 Slushy-Ausgabe

Um das Produkt auszugeben, ziehen Sie den Hebel des Hahns.



Kontrollieren Sie regelmäßig die Temperatur des Produkts im Behälter mit einem handelsüblichen Thermometer, um sicherzustellen, dass das Produkt stets unter der Lagertemperatur liegt.

Trennen Sie das Gerät niemals vom Stromnetz und schalten Sie den Hauptschalter nicht aus, wenn sich im Behälter noch ein Produkt befindet, das verbraucht werden soll.



Wird die Maschine nicht ständig verwendet, ist es bei der Verwendung von Produkten auf Milchbasis erforderlich, dass sie Folgendes tun:

- Sprühen Sie eine Desinfektionslösung um den Hahn herum und auf den Hahn selbst (alternativ können Sie ihn mit einem sauberen Tuch und Desinfektionsmittel reinigen);
- oder geben Sie eine kleine Menge des Produkts aus dem Hahn ab, bevor Sie die Portion für den Kunden ausgeben.

6.7 Notfallsituationen



WARNUNG: In jeder Notsituation muss der Hauptschalter zum Abschalten der Maschine fest auf die Position "OFF" gedrückt werden.

Im Falle des Einfrierens schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an ein Service-Center oder einen spezialisierten Techniker.



Wenn ein Feuer ausbricht, muss der Bereich sofort geräumt werden, um Platz für geschultes Personal zu schaffen, das mit geeigneter Sicherheitsausrüstung ausgestattet ist. Verwenden Sie immer zugelassene Feuerlöscher, niemals Wasser oder Stoffe zweifelhafter Natur.

7. REINIGUNG UND WARTUNG



Vergewissern Sie sich vor der Durchführung von Reinigungs- und Wartungsarbeiten an externen Maschinenteilen, dass der Hauptschalter auf "OFF" steht und die Maschine vom Stromnetz getrennt ist.



Tragen Sie vor der Durchführung von Reinigungs- und Wartungsarbeiten an der Maschine die persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe, Schutzbrille usw.), die von den in dem Land, in dem die Maschine verwendet wird, geltenden Sicherheitsnormen vorgeschrieben sind.



Reinigungsvorbereitung:

- Reinigungsmittel (Eimer, Bürste, Lappen)
- sauberes Wasser und Warmwasser unter 50 Grad Celsius
- neutrales Reinigungsmittel, das für Küchenutensilien verwendet wird
- Desinfektionsmittel (2% Natriumhypochlorit-Salzlösung), das für Küchenutensilien verwendet wird
- Schmiermittel (oder Vaseline), das für Küchenutensilien verwendet wird

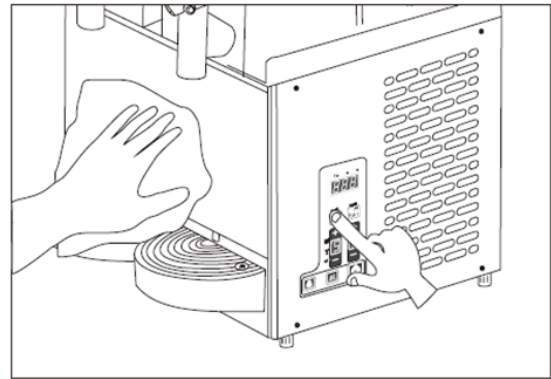
Befolgen Sie bei der Durchführung der Reinigungs- und Wartungsarbeiten diese Anweisungen:

- Tragen Sie unfallsichere Schutzhandschuhe;
- Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder brennbaren Materialien;
- Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine und ihrer Komponenten keine Scheuer- und/oder Metallschwämme;
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in der Umgebung verteilt werden;
- Waschen Sie Maschinenteile nicht in der Spülmaschine.
- Trocknen Sie Teile des Geräts nicht in einem herkömmlichen Ofen und/oder in der Mikrowelle;
- Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser.
- Setzen Sie das Gerät keinen direkten Wasserspritzern aus;
- Verwenden Sie für die Reinigung nur lauwarmes Wasser und ein geeignetes Desinfektionsmittel (entsprechend den geltenden Vorschriften im Land des Benutzers), das die Komponenten der Maschine nicht beschädigen kann;
- Vergewissern Sie sich nach Abschluss der Arbeiten, dass alle Schutzabdeckungen und Schutzvorrichtungen, die entfernt oder geöffnet wurden, wieder angebracht und ordnungsgemäß gesichert sind.

Reinigung und Desinfektion sind Vorgänge, die mit äußerster Sorgfalt und regelmäßig durchgeführt werden müssen, um die Qualität der ausgeschenkten Getränke und die Einhaltung der vorgeschriebenen Hygienestandards zu gewährleisten.



Der Behälter muss mindestens einmal täglich gereinigt und desinfiziert werden, wobei die geltenden Hygienevorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, zu beachten sind. Diese Arbeitsgänge müssen häufiger durchgeführt werden, wenn die Eigenschaften des verwendeten Produkts dies erfordern; nähere Informationen erhalten Sie vom Produktlieferanten. Wenn das Gerät nicht den ganzen Tag über ständig benutzt wird, wischen Sie den Bereich des Dosierhahns und das Produktauslassrohr mit einem sauberen Tuch und Desinfektionsmittel ab, wie in der Abbildung auf der nächsten Seite dargestellt.



Die zur Herstellung dieser Teile verwendeten rostfreien Materialien, Kunststoffe und Kautschuk sowie ihre besondere Form machen sie zwar leicht zu reinigen, verhindern aber nicht, dass sich bei unzureichender Reinigung Keime und Schimmel bilden.



Es ist verboten, das Gerät zu reinigen oder zu warten, wenn es am Netz angeschlossen ist und der Hauptschalter auf "ON" steht.

Für Wartungs- und Reinigungsarbeiten an der Maschine können die oberen Teile des Seitenschutzes entfernt werden. Heben Sie den oberen Teil ohne zu zögern an, um ihn zu entfernen, und setzen Sie ihn anschließend wieder in den Seitenschutz ein.

7.1 Entleeren der Behälter

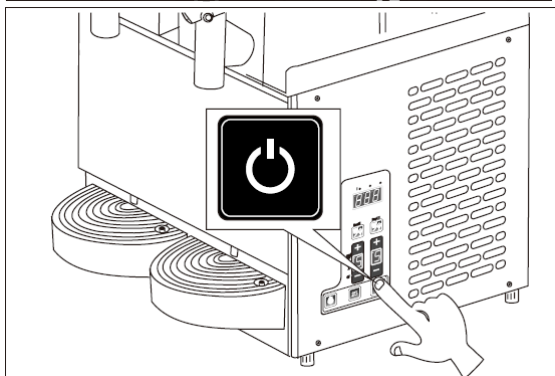
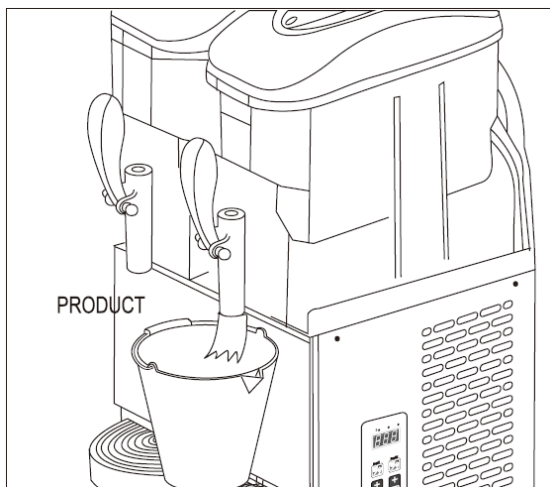
Bevor ein Behälter gereinigt werden kann, muss er von dem zuvor zubereiteten Produkt befreit werden. Wenn der Behälter vor der ersten Benutzung des Geräts gereinigt werden soll, muss er nicht geleert werden. In diesem Fall wird direkt auf Abschnitt 7.2 verwiesen.

Der Einfachheit halber wird nur der Betrieb des rechten Behälters dargestellt. Um die anderen Behälter zu bedienen, führen Sie einfach die gleiche Abfolge von Schritten an den Schaltern des betreffenden Behälters aus,

Stellen Sie den Behälter in den Saftmodus, wenn er gereinigt werden muss, und lassen Sie dann das gesamte Material im Inneren des Behälters ab, wie in der Abbildung unten links dargestellt. Drücken Sie danach die



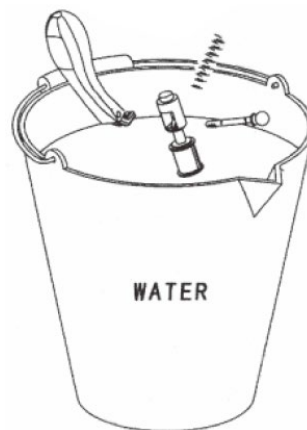
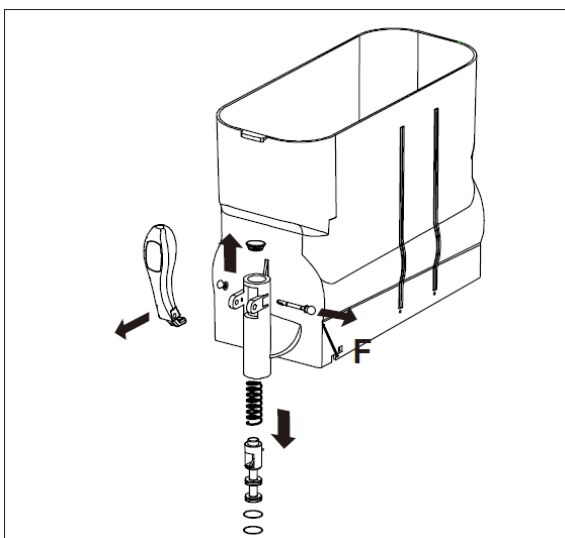
„Taste“ in Position "OFF" und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.



7.2 Demontage des Hahns

Es wird empfohlen, den Hahn zu demontieren, bevor der Behälter entfernt wird;
nach der Reinigung darf der Hahn erst dann wieder eingesetzt werden, wenn der Behälter korrekt in seinem Platz positioniert ist.

Demontieren Sie den Hahn und entfernen Sie den Stift (F) aus seinem Sitz, um alle anderen Teile zu lösen



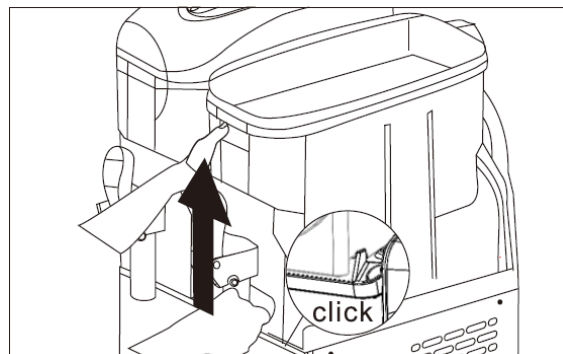
Demontieren Sie den Hahn niemals, wenn sich das Produkt oder eine andere Flüssigkeit im Behälter befindet.

7.3 Entfernen des Behälters und des Deckels

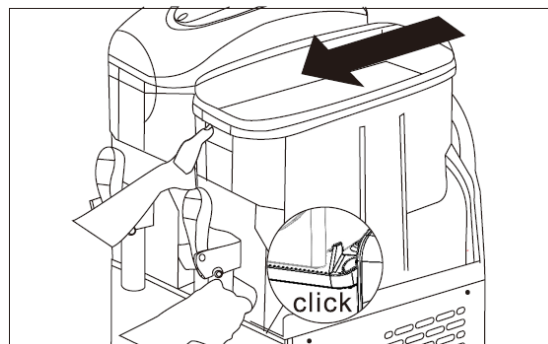
Die Entfernung aller Maschinenbehälter ist von grundlegender Bedeutung, um eine korrekte Reinigung und Desinfektion der Maschine zu gewährleisten.

Um einen Behälter korrekt zu entfernen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Entfernen Sie den Deckel wie in Abschnitt 6.1 beschrieben.
2. Heben Sie den vorderen Teil des Behälters an, um ihn zu lösen.

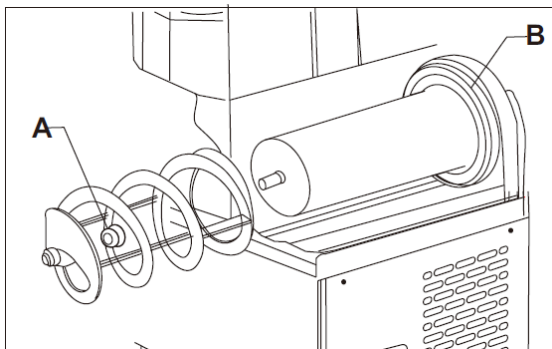


3. Nehmen Sie den Behälter aus seinem Sitz, indem Sie leicht auf den hinteren Teil drücken und klopfen.





4. Nehmen Sie die Schnecke heraus und entfernen Sie die Dichtungen (A und B).



7.4 Reinigung und Desinfizierung der Komponenten

Alle zuvor demontierten und entfernten Komponenten müssen gründlich gereinigt und desinfiziert werden.



Wichtig: Die Desinfektionslösung muss den zum Zeitpunkt des Einsatzes der Maschine geltenden Vorschriften entsprechen.

Um das Verfahren korrekt durchzuführen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

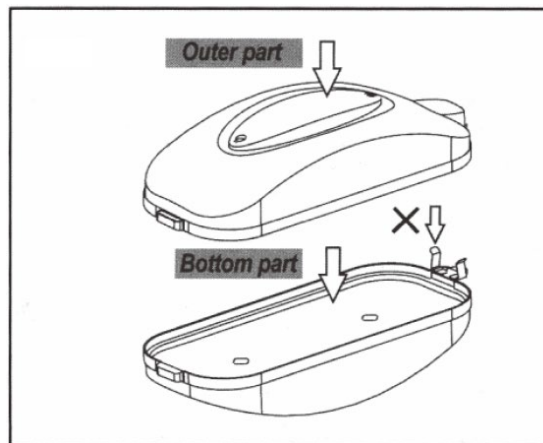
1. Füllen Sie einen Behälter mit einer in Wasser gemischten Desinfektionslösung (2% Natriumhypochlorit in Wasser gemischt).
2. Reinigen Sie den Tank, den Deckel und den Verdampfer gründlich mit einem in der Desinfektionslösung getränkten Schwamm.
3. Nochmals gründlich mit sauberem Wasser reinigen.
4. Füllen Sie einen anderen Behälter mit einer Desinfektionsmittellösung.
5. Tauchen Sie die demontierten Komponenten in die Desinfektionslösung.
6. Lassen Sie die demontierten Bauteile 30 Minuten lang in der Lösung einweichen.
7. Nochmals gründlich mit sauberem Wasser waschen.
8. Legen Sie die Komponenten auf eine saubere Oberfläche und trocknen Sie sie.
9. Montieren Sie die Maschine wie in Teil 7.510. beschrieben. Bevor Sie die Maschine wieder benutzen, führen Sie den Spülzyklus mit sauberem Wasser durch (Teil 7.6).



Warnung: Tauchen Sie die mit einer Beleuchtung versehenen Deckel nicht in irgendeine Art von Flüssigkeit ein. Bevor Sie mit der Reinigung und Desinfektion des Deckels beginnen, nehmen Sie ihn wie im vorherigen Kapitel beschrieben aus dem Gerät.

Um den beleuchteten Deckel richtig zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Wischen Sie zunächst mit einem sauberen, feuchten Tuch den unteren Teil des Deckels ab (der mit dem Produkt in Berührung kommt).
2. Wischen Sie den gesamten äußeren Teil mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.



3. Mit einem in Desinfektionslösung getauchten Schwamm wird der untere Teil des Deckels desinfiziert, wobei darauf zu achten ist, dass die Kontakte (X) nicht befeuchtet werden.
4. 30 Minuten einwirken lassen.
5. Mit einem sauberen, in frischem Wasser getränkten Schwamm, den unteren Teil zweimal oder öfter abspülen.
6. Legen Sie den Deckel auf eine saubere Oberfläche und trocknen Sie ihn ab; trocknen Sie zuerst den Boden und dann den äußeren Teil mit einem sauberen Tuch.
7. Setzen Sie den Deckel erst wieder auf, nachdem Sie den Behälter gereinigt und desinfiziert haben.

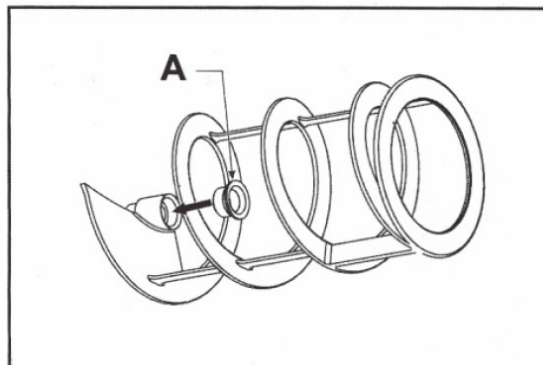


Es ist verboten, den Deckel zu waschen und/oder zu desinfizieren, während er in der Maschine installiert ist.

7.5 Wiederzusammenbau der gereinigten Komponenten

Alle gewaschenen und desinfizierten Teile müssen sorgfältig wieder zusammengesetzt werden. Einige Komponenten müssen ausreichend geschmiert werden, damit sie effizient funktionieren.

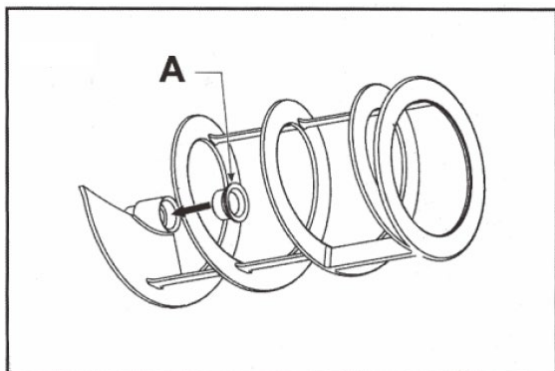
Bringen Sie die Dichtung (A) wie in der Abbildung unten gezeigt an der Schnecke an.



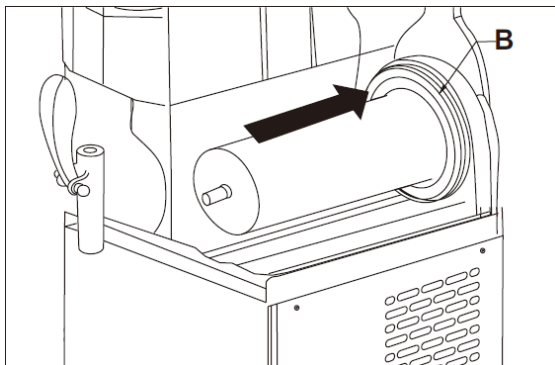


Prüfen Sie stets die Unversehrtheit der Dichtung; sollte sie verschlissen sein, ersetzen Sie sie durch eine neue. Ersetzen Sie die Dichtung (A) mindestens einmal pro Jahr.

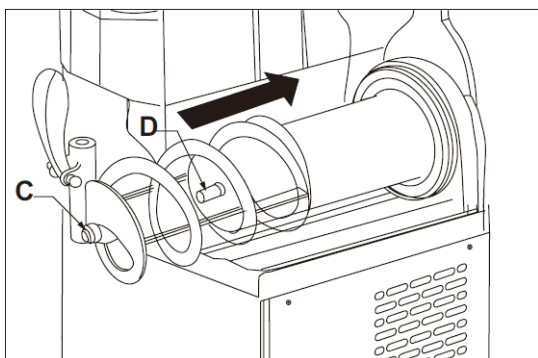
Verwenden Sie die mitgelieferte Vaseline, um die Dichtung (A) an den in der Abbildung unten gezeigten Stellen zu schmieren.



Bringen Sie die Dichtung (B) an und schmieren Sie die gesamte durch die Pfeile gekennzeichnete Fläche mit Vaseline ein.

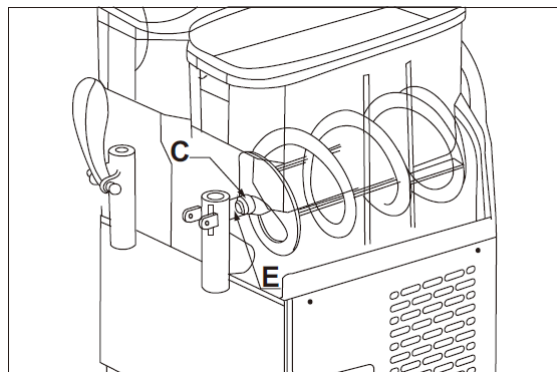


Führen Sie die Schnecke ein, indem Sie den Kopf (C) in den Schaft (D) einführen.

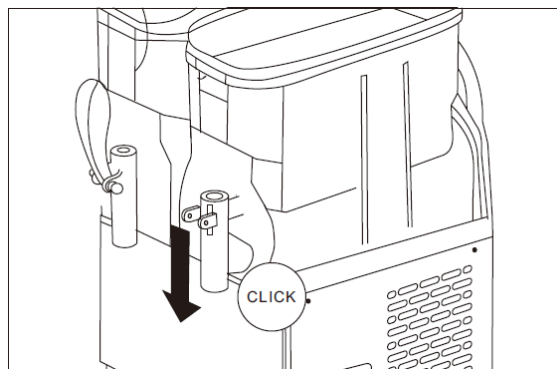


Drehen Sie die Schnecke, um sie einzurasten.

Setzen Sie den Behälter wieder ein: Heben Sie den Kopf (C) der Schnecke leicht an, so dass er auf den vorgesehenen Sitz (E) im Behälter passt.

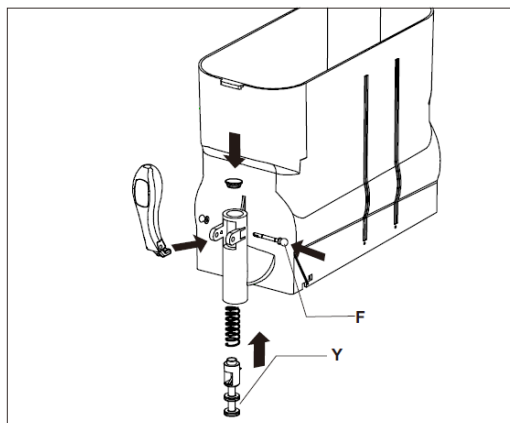


Drücken Sie den Behälter nach unten, bis er auf der Oberfläche aufliegt, wie in der Abbildung gezeigt.



Befolgen Sie diese Anweisungen, um den Hahn wieder einzubauen:

1. Schmieren Sie die Kappe (Y) mit der mitgelieferten Vaseline ausreichend ein und bringen Sie die Komponenten wieder an.
2. Führen Sie den Stift (F) ein und halten Sie dabei den Hahnhebel fest.





Installieren Sie die Komponenten korrekt wie in der Abbildung gezeigt. Wenn die Kappe nicht geschmiert ist, kann das Produkt aus dem Hahn austreten.

7.6 Spülzyklus

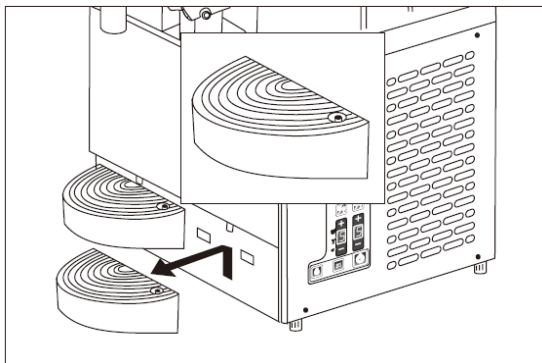
Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen Sie den Spülvorgang durchführen.

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Füllen Sie den Tank mit sauberem Wasser.
2. Lassen Sie die Maschine 5 Minuten lang nur im Modus "Rühren" laufen.
3. Schalten Sie die Maschine aus und leeren Sie den Tank, indem Sie den Hahn öffnen.

7.7 Reinigung der Tropfschale

Die Tropfschale sollte täglich geleert und gereinigt werden.



Alle in der Maschine vorhandenen Tropfschalen müssen gereinigt werden. Die Tropfschale sollte jedes Mal geleert und gereinigt werden, wenn der im Gitter installierte rote Schwimmer sichtbar wird.

Halten Sie den Abflussschlauch fest, heben Sie die Tropfschale mit dem Gitter an und ziehen Sie sie heraus. Waschen Sie das Tablett und das Gitter separat mit lauwarmem Wasser! Trocknen Sie alle Komponenten. Setzen Sie das Gitter wieder oben auf das Tablett. Setzen Sie den Abflussschlauch in die vorgesehene Öffnung. Setzen Sie das Tablett wieder ein und drücken Sie es nach unten, um es an der Maschine zu befestigen.

7.8 Beleuchteter Deckel

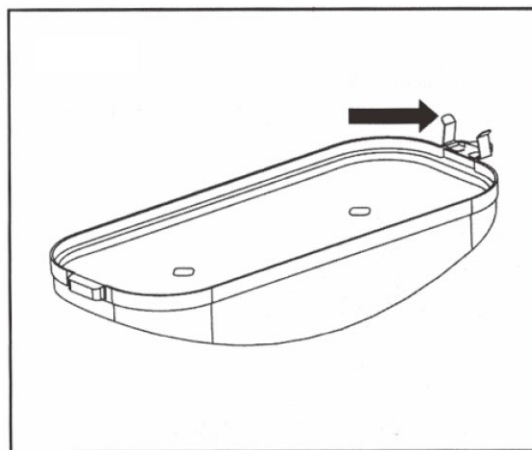


Die Wartung des beleuchteten Deckels darf nur einem spezialisierten Techniker anvertraut werden, der alle Arbeitsabläufe organisieren und geeignete Geräte verwenden muss, wobei die geltenden Vorschriften strikt einzuhalten sind.



Es ist dem Bediener untersagt, Teile des Deckels zu demontieren.

Reinigen Sie die Kontakte des Deckels mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie sorgfältig ab. Führen Sie diesen Vorgang immer bei ausgeschalteter Maschine durch.



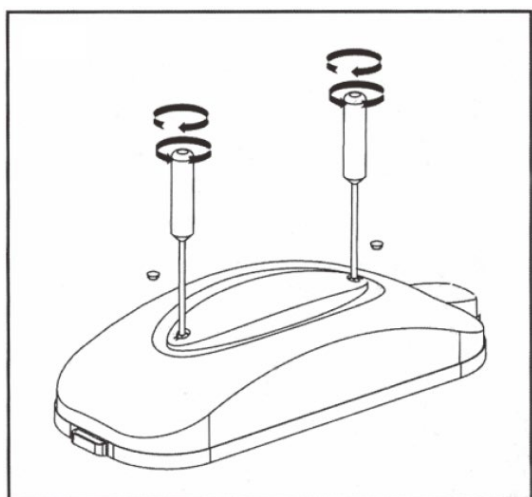
Achtung: Achten Sie bei der Reinigung darauf, die Kontakte nicht zu beschädigen (verbiegen, zerbrechen usw.); jede Beschädigung kann zu einer Fehlfunktion des Deckels führen, die nicht unter die Garantie fällt.

7.8.1 Austausch der Glühbirne



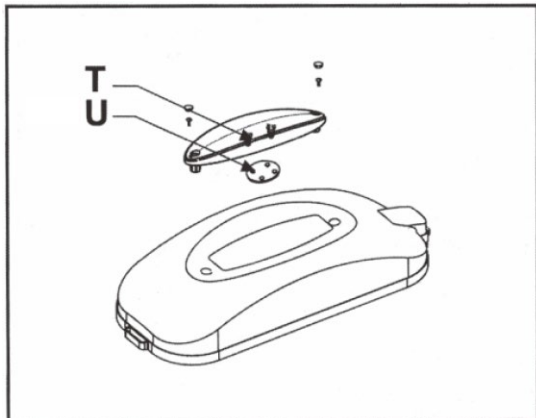
Die Glühbirne darf nur ausgetauscht werden, wenn der Hauptschalter auf "OFF" steht und das Netzkabel herausgezogen ist.

Entfernen Sie die Schutzkappen; lösen Sie die beiden Schrauben, um die beleuchteten Deckelteile zu trennen: Verwenden Sie dazu einen geeigneten Schraubendreher.





Entfernen Sie die Glühbirne "U" aus der Fassung "T", ersetzen Sie sie durch eine neue, setzen Sie den Deckel wieder auf und ziehen Sie beide Schrauben fest.



7.9 Reinigung des Verflüssigers



Die Reinigung des Verflüssigers darf nur von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden, der alle Arbeitsabläufe organisiert und unter strikter Einhaltung der geltenden Vorschriften geeignete Geräte verwendet.



Reinigen Sie regelmäßig den Verflüssiger, der sich im Inneren des Geräts befindet.



Warnung: Durch das Entfernen der Schutzvorrichtungen werden einige scharfe Oberflächen der Maschine freigelegt.



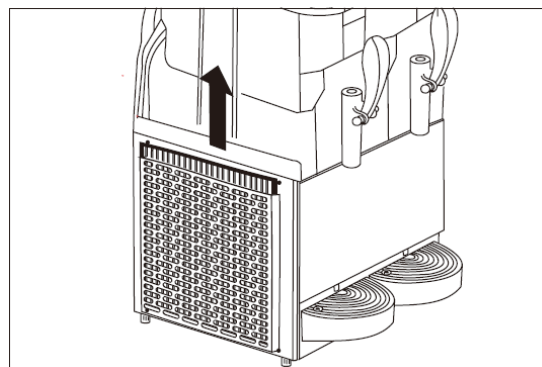
Ein verschmutzter Verflüssiger beeinträchtigt die Leistung der Maschine.

Für den Zugang zum Verflüssiger sind die Schutzgitter zu entfernen.

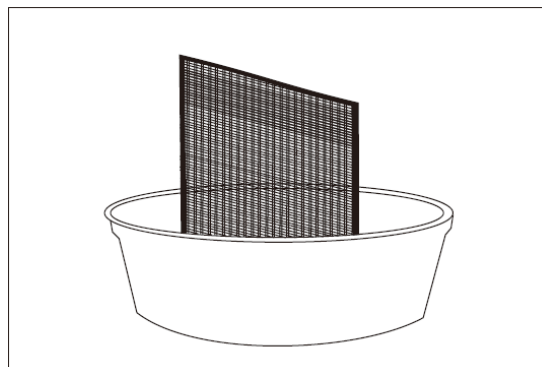


Es ist verboten, die Maschine zu benutzen, wenn auch nur eine Abdeckung (vorne, hinten oder seitlich) nicht richtig angebracht ist, und es ist dem Bediener untersagt, den Kondensator zu reinigen.

Die Schutzgitter müssen mit einem geeigneten Schraubendreher entfernt werden.



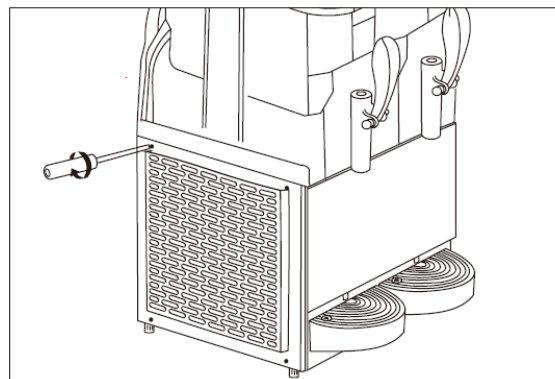
Entfernen Sie das hintere Schutzgitter, nachdem Sie die Schrauben, mit denen es am Rahmen befestigt ist, herausgedreht haben (die Schrauben befinden sich auf der linken und rechten Seite). Nach dem Entfernen des Schutzgitters verwenden Sie eine trockene Bürste, um den Staub zu entfernen, der sich im Laufe der Zeit durch den Gebrauch angesammelt hat.



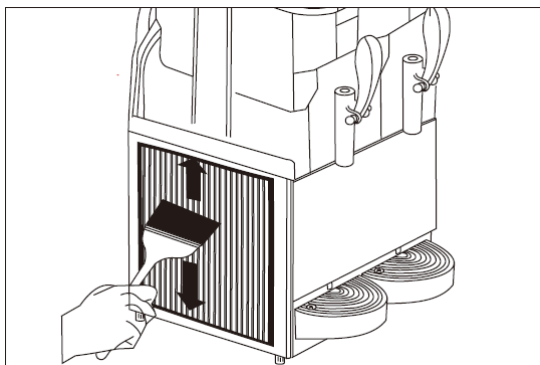
Nachdem der Verflüssiger gründlich gereinigt wurde, bringen Sie alle Schutzvorrichtungen wieder an.

Gehen Sie wie folgt vor, um die Schutzabdeckung zu entfernen:

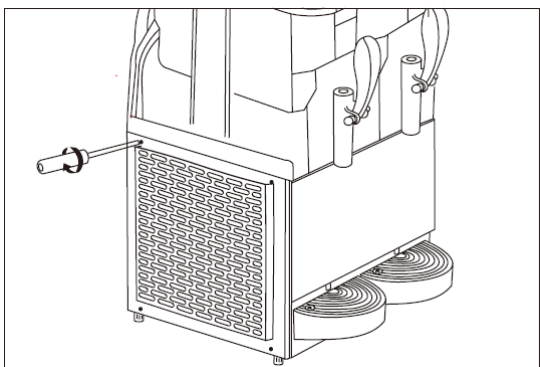
- Heben Sie den oberen Teil des Seitenschutzes an und entfernen Sie ihn vollständig.
- Lösen Sie die 4 Schrauben, mit denen das Schutzgitter befestigt ist.



-Entfernen Sie die 4 Schrauben und nehmen Sie die Abdeckung ab.



Nachdem Sie das Schutzgitter entfernt haben, verwenden Sie eine trockene Bürste, um den Staub zu entfernen, der sich im Laufe der Zeit durch den Gebrauch angesammelt hat.



Nach der gründlichen Reinigung des Verflüssigers alle Teile der Schutzvorrichtung wieder montieren.

7.10 Regelmäßige Wartung



Die Maschine muss regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr) von einem Fachmann überprüft werden. Diese regelmäßige Kontrolle dient dazu, dass alle eingebauten Komponenten und die Maschine selbst auf einem hohen Sicherheitsniveau gehalten werden.



Verschlossene Teile müssen durch ein Originalersatzteil ersetzt werden.



Es ist verboten, die Maschine zu benutzen, wenn auch nur eines ihrer Bauteile defekt oder abgenutzt ist, und es ist den Benutzern untersagt, regelmäßige Wartungsarbeiten durchzuführen.

8. ENTSORGUNG



Elektrische und elektronische Geräte müssen in Übereinstimmung mit den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgt werden.



Solche Geräte dürfen nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der zu ihrer Herstellung verwendeten Materialien zu optimieren.

Alle Produkte sind mit dem Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet, um an die Verpflichtung zur getrennten Sammlung zu erinnern. Die ordnungsgemäße Einhaltung aller Vorschriften für die Entsorgung von Altprodukten trägt zum Schutz der Umwelt bei.





9. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Abhilfe
Maschine kann nicht starten	Keine Stromversorgung.	Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose.
	Der Hauptschalter ist nicht in der Position "ON".	Drücken Sie den Schalter auf die Position "ON".
Der Hahn ist undicht	Der Hahnkolben ist nicht geschmiert.	Schmieren Sie den Hahnkolben.
	Der Hahnkolben ist defekt.	Ersetzen Sie den Hahnkolben.
Das Produkt tritt an der Rückseite des Behälters aus	Der Behälter ist nicht richtig eingesetzt.	Überprüfen Sie die Positionierung des Behälters.
	Die Behälterdichtung ist nicht geschmiert.	Schmieren Sie die Behälterdichtung.
	Die Dichtung ist defekt.	Ersetzen Sie die Dichtung des Behälters.
Die Schnecke dreht sich nicht	Der Schalter ist auf "OFF" gestellt.	Drücken Sie den Schalter auf die Position "ON".
	Verstopftes Eis im Behälter.	Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie das Eis schmelzen.
Die Maschine stellt keine Granita her	Der Hauptschalter ist nicht in der Position "ON".	Drücken Sie den Schalter auf die Position "ON".
	Der Betriebszustand ist nicht im Slush-Modus.	Ändern Sie den Betriebszustand in den Slush-Modus.
	Die Konsistenz wurde nicht korrekt eingestellt.	Stellen Sie die Konsistenz richtig ein.
	Die Belüftung ist unzureichend. Der Verflüssiger ist verschmutzt.	Lassen Sie den Verflüssiger von einem Fachmann reinigen.
	Das Gerät befindet sich in der Nähe einer Wärmequelle.	Stellen Sie das Gerät an einem geeigneten Ort auf, entfernt von Wärmequellen.
Ein oder mehrere Zylinder werden nicht gekühlt	Das elektronische Expansionsventil ist blockiert.	Drücken Sie  sechs Sekunden lang, das entsprechende Magnetventil öffnet sich vollständig und ermöglicht eine dreiminütige Reinigung. Während dieser Zeit zeigt die Hahnstellungsanzeige "C" an.
Die Schnecke ist laut	Die vordere Dichtung wurde falsch angebracht.	Setzen Sie die Dichtung richtig ein.
	Die Konsistenz ist zu dick eingestellt.	Stellen Sie die Konsistenz richtig ein.
	Die Dichtung ist nicht geschmiert.	Schmieren Sie die Dichtung.
	Das Produkt enthält wenig Zucker.	Passen Sie das Verhältnis der Materialien zum Produkt an und verwenden Sie stattdessen kein Mellitum.
Die Granita hat schwarze Flecken	Der Behälter ist schmutzig.	Schalten Sie die Maschine aus, damit das Eis schmelzen kann. Reinigen Sie den Behälter.
	Die Schneckendichtung ist verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung.
	Schneckendichtung ist defekt.	Ersetzen Sie die Dichtung.
Der Hahn schüttet nicht aus	Eis hat sich im Behälter festgesetzt.	Schalten Sie die Maschine aus, damit das Eis schmelzen kann.
Wenn das Gerät aus anderen als den in dieser Tabelle aufgeführten Gründen nicht funktioniert oder die vorgeschlagenen Abhilfemaßnahmen das Problem nicht lösen, wenden Sie sich bitte an einen Fachtechniker.		



1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Fabricant

Les coordonnées du fabricant sont indiquées sur la plaque d'identification de la machine à granité.



1.2 Personnes autorisées

Deux types de personnes peuvent accéder à la machine à des fins différentes :

Utilisateur

Personne ayant reçu une formation technique adéquate pour préparer les produits que la machine utilise pour distribuer le slushy, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. Après avoir lu ce mode d'emploi, elle sera capable de :

- d'effectuer les opérations normales de chargement et/ou de remplacement des produits
- de remplacement du produit ;
- de distribuer correctement le produit ;
- nettoyer et assainir la machine.

Technicien spécialisé

Une personne qui a examiné ce mode d'emploi et qui a reçu une formation spécifique sur l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil à boissons gazeuses :

- il doit être en mesure d'effectuer des réparations en cas de défauts graves et connaître parfaitement le présent mode d'emploi et toutes les informations relatives à la sécurité ;
- il doit être capable de comprendre le contenu du mode d'emploi et d'interpréter correctement les dessins et les schémas ;
- il doit connaître les normes les plus importantes en matière de prévention des accidents sanitaires, de technologie et de sécurité ;
- il doit avoir une expérience spécifique dans l'entretien des machines à neige carbonique ;
- il doit savoir comment se comporter en cas d'urgence, où trouver les équipements de sécurité individuels et comment les utiliser correctement.



Les personnes qui ne satisfont pas aux exigences susmentionnées ne doivent pas être autorisées à utiliser la machine.

1.3 Présentation du mode d'emploi

L'acheteur doit lire très attentivement les informations contenues dans ce mode d'emploi.

1.3.1 Objet et contenu

L'objectif de ce mode d'emploi est de fournir à l'acheteur toutes les informations nécessaires concernant l'installation, l'entretien et l'utilisation de l'appareil à neige carbonique.



Avant d'effectuer toute opération sur la machine, les utilisateurs et les techniciens spécialisés doivent lire attentivement les instructions contenues dans le présent document.

En cas de doute sur l'interprétation correcte de ces instructions, contacter le fabricant pour obtenir les explications nécessaires.

Vous ne devez effectuer aucun type d'opération avant d'avoir lu et bien compris le contenu de ce mode d'emploi.

1.3.2 À qui s'adresse le mode d'emploi

Ce mode d'emploi s'adresse aux utilisateurs et aux techniciens spécialisés. Les utilisateurs ne doivent pas tenter d'effectuer des opérations réservées à des techniciens qualifiés.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou des lésions causés par le non-respect de cette règle. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit acheté et doit donc être remis à tout propriétaire ultérieur.

1.3.3 Comment conserver le mode d'emploi

Ce mode d'emploi doit être conservé à proximité immédiate de la machine.

Des précautions doivent être prises pour que le mode d'emploi reste intact et lisible au fil du temps :

Utiliser le mode d'emploi de manière à ne pas endommager son contenu. Ne pas enlever, déchirer ou réécrire des parties du mode d'emploi pour quelque raison que ce soit.

Conserver le mode d'emploi dans un endroit protégé de l'humidité et de la chaleur afin de préserver la qualité de l'impression et la lisibilité de toutes ses parties,



si le présent mode d'emploi est endommagé ou perdu, une autre copie doit être immédiatement demandée au fabricant ou au distributeur agréé dans le pays de l'utilisateur.

1.3.4 Symboles utilisés



AVERTISSEMENT DE DANGER GÉNÉRAL

Il indique un danger qui peut mettre l'utilisateur en danger de mort.

Dans de tels cas, la plus grande prudence est requise et toutes les précautions doivent être prises afin d'opérer en toute sécurité.



DANGER DE CHOC ÉLECTRIQUE

Il avertit le personnel concerné que l'opération décrite peut entraîner un choc électrique si toutes les mesures de sécurité nécessaires ne sont pas prises.



IMPORTANT

Ce symbole indique une mise en garde, des fonctions clés ou des informations utiles. Il convient d'accorder une attention toute particulière aux parties du texte marquées de ce symbole.



INTERDIT

Ce symbole est utilisé pour indiquer les opérations qui doivent absolument être évitées car elles créent des dangers pour l'utilisateur et les autres personnes présentes à proximité.



NE PAS ÉTEINDRE LES INCENDIES AVEC DE L'EAU

La présence de ce symbole indique qu'il ne faut pas tenter d'éteindre les incendies avec de l'eau ou toute substance contenant de l'eau.



PROTECTION PERSONNELLE

Lorsque ce symbole apparaît à côté d'une description, cela signifie qu'il faut utiliser des équipements de sécurité personnelle, car il existe un risque implicite d'accident.



TECHNICIEN SPÉCIALISÉ

Il identifie les opérations qui ne peuvent être effectuées que par du personnel technique qualifié. Les dispositifs de sécurité ont été changés ;



PIÈCES MOBILES DE LA MACHINE

Il identifie le danger dû aux pièces mobiles présentes dans la machine. Éteindre la machine avant d'effectuer toute opération.

2. DESCRIPTION DE LA MACHINE

2.1 Utilisation de la machine

L'appareil professionnel que vous utilisez est adapté à la distribution de boissons glacées et de boissons froides, s'il est utilisé avec des produits laitiers et/ou si la loi l'envisage en fonction du type de produit utilisé.

avec des produits à base de lait et/ou lorsque la loi le prévoit en fonction du type de produit utilisé, il doit être équipé en option d'une jauge de température du produit dans la cuve. Il est également obligatoire de respecter les réglementations et les normes en vigueur concernant les produits utilisés.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

2.2 Principaux composants

Les principaux composants de la machine sont les suivants

1. Le couvercle du bol
2. Bol
3. Le panneau de commande
4. Plateau d'égouttage
5. Flotteur (indicateur de surchauffe)
6. Robinet
7. Poignée
8. pieds

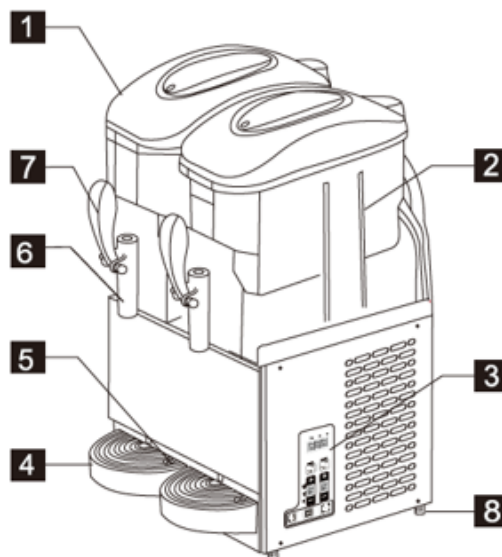


Fig. 1



Pour faciliter la lecture des instructions, les abréviations suivantes sont utilisées dans ce mode d'emploi :

Modèle 7537.0005, une machine à granité avec 1 bol.
Modèle 7537.0010, une machine à granité avec 2 bols.
Modèle 7537.0015, une machine à granité avec 3 bols.



2.3 Données techniques

Les données techniques et les caractéristiques sont énumérées ci-dessous.

Modèle	7537.0005	7537.0010	7537.0015
Dimensions (LxPxH)	200x490x775mm	410x480x775mm	610x480x775mm
Poids (cuve vide)	30kg	50kg	65kg
Puissance électrique maximale (W)	Voir le marquage sur le côté de la machine		
Tension de fonctionnement (V)			
Température de fonctionnement	Min. 20°C / 68°F - Max. 32°C / 89.6°F		
Nombre de cuves	1	2	3
Capacité de chaque cuve (L)	12		
Niveau sonore	<70 dB		
Classe climatique	N		



Le fabricant se réserve le droit de modifier la machine sans préavis.



Important ! Toute modification et/ou ajout d'accessoires doit être explicitement approuvée et mise en œuvre par le fabricant.

2.4 Panneau de contrôle



Interrupteur marche/arrêt



Bouton du bol



Voyant lumineux du bol



Affichage de la température



Augmentation des vitesses +/réglage +

Affichage des vitesses

Diminution des vitesses -/réglage -



Identification du mode granité



Identification du mode jus de fruit



Identification de l'arrêt du brassage



Bouton d'éclairage



Bouton d'entrée ou de réglage des paramètres



3. SÉCURITÉ



3.1 Règles générales de sécurité

- Lisez attentivement l'ensemble du mode d'emploi.
- Le raccordement au réseau électrique doit être conforme aux normes de sécurité en vigueur dans le pays de l'utilisateur.
- La machine doit être branchée sur une prise électrique compatible avec la prise fournie avec la machine.
 - de dimensions conformes aux données indiquées sur la plaque signalétique située sur le côté de la machine
 - correctement mise à la terre.
 - raccordée à une installation munie d'un interrupteur différentiel et d'un disjoncteur.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas :
 - entrer en contact avec tout type de liquide : risque de chocs électriques et/ou d'incendie.
 - écrasé et/ou mis en contact avec des surfaces tranchantes.
 - être utilisé pour déplacer la machine
 - être utilisé s'il présente des dommages.
 - manipulé avec des mains humides ou mouillées.
 - enroulé en bobine lorsque la machine est en marche.
 - altéré.
- L'installation de l'appareil et de l'unité de condensation du réfrigérant ne doit être effectuée que par le personnel d'entretien du fabricant ou par une personne ayant des compétences similaires.

NE PAS :

- Installer la machine d'une manière autre que celle décrite au chapitre 5.
- Installer la machine dans un endroit où elle peut être exposée à des projections d'eau.
- utiliser la machine à proximité de substances inflammables et/ou explosives.
- laisser à la portée des enfants des sacs en plastique, du polystyrène, des clous, etc. Qui constituent des sources potentielles de danger.
- laisser les enfants jouer ou rester à proximité de la machine.
- utiliser des pièces de rechange autres que celles recommandées par le fabricant.
- d'apporter des modifications techniques à la machine.
- immerger la machine dans n'importe quel liquide.
- vaporiser de l'eau sur l'appareil pour le laver
- utiliser la machine d'une autre manière que celle indiquée dans ce mode d'emploi.
- utiliser la machine lorsque vous n'êtes pas en pleine possession de vos facultés mentales et physiques : sous l'influence de drogues, d'alcool, etc.

- installer l'appareil sur d'autres équipements.
- utiliser la machine dans une atmosphère explosive ou agressive ou en présence d'une forte concentration de poussières ou de substances huileuses en suspension dans l'air.
- utiliser l'appareil dans un endroit où il existe un risque d'incendie.
- utiliser l'appareil pour distribuer des substances qui ne sont pas compatibles avec les spécifications de l'appareil.
- Avant de nettoyer la machine, assurez-vous qu'elle est débranchée. Ne pas nettoyer la machine avec de l'essence et/ou des solvants de quelque nature que ce soit.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par un centre d'entretien agréé par le fabricant et/ou par un personnel spécialisé et formé.
- Ne pas obstruer les grilles d'aération situées sur le côté de l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'appareils de chauffage (poêles ou radiateurs).
- En cas d'incendie, utilisez des extincteurs au dioxyde de carbone (L02). Ne pas utiliser d'extincteurs à eau ou à poudre.



En cas d'utilisation incorrecte, tous les droits de garantie seront annulés et le fabricant n'acceptera aucune responsabilité en cas de blessures ou de dommages causés à des personnes et/ou à des biens.

Les composants suivants sont considérés comme une utilisation incorrecte :

- toute utilisation différente de l'utilisation prévue et/ou avec des méthodes autres que celles décrites dans le présent document.
- toute opération sur la machine qui n'est pas conforme aux instructions fournies dans le présent document
- l'utilisation de la machine après que l'un de ses composants a été modifié et/ou que les dispositifs de sécurité ont été changés.
- l'utilisation de la machine après qu'elle ait été réparée avec des composants non autorisés par le fabricant ;
- l'installation de la machine à l'extérieur.

3.2 Fonctions d'arrêt

La machine est arrêtée en coupant l'interrupteur principal.

3.3 Plaques

AUCUNE DES PLAQUES OU ÉTIQUETTES APPOSÉES SUR LA MACHINE NE DOIT ÊTRE ENLEVÉE, RECOUVERTE OU ENDOMMAGÉE. EN PARTICULIER CELLES RELATIVES À LA SÉCURITÉ.



4. MANIPULATION ET STOCKAGE



Toutes les opérations décrites au chapitre 4 peuvent être effectuées exclusivement par des techniciens spécialisés dans le levage et la manutention de machines emballées ou non. Ils doivent organiser toutes les séquences opérationnelles et utiliser les équipements appropriés, en fonction des caractéristiques et du poids

de l'objet à manipuler et dans le strict respect des réglementations applicables en vigueur.

4.1 Emballage

Cette machine est livrée prête à l'emploi dans une caisse en contreplaqué. La caisse en contreplaqué est composée d'une base de palette et d'un couvercle, qui sont fixés l'un à l'autre par des vis.

Dimensions et poids du paquet

	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids
7537.0005	280mm	570mm	945mm	45kg
7537.0010	490mm	570mm	945mm	66kg
7537.0015	690mm	570mm	945mm	85kg



Note : les dimensions et le poids du conteneur d'emballage sont approximatifs.

4.2 Transport et manutention



Veiller à ce que personne ne se trouve à portée des opérations de levage et de manutention. Dans des conditions difficiles, du personnel spécialisé doit être désigné pour surveiller les mouvements de la machine.

La manipulation manuelle de la machine nécessite au moins deux personnes.

La machine ne doit être mise en position verticale qu'une fois que chaque bol a été vidé de son produit.



Soulever la caisse et la transporter avec précaution, en évitant de la heurter avec des obstacles aux parties qui dépassent.

Attention : Ne pas faire de coupes supplémentaires sur le conteneur d'emballage.

La GARANTIE ne couvre pas les dommages causés à la machine pendant son transport et sa manutention. Les frais de réparation ou de remplacement des pièces endommagées sont à la charge de l'acheteur.

4.3 Stockage



Avant de mettre la machine en stock et à chaque fois qu'elle est remise en marche après une période de stockage, elle doit être soigneusement nettoyée et désinfectée.

Attention : Ne pas stocker plus de trois machines empilées les unes sur les autres.

Si la machine doit rester inutilisée pendant une longue période, des précautions doivent être prises en ce qui concerne le lieu et la durée du stockage :

- stocker la machine dans un endroit fermé ;
- protéger la machine des chocs et des tensions ;
- protéger la machine de l'humidité et des fortes variations de température ;
- éviter que la machine n'entre en contact avec des substances corrosives

5. INSTALLATION



Toutes les opérations décrites au chapitre 5 peuvent être effectuées exclusivement par des techniciens spécialisés, qui doivent organiser toutes les séquences opérationnelles et utiliser des équipements appropriés, dans le strict respect des normes en vigueur.

La machine doit être installée à l'intérieur, dans un local bien éclairé et bien ventilé, avec un sol ferme, solide et plat (pente inférieure à 2°).



La machine est de type assisté et doit être installée dans des lieux où elle peut être surveillée par du personnel formé.

Attention : il est interdit d'installer la machine dans un endroit où elle peut être atteinte, touchée et/ou utilisée par des personnes autres que celles spécifiées à la section 1.2.



La machine ne peut fonctionner que dans des lieux où la température ambiante est comprise entre 20°C et 32°C.

5.1 Liste des accessoires fournis

Vaseline : pour lubrifier toutes les pièces indiquées dans ce mode d'emploi après les opérations de lavage et d'assainissement.

5.2 Installation-Positionnement

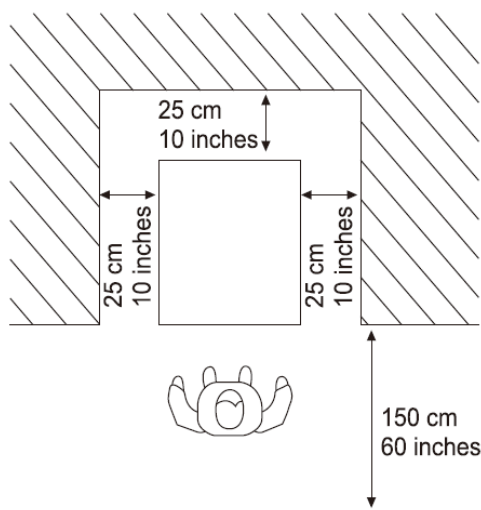
L'installateur doit vérifier que

- le site a été dûment préparé pour l'installation de la machine ;
- la surface sur laquelle la machine sera installée est ferme, grasse et solide ;
- le local est suffisamment éclairé, ventilé et hygiénique et qu'une prise électrique est à portée de main



Un espace suffisant doit être laissé autour de la machine pour permettre au personnel de travailler sans contrainte et de quitter immédiatement la zone de travail en cas de besoin.

La figure ci-dessous indique les distances minimales à respecter pour l'installation.



5.3 Élimination des matériaux d'emballage

Après avoir ouvert la boîte, veuillez à séparer les matériaux d'emballage selon leur type et à les éliminer conformément à la réglementation en vigueur dans le pays de l'utilisateur.

Nous recommandons de conserver la boîte en vue d'un transport ultérieur.

5.4 Connexion électrique



Ce travail ne peut être effectué que par du personnel technique spécialisé.

Avant de brancher la machine, assurez-vous que l'interrupteur principal est sur "OFF"

L'acheteur est responsable du raccordement électrique. L'appareil doit être raccordé au réseau électrique à l'aide du cordon d'alimentation. Veuillez à respecter les réglementations techniques et les normes en vigueur au moment de l'installation ; les données figurant sur la plaque signalétique située sur le côté de l'appareil.



Attention : la prise électrique doit être située dans un endroit facilement accessible à l'utilisateur, de manière à ce qu'aucun effort ne soit nécessaire pour débrancher l'appareil en cas de besoin.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez

le faire remplacer soit par le fabricant, soit par un technicien spécialisé.

Il est interdit :



**d'utiliser des rallonges de tout type.
de remplacer la prise d'origine.
d'utiliser des adaptateurs.**

6. FONCTIONNEMENT

Avant la première mise en service de la machine, un technicien spécialisé doit en vérifier le bon fonctionnement.

6.1 Préparer le produit



Attention : Le produit ne peut être versé dans le bol que lorsque l'appareil est éteint et débranché.

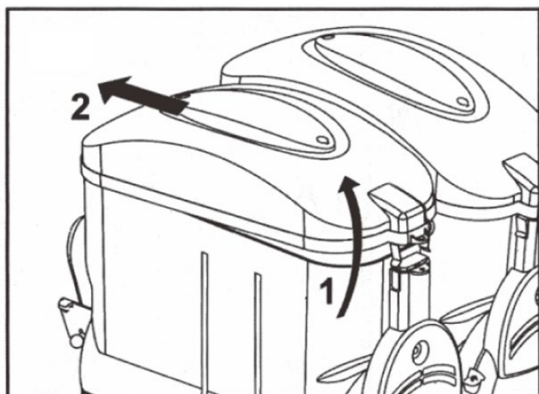
NE JAMAIS UTILISER UNIQUEMENT DE L'EAU



Diluer et mélanger le CONCENTRÉ avec de l'EAU dans un récipient approprié, en suivant les instructions du fabricant. LE MÉLANGE OBTENU DOIT PRÉSENTER UNE TENEUR EN SUCRE MINIMALE DE 13 BRIX - une concentration inférieure peut endommager les tarières et/ou les moteurs à engrenages.

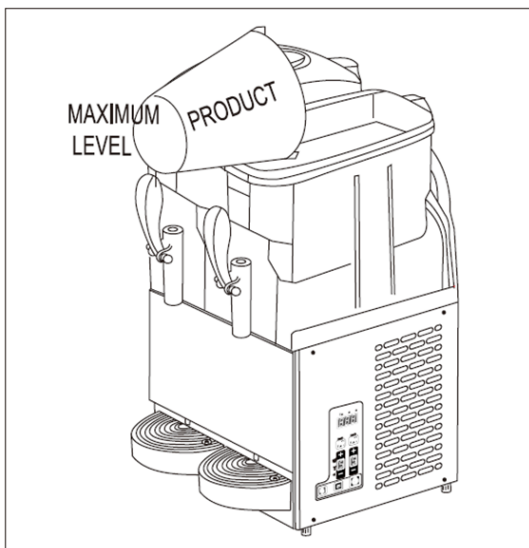
Pour retirer le couvercle du bol, suivez ces instructions :

1. soulever la partie arrière du couvercle.
2. extraire le couvercle de son support situé sur la face avant.

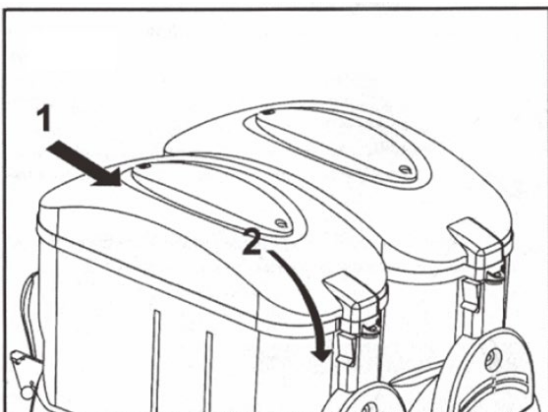


Attention : ne pas forcer l'ouverture du couvercle en cas de difficulté.

NE JAMAIS INTRODUIRE DE LIQUIDES CHAUDS
(avec des températures supérieures à 25°C)



Verser le produit dans le bol en veillant à ce qu'il ne dépasse pas le niveau maximum.



Après avoir versé le produit dans le bol, fermer le couvercle sur le bol.



Attention : ne jamais mettre l'appareil en marche si le couvercle est manquant. Avant de retirer le couvercle, éteignez la machine et débranchez-la.

Le cadenas : les clés doivent être conservées en lieu sûr par l'utilisateur.



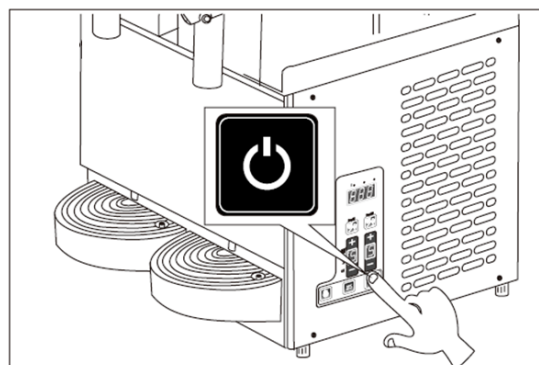
Attention : Il y a des pièces mobiles à l'intérieur du bol, qui peuvent : provoquer des blessures ; éteindre et débrancher la machine avant d'effectuer toute opération à l'intérieur du bol.

6.2 Démarrer la machine

Par souci de simplicité, seul le fonctionnement du bol droit sera illustré. Pour faire fonctionner les autres bols, il suffit d'effectuer la même séquence d'étapes sur les boutons du bol en question.



Appuyez sur le bouton , en position « ON », la machine est sous tension, comme le montre la figure ci-dessous.



• Modifier l'état de fonctionnement du bol correspondant



Appuyez sur le bouton  pendant une seconde pour sélectionner le mode de fonctionnement.

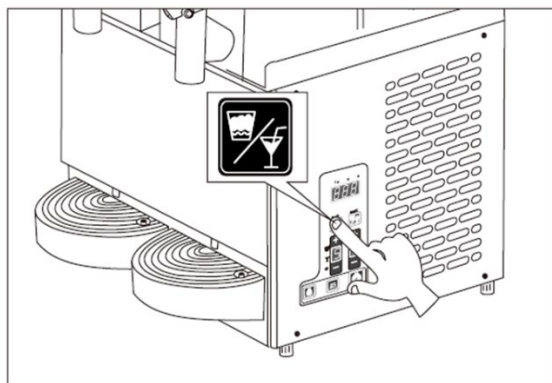
Il y a trois modes de fonctionnement : la boisson gazeuse, le jus de fruit et l'arrêt de l'agitation.

Lorsque la touche  est activée, le mode slushy est

sélectionné ; lorsque la touche  est activée, le mode jus de fruit est sélectionné ;

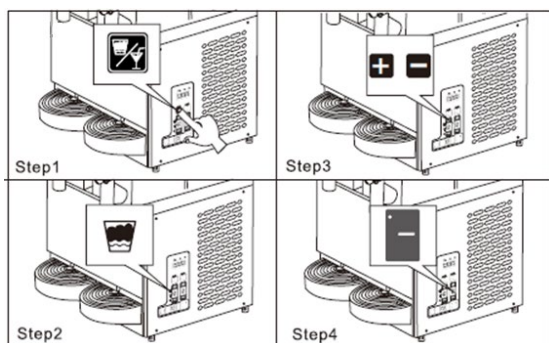


En mode OFF, l'appareil cesse de remuer et le bol arrête de réfrigérer.



6.3 Pour servir avec le Slushy

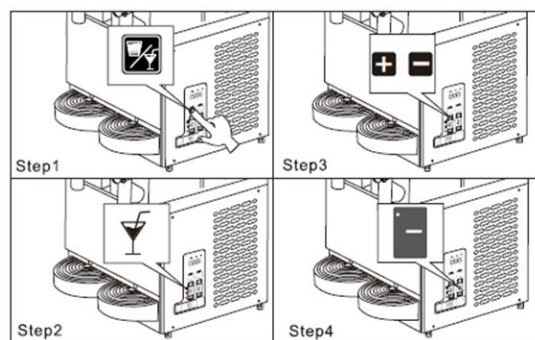
Appuyer sur le bouton correspondant au bol ( ,  or ). Le voyant d'identification du mode slushy  allumé, pressez ensuite   , pour passer de la première à la septième vitesse. Plus la vitesse est élevée, plus la glace pilée fondue sera épaisse et moins elle contiendra d'eau.



Tous les bols passeront automatiquement à l'état de conservation de la fraîcheur et la température des produits sera maintenue entre +1 degré Celsius et +4°C. Il est fortement recommandé d'appuyer sur ce bouton si des produits sont restés dans les bols alors que le magasin est censé être hors service.

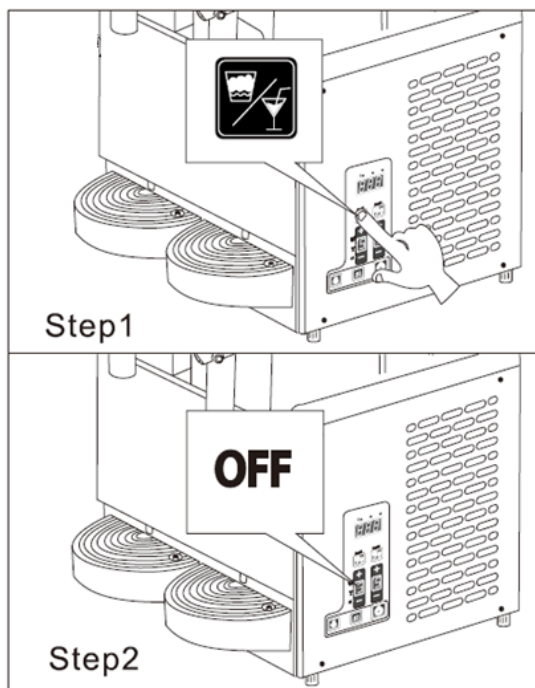
6.4 Servir avec des boissons liquides froides

Appuyer sur le bouton correspondant au bol ( ,  or ), lumière d'identification du motif du jus  s'allume, puis appuyez sur   pour régler la température de 1°C à 7°C.



6.5 Pour éteindre

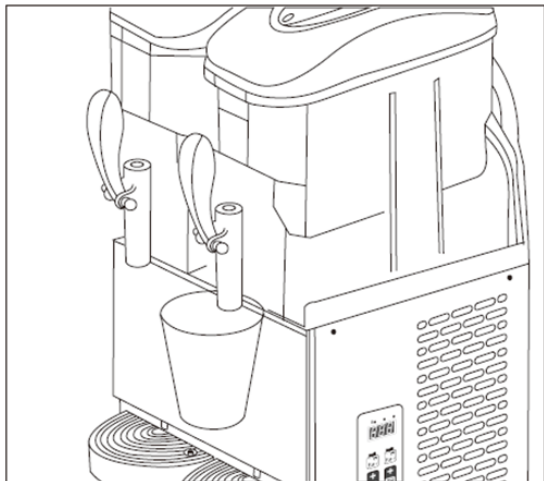
Appuyer sur le bouton correspondant au bol ( ,  or ), et le voyant d'identification du mode d'arrêt **OFF** s'allume, puis l'agitation et la réfrigération de la cuve s'arrêtent.





6.6 Distribution de Slushy

Pour distribuer le produit, tirez le levier du robinet.



Vérifier régulièrement la température du produit dans la cuve, à l'aide d'un thermomètre normalisé, afin de s'assurer que le produit est toujours en dessous de la température de conservation.

Ne jamais déconnecter la machine de l'alimentation électrique ou éteindre l'interrupteur principal lorsqu'il reste du produit à consommer à l'intérieur du bol.



Si la machine n'est pas utilisée de manière continue, il est nécessaire, lorsqu'elle est utilisée avec des produits à base de lait, de
- vaporiser une solution désinfectante autour de l'embout et sur l'embout lui-même (ou le laver avec un chiffon propre et du désinfectant) ;
- ou de distribuer une petite quantité de produit à partir du robinet avant de servir le client.

6.7 Situations d'urgence



ATTENTION : dans toutes les situations d'urgence, pour arrêter la machine, appuyez fermement sur l'interrupteur principal en position "OFF".

En cas de gel, éteignez la machine et contactez un centre de service ou un technicien spécialisé.



Si un incendie se déclare, la zone doit être immédiatement évacuée pour laisser la place au personnel formé et muni d'un équipement de sécurité adéquat. Utilisez toujours des extincteurs homologués, jamais d'eau ou de substances douteuses.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'entreprendre toute opération de nettoyage et d'entretien des composants externes de la machine, il faut s'assurer que l'interrupteur général est positionné sur "OFF" et que la machine est débranchée.



Avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien de la machine, portez les protections personnelles (gants, lunettes, etc.) recommandées par les normes de sécurité en vigueur dans le pays où la machine est utilisée.

Préparation du nettoyage :

- outils de nettoyage (seau, brosse à cheveux, chiffon)
- eau propre et eau chaude à moins de 50 degrés Celsius
- détergent neutre utilisé dans les ustensiles alimentaires
- désinfectant (solution saline d'hypochlorite de sodium à 2 %) utilisé dans les ustensiles alimentaires
- lubrifiant (ou vaseline) utilisé dans les ustensiles alimentaires.

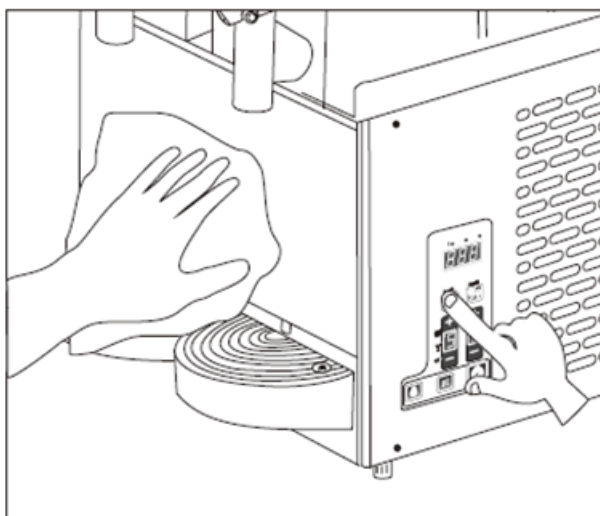
Lors de l'exécution des opérations de nettoyage et d'entretien, il convient de suivre les instructions suivantes :

- porter des gants de protection contre les accidents ;
- ne pas utiliser de solvants ou de matériaux inflammables ;
- ne pas utiliser d'éponges abrasives et/ou métalliques pour nettoyer la machine et ses composants ;
- veiller à ne pas disperser de liquides dans la zone environnante ;
- ne pas laver les composants de la machine dans un lave-vaisselle ;
- ne pas sécher les parties de la machine dans un four conventionnel et/ou à micro-ondes ;
- ne pas immerger la machine dans l'eau ;
- ne pas exposer l'appareil à des jets d'eau directs ;
- pour le nettoyage, utilisez uniquement de l'eau tiède et un produit désinfectant approprié (conforme aux réglementations en vigueur dans le pays de l'utilisateur) qui ne risque pas d'endommager les composants de l'appareil ;
- à la fin du travail, s'assurer que tous les capots de protection et les protections qui ont été enlevés ou ouverts sont remis en place et correctement fixés.

Le nettoyage et l'assainissement sont des opérations qui doivent être effectuées avec le plus grand soin et de manière régulière afin de garantir la qualité des boissons distribuées et le respect des normes d'hygiène obligatoires.



Le bol doit être nettoyée et désinfectée au moins une fois par jour et, dans tous les cas, conformément aux normes d'hygiène en vigueur dans le pays d'utilisation. Ces opérations doivent être effectuées plus fréquemment si les caractéristiques du produit utilisé l'exigent ; pour plus de détails, contactez le fournisseur du produit. Si la machine n'est pas utilisée de manière continue tout au long de la journée, essuyez la zone du robinet de distribution et le tuyau de sortie du produit avec un chiffon propre et du liquide désinfectant, comme illustré dans la figure de la page suivante.



Les matériaux inoxydables, le plastique et le caoutchouc utilisés pour fabriquer ces pièces, ainsi que leur forme particulière, les rendent faciles à nettoyer, mais n'empêchent pas la formation de germes et de moisissures en cas de nettoyage inadéquat.



Il est interdit de nettoyer ou d'entretenir l'appareil lorsqu'il est branché et que l'interrupteur principal est positionné sur "ON".

Pour effectuer l'entretien et le nettoyage de la machine, il est possible d'enlever les parties supérieures des protections latérales, si nécessaire. Soulever la partie supérieure sans hésiter : pour les enlever, Une fois terminé, remettre la pièce dans la protection latérale.

7.1 Vider le bol

Avant de pouvoir nettoyer une cuve, il faut la vider du produit préparé précédemment.

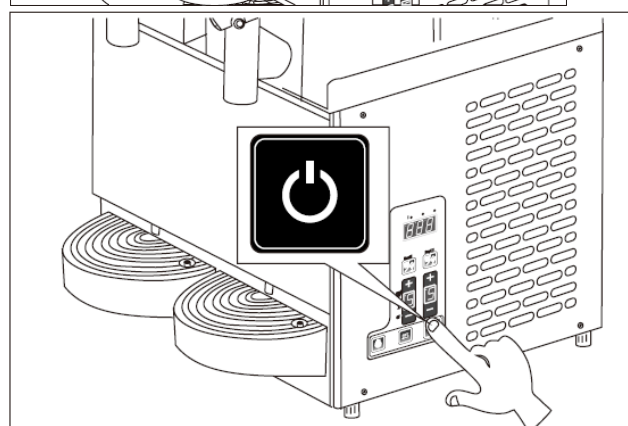
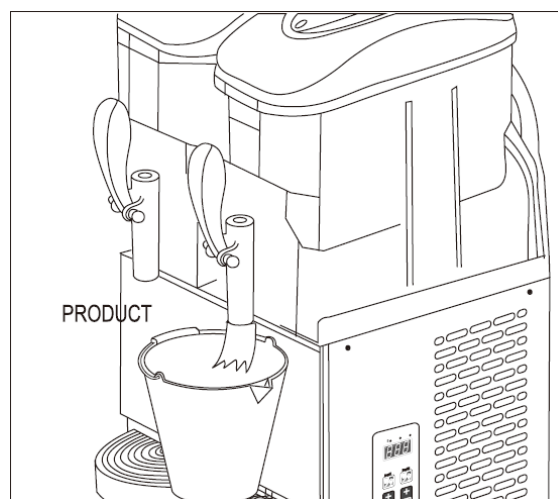
Si le bol doit être nettoyé avant la première utilisation de la machine, il n'est pas nécessaire de le vider. Dans ce cas, se référer directement à la section 7.2.

Par souci de simplicité, seul le fonctionnement du bol droit sera illustré. Pour faire fonctionner les autres bols, il suffit d'effectuer la même séquence d'étapes sur les interrupteurs du bol en question,

Mettez le bol en mode jus s'il doit être nettoyé, puis libérez tous les matériaux à l'intérieur du bol, comme le montre la figure ci-dessous à gauche. Ensuite, appuyez



sur le bouton en position "OFF" et débranchez la machine.

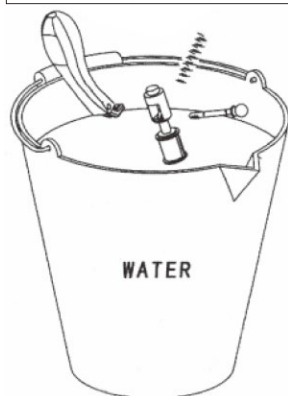
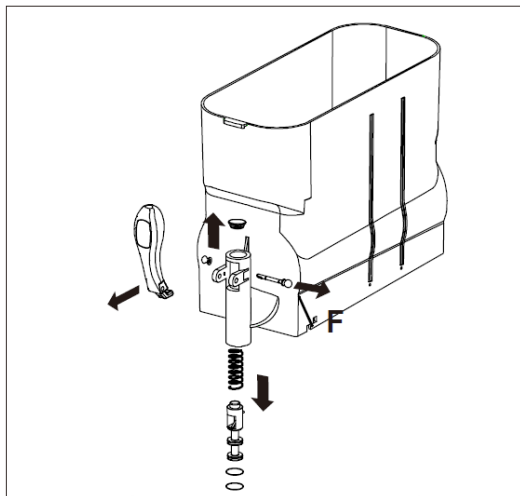


7.2 Démontage du robinet de distribution

Avant de retirer le bol, il est recommandé de démonter le robinet ;

après le nettoyage, le robinet ne doit pas être remis en place tant que le bol n'a pas été correctement positionnée dans son logement.

Démontez le robinet et retirez la goupille (F) de son logement pour libérer toutes les autres pièces.



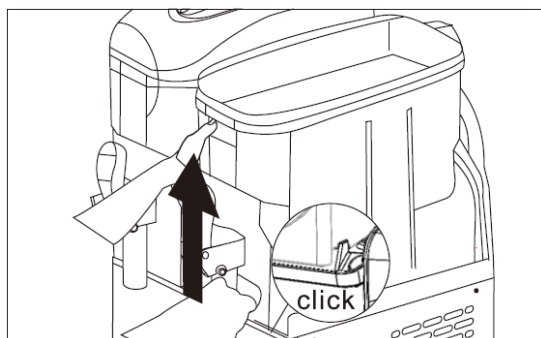
Ne jamais démonter le robinet si le produit ou tout autre liquide est présent à l'intérieur du bol.

7.3 Démontage du bol et du couvercle

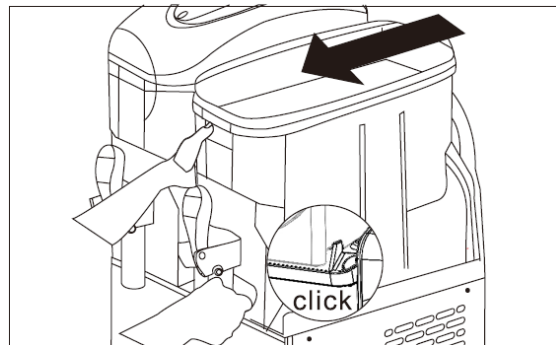
Il est essentiel d'enlever le bol de chaque machine pour assurer un nettoyage et une désinfection corrects de la machine.

Pour retirer correctement une cuve, procédez comme suit

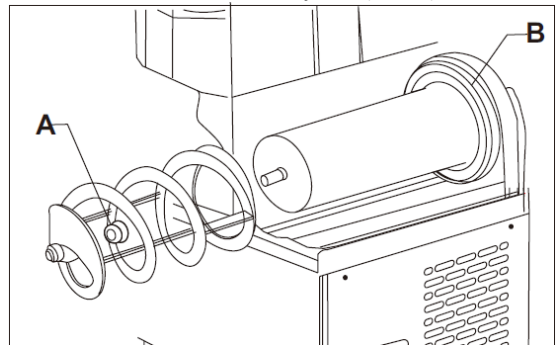
1. Retirez le couvercle comme indiqué au paragraphe 6.1.
2. Soulevez la partie avant de la cuve pour la dégager.



3. retirer le bol de son siège en poussant et en tapant légèrement sur la partie arrière.



4. sortir la tarière et retirer les joints (A et B).



7.4 Lavage et désinfection des composants

Tous les composants précédemment démontés et retirés doivent être soigneusement lavés et désinfectés.



Important : la solution désinfectante doit être conforme à la réglementation en vigueur au moment de l'utilisation de la machine.

Pour effectuer correctement la procédure, veuillez suivre les instructions suivantes :

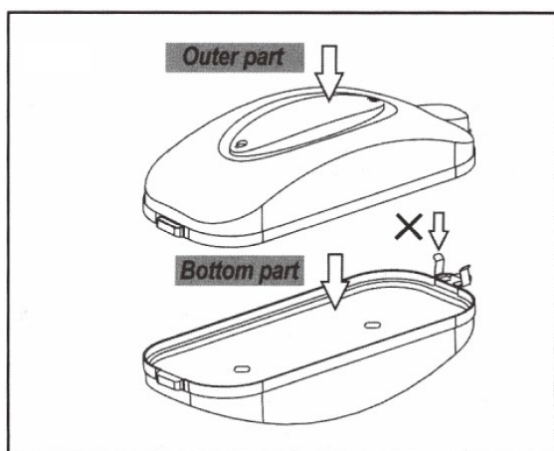
1. Remplissez un récipient avec une solution d'assainissement mélangée à de l'eau (2% d'hypochlorite de sodium mélangé à de l'eau).
2. Lavez soigneusement le réservoir, le couvercle et l'évaporateur à l'aide d'une éponge imbibée de la solution désinfectante.
3. Lavez à nouveau soigneusement avec de l'eau propre.
4. Remplissez un autre récipient avec une solution désinfectante.
5. Plongez les composants démontés dans la solution désinfectante.
6. Laissez les composants démontés tremper dans la solution pendant 30 minutes.
7. Laver à nouveau soigneusement à l'eau claire.
8. Placez les composants sur une surface propre et séchez-les.
9. Remontez la machine comme décrit au point 7.510. Avant de réutiliser la machine, effectuez le cycle de rinçage à l'eau propre (point 7.6).



Attention : ne pas immerger les couvercles équipés d'un éclairage dans n'importe quel type de liquide. Avant de commencer les opérations de nettoyage et d'assainissement du couvercle, il faut le retirer de la machine comme décrit dans le chapitre précédent.

Pour nettoyer correctement le couvercle éclairé, procédez comme suit :

1. À l'aide d'un chiffon propre et humide, nettoyez d'abord la partie inférieure du couvercle (en contact avec le produit).
2. À l'aide d'un chiffon propre et humide, nettoyez toute la partie extérieure.



3. À l'aide d'une éponge imbibée de solution désinfectante, désinfecter la partie inférieure du couvercle, en veillant à ne pas mouiller les contacts (X).
4. Laisser agir pendant 30 minutes.
5. Rincer deux fois ou plus, uniquement la partie inférieure, avec une éponge propre imbibée d'eau douce.
6. Placer le couvercle sur une surface propre et le sécher ; sécher d'abord la partie inférieure, puis la partie extérieure à l'aide d'un chiffon propre.
7. Ne remettre le couvercle en place qu'après avoir nettoyé et désinfecté le bol.

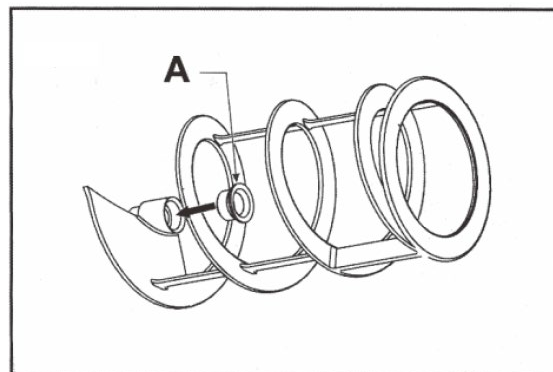


Il est interdit de laver et/ou de désinfecter le couvercle lorsqu'il est installé dans la machine.

7.5 Remontage des composants lavés

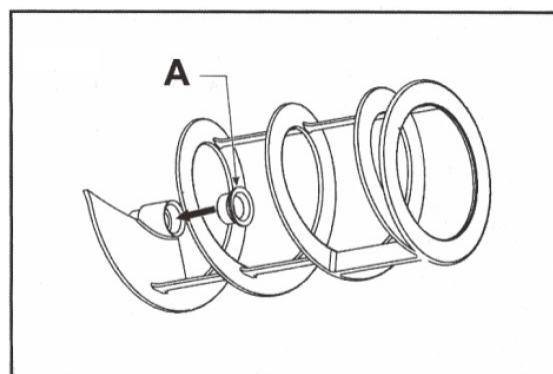
Tous les composants lavés et désinfectés doivent être soigneusement réassemblés. Certains composants doivent être lubrifiés de manière adéquate afin d'assurer leur bon fonctionnement.

Appliquez le joint (A) sur la tarière comme indiqué sur la figure ci-dessous.

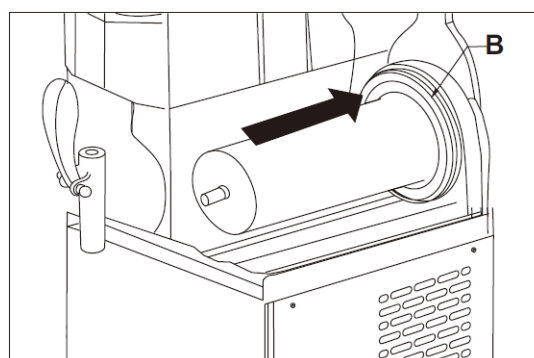


Vérifiez toujours l'intégrité du joint ; s'il est usé, remplacez-le par un nouveau. Remplacer le joint (A) au moins une fois par an.

À l'aide de la vaseline fournie, lubrifiez le joint (A) aux endroits indiqués dans la figure ci-dessous.

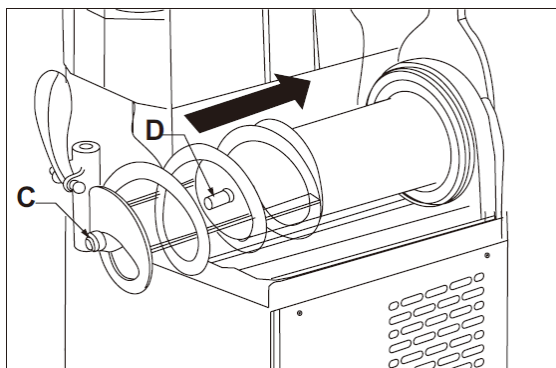


Appliquer le joint (B) en lubrifiant toute la surface indiquée par les flèches avec de la vaseline.



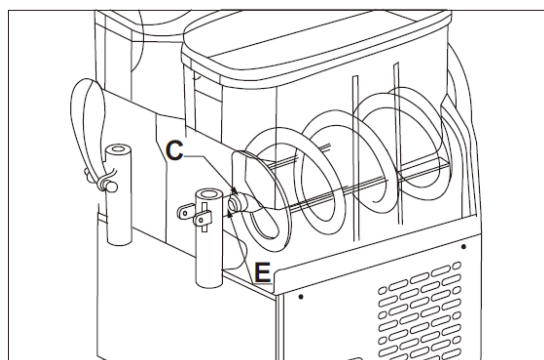


Introduisez la tarière en engageant la tête (C) dans l'arbre (D).

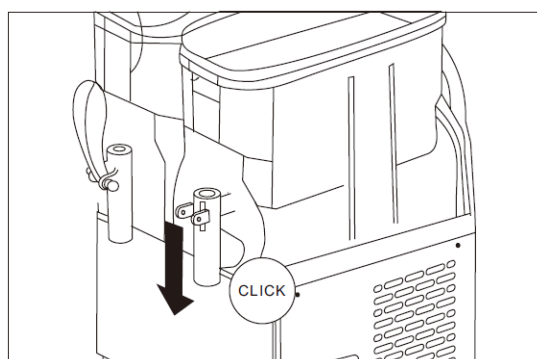


Tournez la tarière pour l'engager.

Remettez le bol en place : soulevez légèrement la tête (C) de la tarière afin qu'elle rencontre le siège prévu (E) dans le bol.

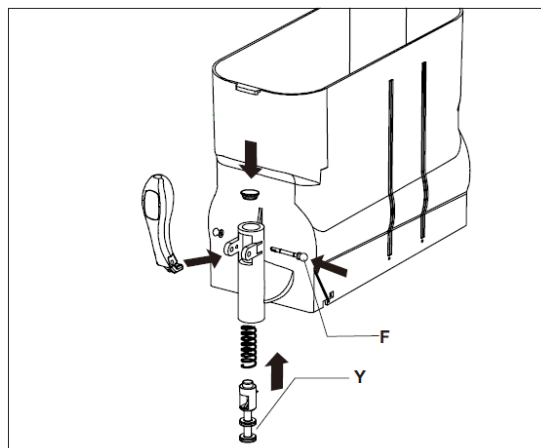


Pousser le bol vers le bas jusqu'à ce qu'il s'engage dans la surface, comme indiqué sur la figure.



Suivez les instructions suivantes pour remonter le robinet :

1. À l'aide de la vaseline fournie, lubrifiez correctement le bouchon (Y) et remontez les composants,
2. introduire la goupille (F) en maintenant le levier du robinet en place.



Installez correctement les composants comme indiqué sur la figure. L'absence de lubrification du capuchon peut entraîner une fuite de produit au niveau du robinet.

7.6 Cycle de rinçage

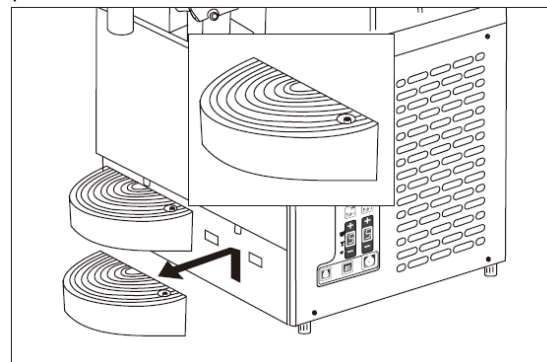
Avant de mettre la machine en marche, vous devez effectuer le cycle de rinçage.

Procédez comme suit :

1. remplir le réservoir avec de l'eau propre.
2. laisser fonctionner la machine pendant 5 minutes en mode « agitation » uniquement.
3. éteindre la machine et vider le réservoir en ouvrant le robinet.

7.7 Nettoyage du bac d'égouttage

Le bac d'égouttage doit être vidé et nettoyé quotidiennement.



Tous les bacs d'égouttage présents dans la machine doivent être nettoyés

Le bac d'égouttage doit être vidé et nettoyé chaque fois que le flotteur rouge installé dans la grille apparaît.

En tenant fermement le tuyau d'évacuation, soulevez le bac avec la grille dessus et retirez-le. Lavez le plateau et la grille séparément à l'eau tiède ! Sécher tous les composants. Replacez la grille sur le plateau. Placez le tuyau d'évacuation dans l'ouverture prévue à cet effet. Remettez le plateau en place et appuyez dessus pour le fixer à la machine.



7.8 Couvercle lumineux

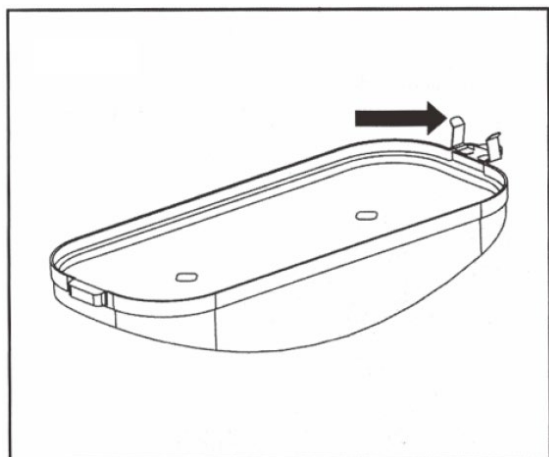


L'entretien du couvercle lumineux doit être confié exclusivement à un technicien spécialisé, qui doit organiser toutes les séquences opérationnelles et utiliser le matériel adéquat, dans le strict respect des réglementations applicables en vigueur.



Il est interdit à l'opérateur de démonter tout composant du couvercle.

Nettoyez les contacts du couvercle à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-les soigneusement. Effectuez toujours cette opération lorsque la machine est éteinte.



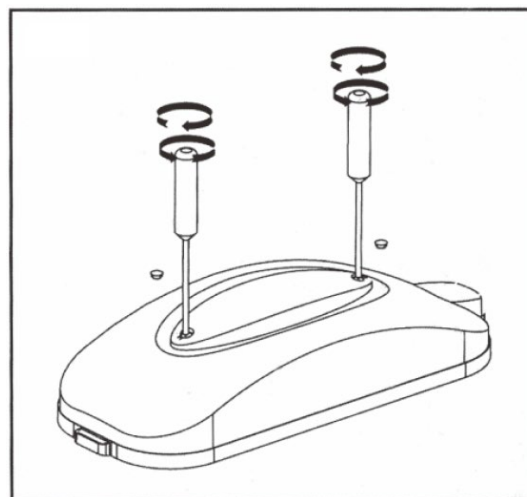
Attention : lors des opérations de nettoyage, veillez à ne pas endommager (plier, casser, etc.) les contacts ; tout dommage pourrait entraîner un mauvais fonctionnement du couvercle, ce qui n'est pas couvert par la garantie.

7.8.1 Remplacement des ampoules

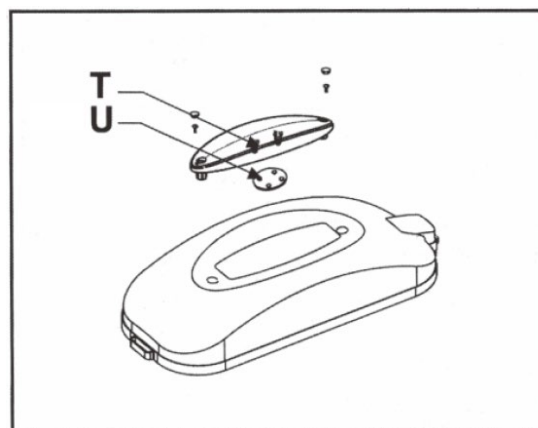


L'ampoule ne doit être remplacée que lorsque l'interrupteur principal est en position « OFF » et que le cordon d'alimentation est débranché.

Retirer les capuchons de protection ; desserrer les vis du bain pour séparer les sections du couvercle éclairé : utiliser un tournevis approprié pour cette opération.



Retirer l'ampoule « U » de la douille « T » et la remplacer par une nouvelle ampoule. Remettre le couvercle en place et serrer les deux vis.



7.9 Nettoyage du condenseur



Le nettoyage du condenseur ne peut être effectué que par un technicien spécialisé, qui doit organiser toutes les séquences opérationnelles et utiliser un équipement approprié, dans le strict respect des normes en vigueur.



Nettoyer périodiquement le condenseur situé à l'intérieur de la machine.



Attention : Le retrait des protections expose certaines surfaces tranchantes de la machine.



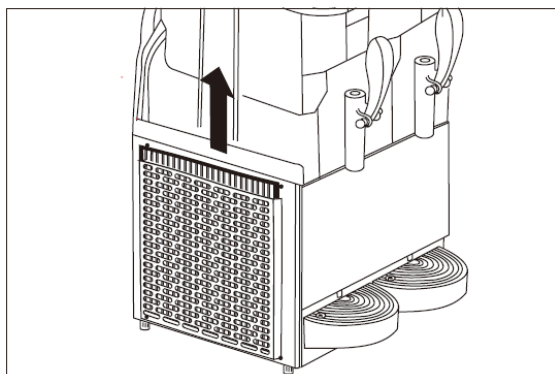
L'encrassement du condenseur nuit aux performances de la machine.

Pour accéder au condenseur, retirez les protections de sécurité.

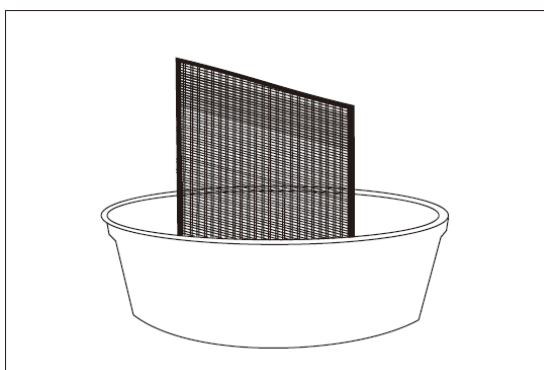


Il est interdit d'utiliser la machine si un seul panneau (avant, arrière ou latéral) n'est pas correctement mis en place, il est interdit à l'opérateur de nettoyer le condenseur.

Les protections doivent être retirées à l'aide d'un tournevis approprié.



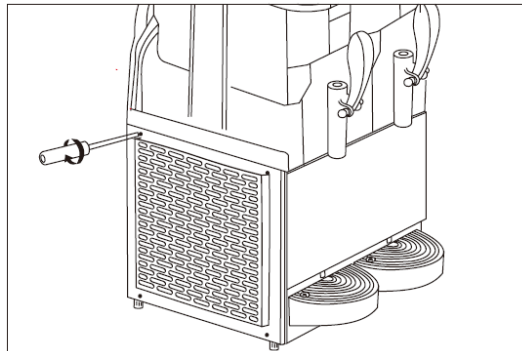
Retirez la protection arrière après avoir enlevé les vis qui la fixent au cadre (les vis sont placées sur les côtés gauche et droit). Après avoir retiré la protection, utilisez une brosse sèche pour enlever la poussière qui s'est accumulée au fil de l'utilisation.



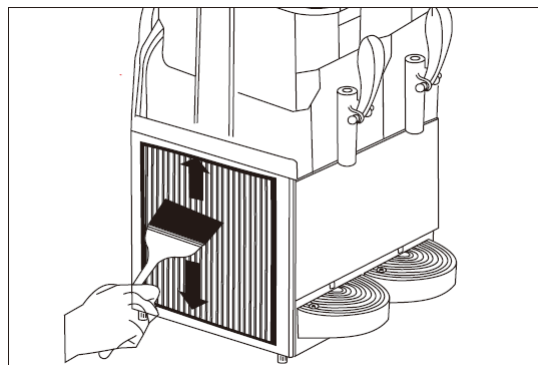
Une fois que le condenseur a été soigneusement nettoyé, remettez toutes les protections en place.

Pour retirer le panneau de protection, procédez comme suit :

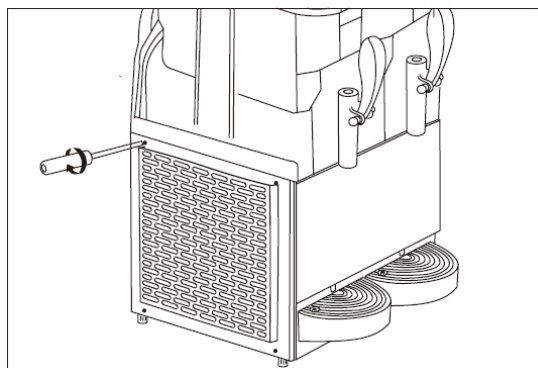
- Soulevez et retirez complètement la partie supérieure de la protection latérale.
- Dévissez les 4 vis qui maintiennent le protecteur en place.



-Après avoir enlevé les 4 vis, retirez le protecteur.



Après avoir retiré la protection, utilisez une brosse sèche pour enlever la poussière qui s'est accumulée au fil du temps.



Après avoir soigneusement nettoyé le condenseur, remontez tous les composants du dispositif de protection.



7.10 Entretien périodique



La machine doit être vérifiée périodiquement (au moins une fois par an) par un technicien spécialisé. Ce contrôle périodique permet de s'assurer que tous les composants installés et la machine elle-même sont maintenus à un haut niveau de sécurité.



Tout composant usé doit être remplacé par une pièce de rechange d'origine.



Il est interdit d'utiliser la machine lorsque même un seul de ses composants est défectueux ou usé, il est interdit aux utilisateurs d'effectuer l'entretien périodique.

8. RACLAGÉ



Les équipements électriques et électroniques doivent être mis au rebut conformément à la législation et aux réglementations locales.

Ces équipements ne peuvent pas être éliminés avec les déchets municipaux solides, mais doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux utilisés pour leur fabrication.



Tous les produits sont marqués du symbole de la poubelle barrée pour rappeler les obligations de collecte sélective. Le respect de toutes les dispositions relatives à l'élimination des produits en fin de vie contribue à la protection de l'environnement.



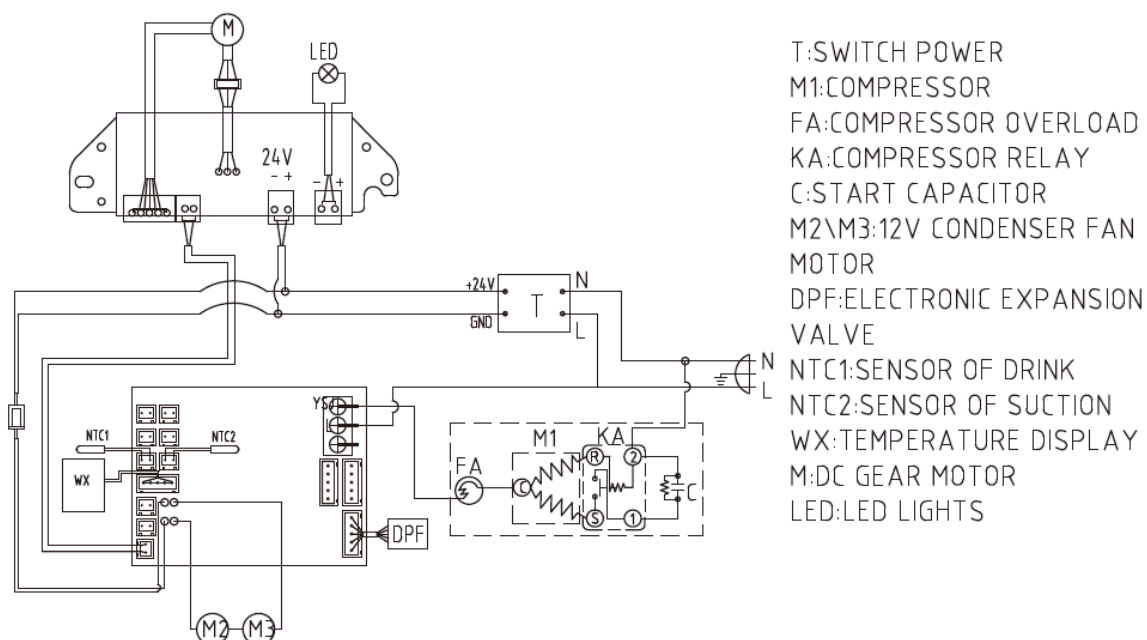


9. DÉPANNAGE

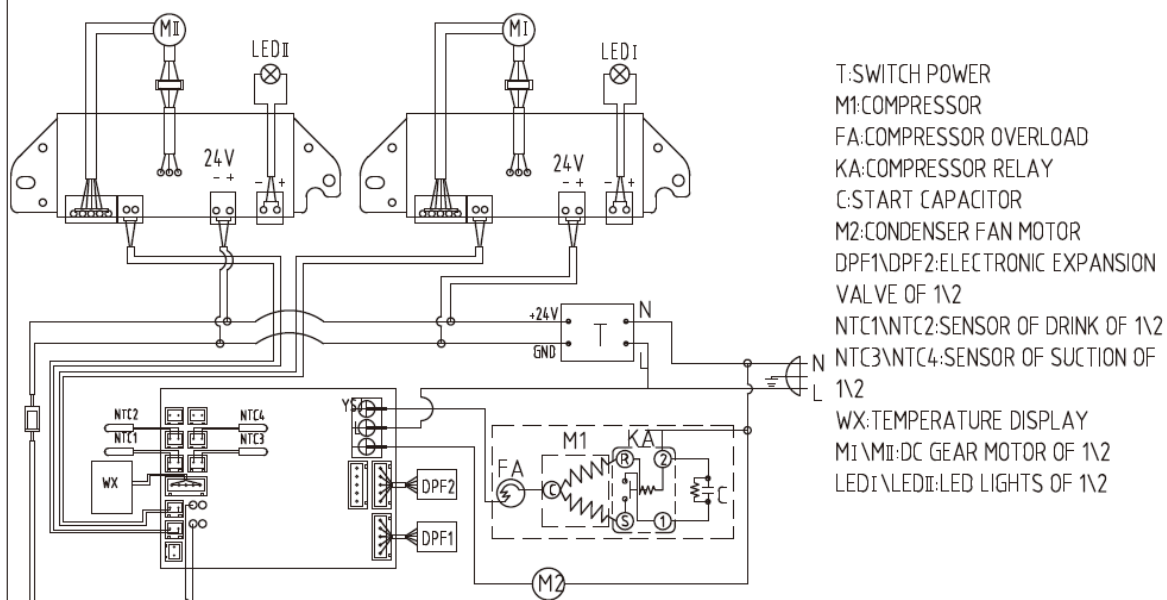
Problème	Cause	Solution
La machine ne peut pas démarrer	Pas d'alimentation électrique.	Insérez correctement la prise de courant.
	L'interrupteur principal n'est pas en position « ON ».	Appuyez sur l'interrupteur en position « ON ».
Le robinet fuit	Le piston du robinet n'est pas lubrifié.	Lubrifiez le piston du robinet.
	Le piston du robinet est défectueux.	Remplacer le piston du robinet.
Le produit s'écoule à l'arrière du bol	Le bol n'est pas monté correctement.	Vérifier le positionnement du bol.
	Le joint du bol n'est pas lubrifié.	Lubrifiez le joint du bol.
	Le joint est défectueux.	Remplacez le joint du bol.
La tarière ne tourne pas	L'interrupteur est positionné sur « OFF ».	Appuyez sur l'interrupteur en position « ON ».
	Glace bloquée dans le bol.	Arrêter la machine et laisser fondre la glace.
L'appareil ne produit pas de granité	L'interrupteur principal n'est pas en position « ON ».	Appuyez sur l'interrupteur en position « ON ».
	L'état de fonctionnement n'est pas en mode « slush ».	Passez en mode « slush ».
	La consistance n'a pas été réglée correctement.	Régalez correctement la consistance.
	La ventilation est insuffisante. Le condenseur est sale.	Faites appel à une personne spécialisée pour nettoyer le condenseur.
	La machine se trouve à proximité d'une source de chaleur.	Installer la machine dans un endroit approprié, loin de toute source de chaleur.
Un ou plusieurs cylindres ne sont pas refroidis	Le détendeur électronique est bloqué.	Appuyez sur pendant six secondes, l'électrovanne correspondante s'ouvrira complètement pour nettoyer pendant trois minutes. Pendant ce temps, l'affichage de la position du robinet indique « C ».
La tarière est bruyante	Le joint avant a été mal appliqué.	Placez le joint correctement.
	La consistance est réglée trop épaisse.	Ajustez correctement la consistance.
	Le joint n'est pas lubrifié.	Lubrifiez le joint.
	Le produit contient moins de sucre.	Ajustez la proportion des matériaux du produit et n'utilisez pas de mellitum à la place.
Le granité a des taches noires	Le bol est sale.	Éteindre la machine pour laisser fondre la glace. Nettoyez le bol.
	Le joint de la tarière est sale.	Nettoyez le joint.
	Le joint de la tarière est défectueux.	Remplacer le joint.
Le robinet ne coule pas	Glace bloquée à l'intérieur du bol.	Éteignez la machine pour laisser fondre la glace.
Si le dysfonctionnement de la machine est dû à des causes autres que celles mentionnées dans ce tableau ou si les remèdes proposés ne permettent pas de résoudre le problème, veuillez faire appel à un technicien spécialisé.		

WIRING DIAGRAMS / BEDRADINGSSCHEMA'S / SCHALTPLAN / SCHÉMAS DE CÂBLAGE

ELECTRIC WIRING DIAGRAM 7537.0005



ELECTRIC WIRING DIAGRAM 7537.0010



ELECTRIC WIRING DIAGRAM 7537.0015

T: SWITCH POWER
M1: COMPRESSOR
FA: COMPRESSOR OVERLOAD
KA: COMPRESSOR RELAY
C1: START CAPACITOR
C2: RUN CAPACITOR
M2: CONDENSER FAN MOTOR
DPF1\DPF2\DPF3: ELECTRONIC EXPANSION VALVE OF 1\2\3
NTC1\NTC2\NTC3: SENSOR OF DRINK OF 1\2\3
NTC4\NTC5\NTC6: SENSOR OF SUCTION OF 1\2\3
WX: TEMPERATURE DISPLAY
M1\M2\M3: DC GEAR MOTOR OF 1\2\3
LED1\LED2\LED3: LED LIGHTS OF 1\2\3