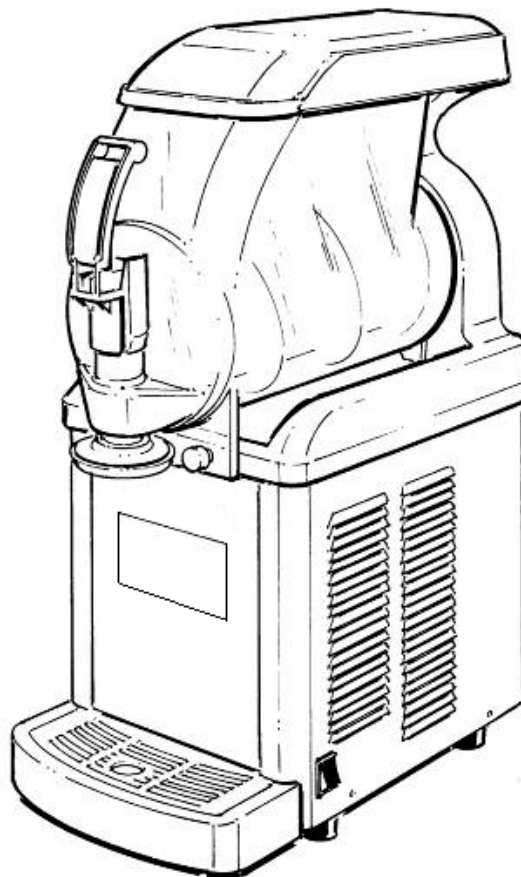


GT1 e GT2 Touch



Manuale d'uso e manutenzione

Pag.2

Gebrauchs- und Wartungsanleitung

Seite 26

Operator's manual

Page 50

Manual de uso y mantenimiento

Pág. 77





DRINK SYSTEMS

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789611 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

Gentile Cliente,
ci congratuliamo con Lei per aver scelto un
prodotto di qualità che sicuramente
risponderà alle Sue aspettative.
RingraziandoLa per la preferenza accordataci,
la invitiamo cortesemente a prendere attenta
visione del presente manuale d'uso e
manutenzione.

Pubblicazione emessa da:

SPM DRINK SYSTEMS S.p.a.
Via Panaro n° 2
41057 Spilamberto (MO)

Edizione: 12/2013

Revisione: 05

© 2013 – SPM Drink Systems

Tutti i diritti di riproduzione del presente manuale sono riservati alla **SPM DRINK SYSTEMS**, la riproduzione anche parziale è vietata.

Le descrizioni e le illustrazioni sono riferite alla specifica macchina/impianto in oggetto. **SPM DRINK SYSTEMS** si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento tutte le modifiche che riterrà opportune alla produzione di serie.

Il presente manuale:

è parte integrante della fornitura e deve essere letto attentamente al fine di un utilizzo corretto, in conformità ai requisiti essenziali di sicurezza;

è elaborato secondo le disposizioni della **Direttiva Macchine 2006/42/CE** e riporta le informazioni tecniche necessarie per svolgere correttamente tutte le procedure in condizioni di sicurezza;

deve essere conservato con cura (protetto in un involucro trasparente e stagno per evitarne il deterioramento) e deve accompagnare la macchina durante tutta la sua vita, compresi eventuali passaggi di proprietà. In caso di smarrimento o deterioramento è possibile riceverne una copia facendo richiesta alla

SPM DRINK SYSTEMS segnalando i dati riportati sulla targhetta d'identificazione

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



DRINK SYSTEMS

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel. +39 059.789611 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

INDICE

1. AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI	4
2. CORREDO DELL'APPARECCHIO	4
3. INDICAZIONI UTILI PER IL TRASPORTO	4
4. INDICAZIONI UTILI PER IL SOLLEVAMENTO	4
5. SPECIFICHE TECNICHE	5
6. POSIZIONAMENTO	6
7. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	7
8. OPERAZIONI DI AVVIAMENTO E MODALITA' D'USO	8
9. OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE QUOTIDIANA	14
10. MANUTENZIONE STRAORDINARIA	21
Pulizia del condensatore	21
Controllo e sostituzione delle guarnizioni	22
Stoccaggio invernale	22
11. INFORMAZIONI UTILI SUI PREPARATI PER GELATO	23
12. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA'	23
13. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI	24
14. WIRING DIAGRAM	97



DRINK SYSTEMS

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789611 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

1. AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

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

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

Al momento del ricevimento di questo apparecchio assicurarsi che il codice di identificazione dello stesso corrisponda a quello da Voi ordinato e riportato sempre sui documenti di trasporto e cioè:

- "nome apparecchio" seguito dal numero di matricola progressivo.

Questo apparecchio è destinato solo ed esclusivamente all'uso per il quale è stato concepito ed il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni dovuti ad un uso improprio.

Il presente apparecchio non è da intendersi adatto all'uso da parte di persone (incluso bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Il presente apparecchio non è adatto all'uso esterno. Il presente apparecchio non è adatto all'installazione in luoghi in cui può essere utilizzato un getto d'acqua.

Il presente apparecchio deve essere installato in luoghi dove possa essere controllato da personale qualificato.

2. CORREDO DELL'APPARECCHIO

Al momento dell'apertura all'interno dell'imballo si troveranno i seguenti elementi:

- il presente manuale di uso e manutenzione,
- la dichiarazione di conformità CE;
- 1 tubetto di lubrificante (vaselina);
- 1 vaschetta raccogli gocce e 3 guarnizioni a ventosa.

3. INDICAZIONI UTILI PER IL TRASPORTO

Al fine di evitare che l'olio contenuto nel compressore ermetico defluisca nel circuito refrigerante, è necessario trasportare, immagazzinare e movimentare l'apparecchio in posizione verticale rispettando le indicazioni poste sull'imballo. Nel caso in cui l'apparecchio sia stato accidentalmente o volutamente per ragioni di trasporto, tenuto in posizione non verticale è necessario, prima del suo avviamento, tenerlo per circa 3-4 ore in posizione eretta in modo che l'olio ritorni nel compressore.

4. INDICAZIONI UTILI PER IL SOLLEVAMENTO

Ogni apparecchio è munito di un apposito bancale in legno che ne permette lo spostamento utilizzando gli usuali mezzi di movimentazione e di sollevamento.



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

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

Va, invece, evitato di:

- rovesciare il distributore;
- trascinare il distributore con funi od altro;
- sollevare il distributore con imbracature o funi
- scuotere o dare scossoni al distributore ed al suo imballo.

Per lo stoccaggio è necessario che l'ambiente sia asciutto e con temperature comprese tra 0°C e 40 °C. Con l'imballo originale è possibile sovrapporre non più di 2 apparecchi avendo cura di mantenere la posizione verticale indicata dalle frecce sull'imballo.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Caratteristiche tecniche ed elettriche dell'apparecchio

Tutte le caratteristiche tecniche ed elettriche dell'apparecchio sono riportate sulla targhetta matricola applicata all'interno dell'apparecchio e qui sotto riprodotta.



Sulla targhetta vengono riportati:

- Modello;
- Numero di matricola;
- Caratteristiche elettriche in Volt/ Hz;
- Assorbimento max in Watt;
- Corrente max in Amp;
- Peso in kg;
- Temperatura ambiente di utilizzo della macchina compresa fra i 24 ed i 32°C.

Le dimensioni di ingombro dell'apparecchio sono:

GT1

- Altezza 65 cm.
- Larghezza 26 cm.
- Profondità 42.5 cm.
- Peso 28 kg.

GT2

- Altezza 65 cm.
- Larghezza 45 cm.
- Profondità 42.5 cm.
- Peso 46 kg.

Rumorosità

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

In caso di guasto:

Nella maggior parte dei casi, gli eventuali inconvenienti tecnici sono risolvibili con piccoli interventi; suggeriamo perciò di leggere attentamente il presente manuale, prima di contattare il costruttore o il centro di assistenza.

Smaltimento

Importante

Tutti gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Importante

Nel rispetto dell'ambiente, non disperdere gli elementi dell'imballaggio ma conservarli in modo da poterli riutilizzare qualora necessario (i.e. stoccaggio invernale).



Il simbolo  indica che l'apparecchio non può essere smaltito come rifiuto comune, ma deve essere smaltito secondo quanto stabilito dalla direttiva europea 2003/108/EC (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) e dalle legislazioni nazionali derivanti, per prevenire possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana.

Per il corretto smaltimento dell'apparecchio, contattate il punto vendita presso cui avete acquistato l'apparecchio oppure il nostro servizio post vendita.

6. POSIZIONAMENTO

SOLO PER MANUTENTORE

L'installazione e le successive operazioni di manutenzione, devono essere effettuate da personale specializzato ed addestrato all'uso dell'apparecchio, secondo le norme in vigore.

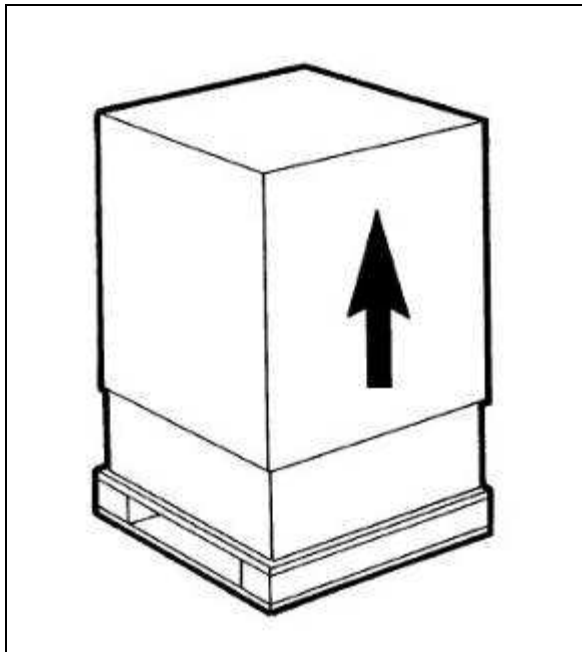


Fig. 1

a) Dopo aver tolto l'imballo **conservarne tutti gli elementi per lo stoccaggio invernale** ed assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio (fig.1).

!IMPORTANTE!

Tutti gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

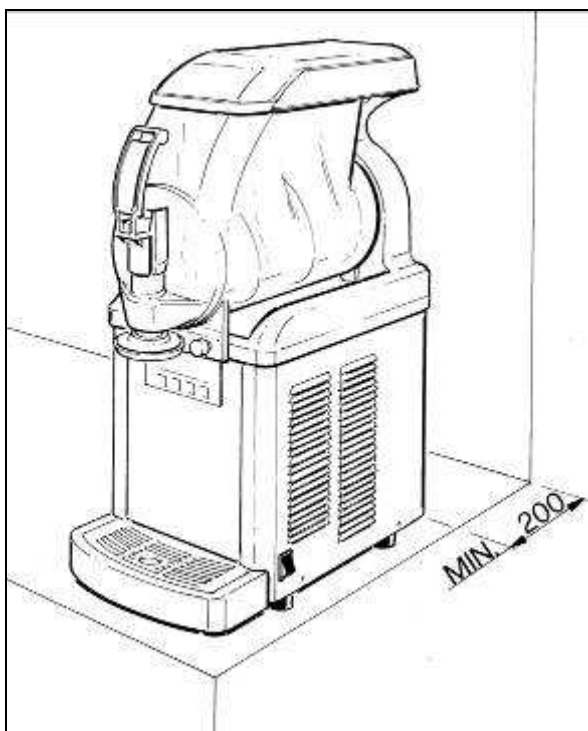


Fig. 2

b) Appoggiare l'apparecchio su una superficie orizzontale e solida facendo in modo che la carrozzeria dell'apparecchio sia ben areata (almeno 20 cm di spazio libero, fig.2), installare l'apparecchio in un ambiente asciutto ed evitare di installarlo vicino a fonti di calore. **La temperatura ambiente di utilizzo macchina deve essere compresa tra i 24°C e i 32°C.**

c) Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricola e che la potenza disponibile sia adeguata a quella richiesta dall'apparecchio. Inserire la spina in una presa di corrente munita del polo di terra, eliminando prese multiple.

PER ULTERIORI PRECAUZIONI, LEGGERE ATTENTAMENTE IL PARAGRAFO "COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA".

d) L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del produttore. Un mancato rispetto di tali indicazioni può compromettere la funzionalità dell'apparecchio.

Importante

La messa a terra è necessaria e obbligatoria a termine di legge. Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione straordinaria assicurarsi di aver scollegato l'apparecchio dalla rete togliendo la spina di alimentazione.

In caso di guasto o mal funzionamento spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

7. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

SOLO PER MANUTENTORE

Prima di inserire la spina nella presa di alimentazione, come già spiegato nel paragrafo precedente, è necessario che per la Vostra sicurezza prendiate attenta visione delle seguenti precauzioni:

- Accertarsi che il collegamento sia effettuato ad un impianto dotato di un efficace messa a terra come previsto dalle vigenti normative di sicurezza (fig.3). Il costruttore non può essere quindi considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancata messa a terra dell' impianto.
- Verificare sempre le specifiche elettriche sulla targhetta di ogni singolo apparecchio, i dati di targa rimpiazzano sempre quelli riportati sul presente manuale.
- E' indispensabile, per una corretta e sicura installazione, predisporre un'apposita presa comandata da un interruttore magnetotermico con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a 3mm, conforme alle vigenti normative nazionali di sicurezza (fig.3).
- Non usare mai prese multiple o prolunghe.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione per tutta la sua lunghezza non venga in nessun modo schiacciato.
- Per staccare la spina, dopo aver sempre staccato l'interruttore generale, afferrare la stessa effettuando trazione dolce.

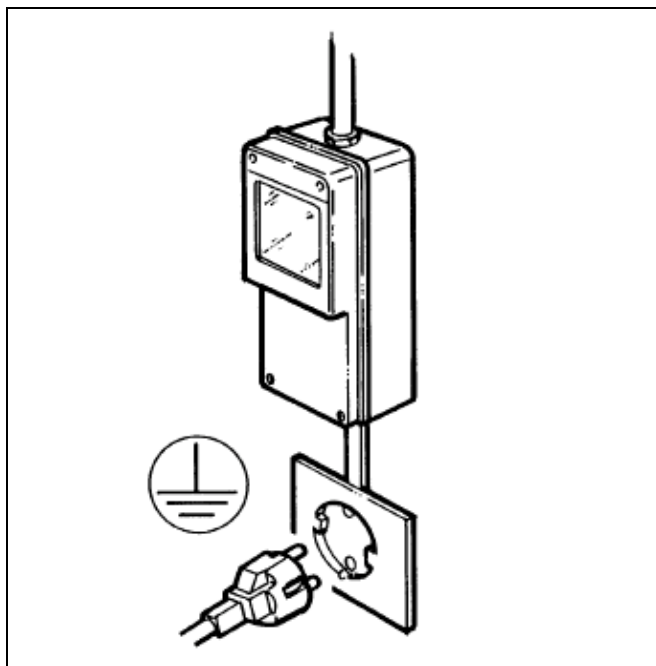


Fig. 3

Importante

SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE E' DANNEGGIATO, ESSO DEVE ESSERE SOSTITUITO DAL COSTRUTTORE O DAL SUO SERVIZIO DI ASSISTENZA O COMUNQUE DA UNA PERSONA CON QUALIFICA SIMILARE, IN MODO DA PREVENIRE OGNI RISCHIO.

8. OPERAZIONI DI AVVIAMENTO E MODALITA' D'USO

!ATTENZIONE!

PRIMA DI EFFETTUARE IL PRIMO AVVIAMENTO DELLA MACCHINA, PROCEDERE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE DESCRITTE AL CAPITOLO 9

- Diluire e miscelare, in un recipiente a parte, il prodotto con acqua o latte secondo le indicazioni del produttore (vedi figura 4).

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

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

- Versare il prodotto ottenuto nella vasca (vedi fig.5).

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

Nota

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

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

- Inserire la spina nella presa di alimentazione elettrica, ed attivare l'interruttore generale A (fig. 6), il touch screen entrerà in funzione permettendo così di scegliere le modalità di funzionamento desiderate.

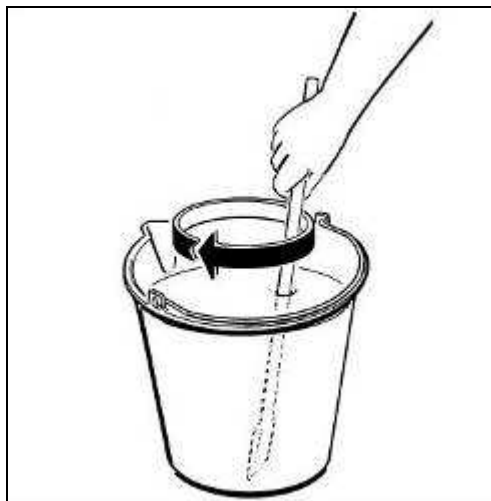


Fig. 4

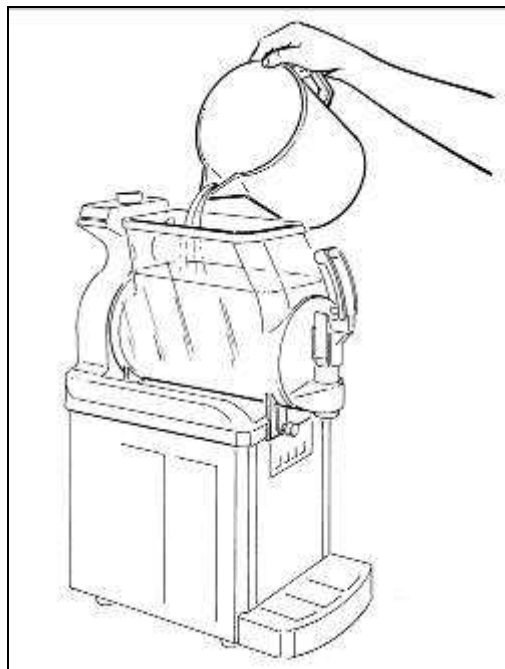


Fig. 5

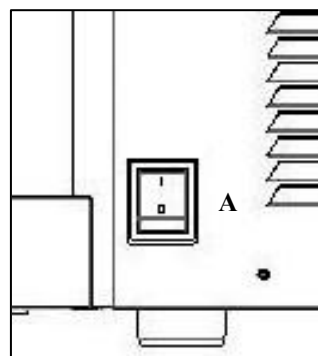


Fig. 6

- All'accensione della macchina compare il menu principale di selezione (fig. 7); premendo uno dei tasti relativi ad uno dei prodotti impostati si entra nella fase di preparazione di tale prodotto (ad esempio GELATO) e la macchina inizia a funzionare secondo i parametri pre impostati nel prodotto selezionato.

!ATTENZIONE!

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

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

PREPARAZIONE PRODOTTO

FASE DI PREPARAZIONE

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

In basso a destra sono visibili due pulsanti.

➤ "ESTRAZIONE"

Premendo questo pulsante si entra nella fase di estrazione; lo scopo è quello di aumentare la velocità di rotazione della coclea per facilitare l'operazione di estrazione del prodotto. Velocità e durata sono parametri pre-impostati.

Durante la fase di preparazione sul pulsante "ESTRAZIONE" compare la scritta "-----", ad indicare che il prodotto è appunto in fase di preparazione e non sarebbe pronto per il consumo (fig. 8).

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



Fig. 7



Fig. 8

➤ "DEFROST"

Premendo questo pulsante si entra nella fase di DEFROST.

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

Lo stato di DEFROST è riconoscibile dal fatto che il pulsante relativo risulta selezionato e dunque di colore diverso da quello iniziale (fig.9). Per uscire da questa fase è sufficiente premere ancora il pulsante.



Fig. 9

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

FASE DI MANTENIMENTO

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

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

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



Fig. 10

In questa fase il pulsante ESTRAZIONE è ben visibile.

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

- Una volta che il prodotto avrà raggiunto la consistenza desiderata, per erogare, posizionare il bicchiere sotto al rubinetto, premere il pulsante di estrazione e tirare la leva come mostrato in figura 11.

La linea GT è munita di un particolare accessorio per dare una forma a stella al prodotto erogato; in fase di utilizzo posizionare il bicchiere sotto di esso come mostrato in fig.11.

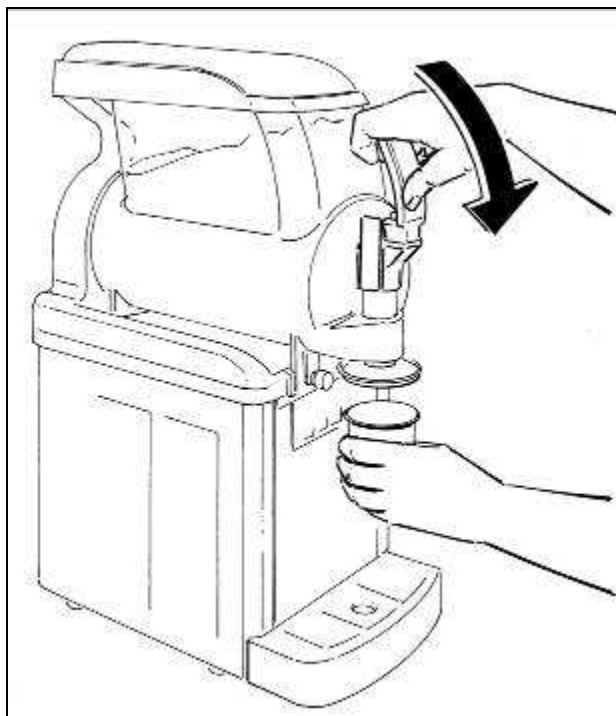


Fig. 11

PARAMETRI PRODOTTO DURANTE IL FUNZIONAMENTO

Si possono modificare i parametri del prodotto anche in fase di funzionamento entrando nel MENU premendo il tasto in alto a sinistra sulla schermata di funzionamento (ad esempio quella in figura 8).

La pagina parametri che appare è quella riportata in figura 12.



Fig. 12

Sono modificabili tutti i parametri del prodotto:

PREPARAZIONE (fig. 13): sono impostabili velocità e temperatura di questa fase.



Fig. 13

ESTRAZIONE (fig. 14): sono impostabili velocità e durata di estrazione.



Fig. 14

MANTENIMENTO (fig. 15): sono impostabili velocità e temperatura di questa fase.



Fig. 15

DEFROST (fig. 16): sono impostabili velocità e temperatura relativi a questa specifica fase.



Fig. 16

Qualora si volesse impostare dei parametri particolari prima di far funzionare la macchina è necessario, subito dopo l'accensione della macchina, entrare nel menu IMPOSTAZIONI (fig. 7) e selezionare il prodotto di cui si vogliono modificare i parametri (fig. 17).



Fig. 17

MENU IMPOSTAZIONI

Se dal menu principale, subito dopo l'accensione della macchina, si preme il tasto IMPOSTAZIONI seguito dal tasto MACCHINA (fig. 17), si accede al menu delle impostazioni generiche della macchina (fig. 18).

Sono modificabili solo i parametri lingua, ora e lavaggio.



Fig. 18

LINGUA (fig. 19): è impostabile una a scelta fra l'Italiano, l'Inglese ed una terza lingua personalizzabile.



Fig. 19

ORA (fig. 20): possono venir impostati ore e minuti.

LAVAGGIO (fig. 18): una volta selezionato il tasto lavaggio è necessario ritornare al menu principale e selezionare il prodotto desiderato; in questo modo la macchina funzionerà in modalità lavaggio (solo rotazione della coclea con impianto frigorifero disattivato) fino allo spegnimento; questo modalità di funzionamento ha lo scopo di facilitare una prima grossolana pulizia della vasca prima di effettuare le operazioni di pulizia e sanitizzazione descritte al capitolo 9.



Fig. 20



DRINK SYSTEMS

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789611 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

9. OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE QUOTIDIANA

Al fine di avere sempre un buon funzionamento dell'apparecchio e di rispettare le vigenti normative sanitarie, è indispensabile effettuare frequentemente e dettagliatamente le operazioni di pulizia e sanitizzazione descritte in seguito, assicurandosi sempre che la persona adibita a tali operazioni, si sia in precedenza lavata e sanitizzata le mani e gli avambracci.

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

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



Attenzione

Onde evitare rischi di shock elettrico, durante le operazioni di pulizia, non spruzzare acqua sugli interruttori ed evitare che i componenti elettrici interni vengano a contatto con l'acqua ed i prodotti utilizzati.



Attenzione

Per prevenire la formazione di batteri usare solo prodotti approvati per la disinfezione di oggetti in plastica e gomma, il mancato rispetto di queste procedure può provocare rischi alla salute.

NOTA BENE: è responsabilità dell'utilizzatore essere consapevole delle normative vigenti in modo da rispettare le leggi federali, statali o locali, in termini di frequenza di pulizia e conservazione dei prodotti utilizzati.

Le procedure descritte in seguito sono essenziali per impedire la formazione di batteri e mantenere così la macchina in ottime condizioni igieniche.

Si consiglia di eseguire tali procedure **quotidianamente** e comunque rispettando sempre le normative in vigore.

- Svuotare il più possibile la vasca dal prodotto residuo.

- Fermare la macchina spegnendo l'interruttore generale.

- Dopo aver rimosso il fermo attraverso l'apposita chiave (fig.21), rimuovere prima il coperchio di sicurezza, poi il sottocoperchio come mostrato in figura 22.

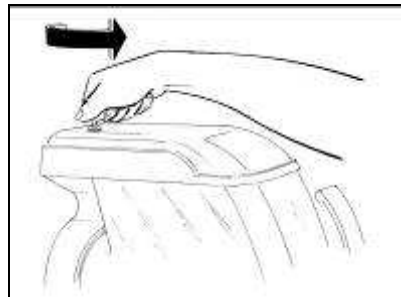


Fig. 21

- Riempire la vasca con acqua tiepida (fig.23) e rimettere entrambi i coperchi assicurandosi che il micro di sicurezza sia attivato.

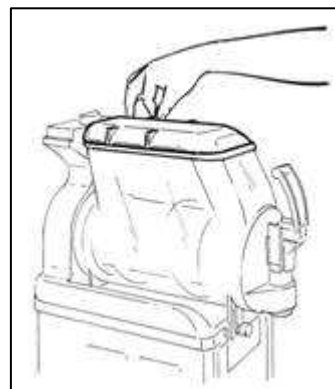
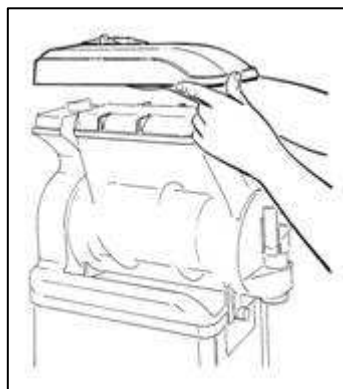


Fig. 22

!ATTENZIONE!

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

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

- Far funzionare la macchina in modalità lavaggio per alcuni minuti, svuotare la vasca e ripetere le stesse operazioni finché dalla stessa non esce acqua limpida (fig.24).

- Spegnere la macchina e disconnettere il cavo di alimentazione.

- Munirsi di un comune prodotto adatto alla disinfezione di oggetti in plastica e gomma (AMUCHINA®).

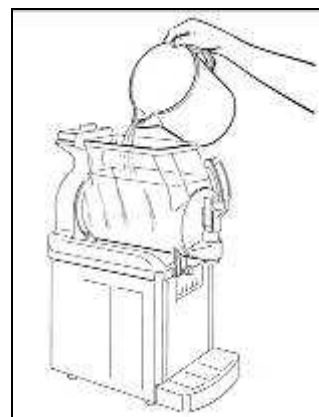


Fig. 23

IMPORTANTE

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

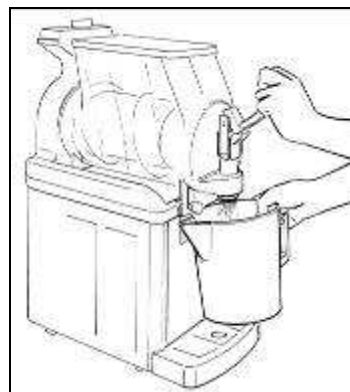


Fig. 24



Attenzione

Onde evitare rischi di shock elettrico o di contatto con parti mobili, durante le operazioni di smontaggio e rimontaggio, assicurarsi che tutti gli interruttori siano nella posizione off e che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla rete.

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

- Rimuovere il coperchio.

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

- Svitare e sfilare i pomelli (fig.25).

- Rimuovere l'accessorio per dare la classica forma a stella al prodotto erogato (fig.26).

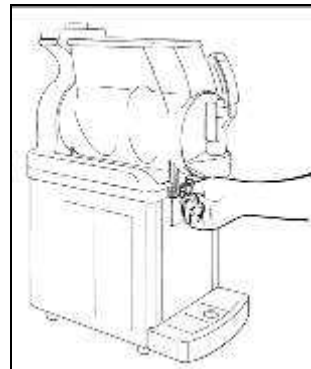


Fig. 25

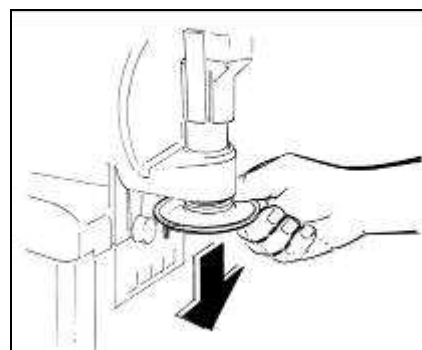


Fig. 26

- Smontare il rubinetto dalla vasca premendo contemporaneamente sulle due alette di blocco e sollevarlo in modo da estrarlo dalla propria sede (fig.27).

- Scomporre il rubinetto in tutti i suoi componenti tenendo premuto verso il basso il corpo e sfilando la leva dalla propria sede (fig.27).

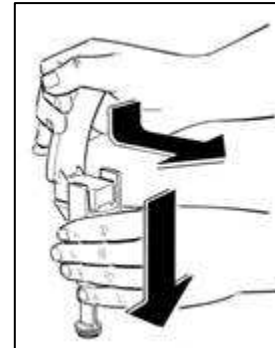
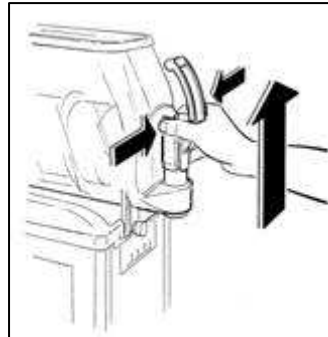


Fig. 27



Attenzione

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

- Tirare la vasca verso l'esterno e liberarla dalla propria sede (fig.28).

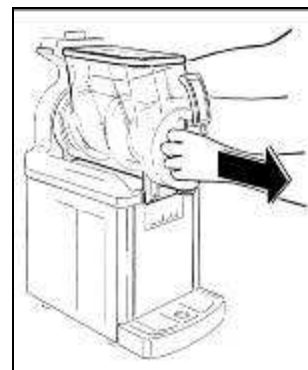


Fig. 28

- Svitare il pomello di fissaggio nel senso della freccia (filettatura sinistra) e procedere all'estrazione del gruppo di miscelazione e delle guarnizioni di tenuta (fig.29).

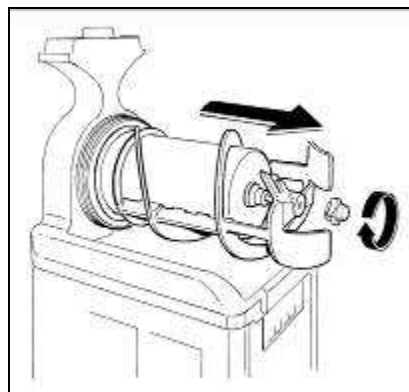


Fig. 29

- Smontare la vaschetta raccogli gocce tirandola verso l'esterno (fig.30).

- Lavare accuratamente ognuno di questi componenti con acqua calda e detersivo per stoviglie.

IMPORTANTE

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

ATTENZIONE

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

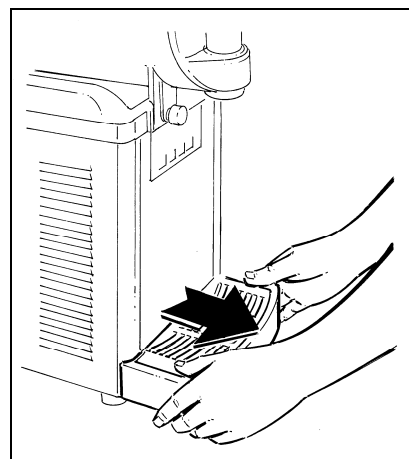


Fig. 30

- Risciacquare bene ed immergere ogni parte nel prodotto sanitizzante seguendo le dosi ed i tempi di immersione suggeriti dal produttore dello stesso.

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

- Lavare accuratamente l'evaporatore ed il piano raccogli condensa, rimuovendo ogni residuo di prodotto con una spugna pulita imbevuta di sanitizzante (vedi fig.31).



Fig. 31

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

Una volta eseguite accuratamente tutte queste operazioni di pulizia e sanificazione, si può procedere al rimontaggio dei componenti.

Il corretto assemblaggio della macchina è molto importante per prevenire perdite di prodotto ed il danneggiamento della stessa.

Per assemblare la macchina è necessario disporre di un lubrificante approvato (Vaselina).

Assicurarsi sempre che ogni parte sia stata correttamente lavata e sanitizzata e che la persona adibita al rimontaggio si sia accuratamente lavato e sanitizzato le mani e gli avambracci.

- Lubrificare con cura la parte interna della guarnizione a ventosa con il grasso di vaselina (fig.32).



Fig. 32

- Rimontare la guarnizione posteriore della vasca e quella frontale a ventosa, prestando attenzione al verso della prima come mostrato in figura 33.

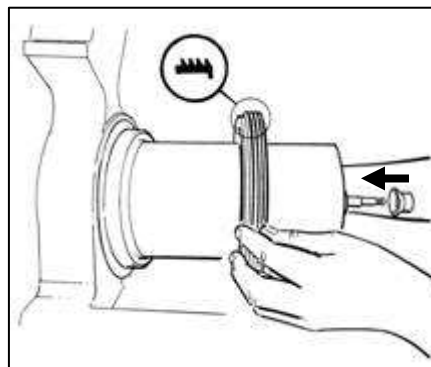


Fig. 33

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

- Fissare tutti i componenti avvitando il pomello in senso antiorario (fig.34).

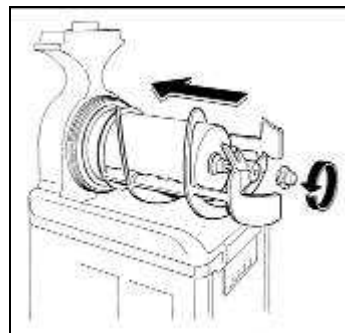


Fig. 34

- Per agevolare il montaggio consigliamo inoltre di inumidire con acqua pulita la parte posteriore della vasca nel punto in cui la stessa combacia con la sua guarnizione di tenuta (vedi figura 35);

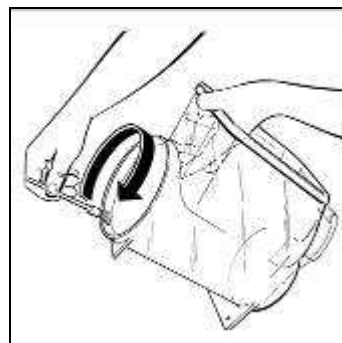


Fig. 35

- Rimontare la vasca collocandola nella propria sede accertandosi che faccia esattamente tenuta con la propria guarnizione (vedi figura 36).

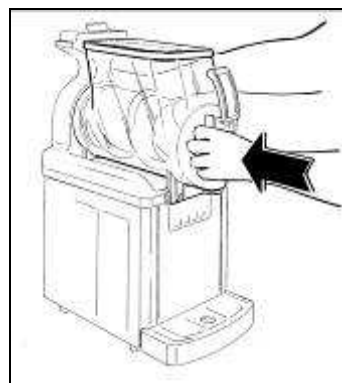


Fig. 36

- Fissare la vasca avvitando entrambi i pomelli fino al fondo della loro corsa (fig.37).

IMPORTANTE

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

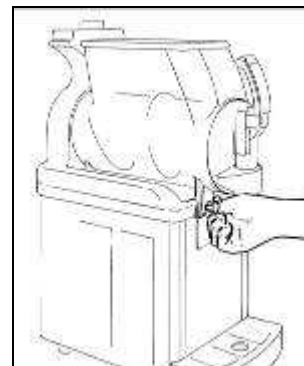


Fig. 37

- Rimontare il rubinetto (fig.38) avendo cura di cospargere con grasso di vaselina le guarnizioni per agevolare lo scorrimento dello stesso nella propria sede fino al completo inserimento.

!ATTENZIONE!

Il non perfetto scorrimento del rubinetto ne compromette la tenuta.

-Rimontare il dispositivo forma-stella sul rubinetto di erogazione.

- Rimontare la vaschetta raccogli gocce.

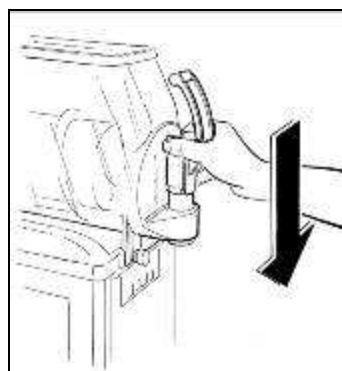


Fig. 38



DRINK SYSTEMS

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789611 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

SANITIZZAZIONE

Qualora la macchina rimanga ferma per alcuni giorni dopo essere stata pulita e disinfettata accuratamente come descritto nel capitolo 9, al momento del riavvio è necessario effettuare le operazioni di sanitizzazione descritte in seguito.

- Sollevare prima il coperchio di sicurezza, poi il sottocoperchio.
- Riempire la vasca di acqua ed aggiungere il prodotto per la disinfezione di oggetti ad uso alimentare (AMUCHINA®) seguendo attentamente le dosi prescritte dalla ditta produttrice dello stesso.
- Dopo aver riposizionato il coperchio far funzionare il mescolatore (tutti i LED spenti) e lasciare agire per il tempo necessario, anch'esso specificato dal produttore.

IMPORTANTE

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

- Svuotare la vasca aprendo e chiudendo almeno 10 volte il rubinetto in modo da sanitizzare anche la zona di passaggio prodotto.
- Risciacquare accuratamente ripetendo le stesse operazioni utilizzando però solo acqua pulita al posto del sanitizzante.
- Dopo aver accuratamente eseguito queste operazioni la macchina è pronta per essere utilizzata.

10. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

**Attenzione**

Prima di procedere a qualsiasi operazione di manutenzione, è obbligatorio spegnere l'apparecchio e staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Pulizia del condensatore

Al fine di garantire un buon rendimento dell'impianto frigorifero, è indispensabile effettuare una buona pulizia del condensatore **una volta al mese**.

Per potervi accedere:

- Togliere la tensione all'apparecchio disattivando l'interruttore generale e scollegando il cavo di alimentazione;
- Per la GT1: rimuovere il pannello posteriore svitando le due viti che lo trattengono nella sua parte inferiore (fig.39);
- Per la GT2: rimuovere il pannello laterale sinistro svitando le due viti che lo trattengono nella sua parte inferiore (fig.40);

- Con un aspiratore rimuovere la polvere infiltratasi tra le lamelle del condensatore (fig.41).

IMPORTANTE

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

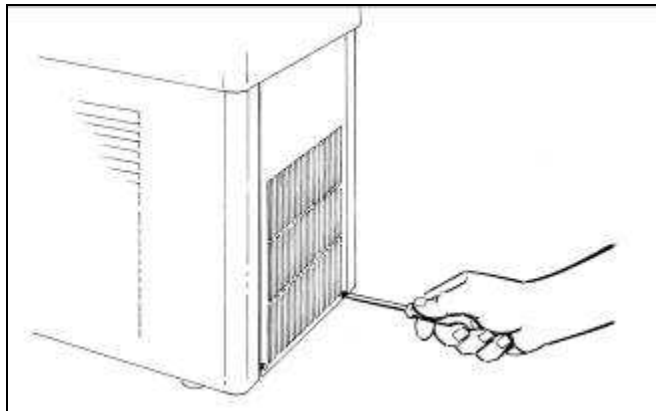


Fig. 39

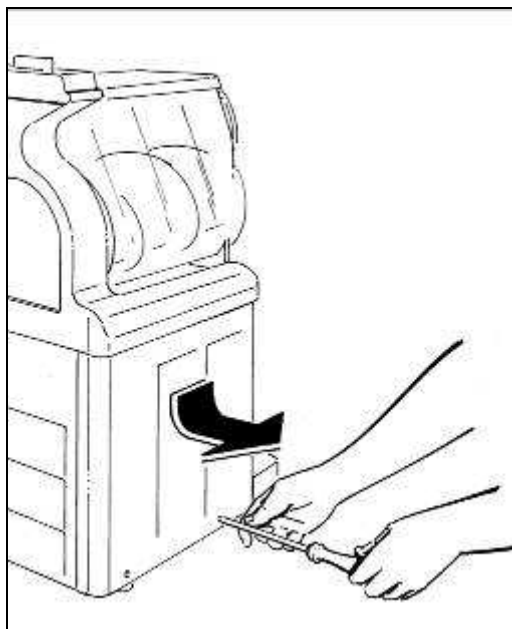


Fig. 40

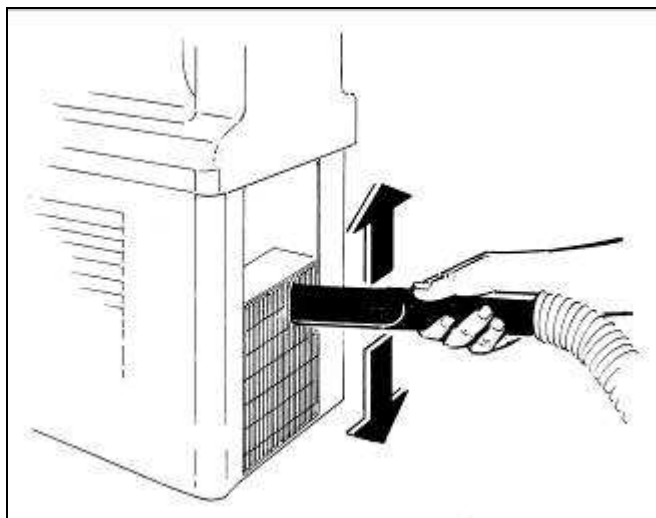


Fig. 41

Controllo e sostituzione delle guarnizioni

GUARNIZIONE VASCA

La guarnizione posta sul retro della vasca va sostituita ogni 12 mesi a seconda dello stato di usura e del livello di manutenzione e lubrificazione.

GUARNIZIONI (O-RING) RUBINETTO

Gli o-ring di tenuta del rubinetto di erogazione prodotto vanno sostituiti ogni volta che appaiono usurati. Queste guarnizioni vanno lubrificate ogni volta che la macchina viene rimontata dopo la pulizia e controllata attentamente onde evitare perdite indesiderate.

GUARNIZIONE A VENTOSA

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

Stoccaggio invernale

Per proteggere la macchina durante i periodi di inattività come l'inverno, è importante immagazzinarla correttamente come descritto in seguito:

- Disconnettere la macchina da qualsiasi fonte di energia.
- Smontare, lavare e sanificare tutte le parti a contatto con il prodotto come descritto nel capitolo 10.
- Pulire anche i pannelli esterni.
- Rimontare accuratamente tutti i componenti.
- Coprire la macchina completamente montata con l'imballo originale in modo che venga protetta dalla polvere e da altri agenti contaminanti.
- Posizionare la macchina in un luogo asciutto.



DRINK SYSTEMS

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789611 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

11. INFORMAZIONI UTILI SUI PREPARATI PER GELATO

AUMENTO DI VOLUME

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

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

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

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

Esempio:

Peso di mezzo litro di prodotto: 530g;

Peso di mezzo litro di prodotto cremoso: 380g;

Differenza: 150g;

$150/380=0.4$

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

12. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA'

La casa costruttrice declina ogni forma di responsabilità per eventuali danni che possono direttamente o indirettamente derivare a persone, cose, animali in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel presente manuale e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Il produttore non risponde delle eventuali inesattezze imputabili ad errori di stampa, di trascrizione o di traduzione contenute nel presente manuale; si riserva di apportare quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utilizzatore, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza.

13. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

NOTA BENE: le seguenti procedure devono essere eseguite da un tecnico qualificato

Problema	Possibile causa	Soluzione
La macchina non raffredda o raffredda solo parzialmente ed il compressore funziona	- Lo spazio di ventilazione attorno alla macchina è inadeguato - La macchina sta funzionando in modalità DEFROST - Le lamelle del condensatore sono sporche e piene di polvere - La ventola non sta funzionando - C'è una perdita di refrigerante - La scheda elettronica non sta funzionando correttamente - L'alimentatore non sta funzionando correttamente	- Lasciare almeno 20cm di spazio libero attorno alla macchina e non posizionarla vicino ad altre fonti di calore - Ripristinare la modalità CONGELAMENTO - Pulire il condensatore - Controllare i collegamenti elettrici, se disconnessi riconnettere e se ancora non funziona, sostituire la ventola - Individuare la perdita, eliminarla e ricaricare l'impianto - Verificare e sostituire la scheda - Verificare e sostituire l'alimentatore
La macchina non raffredda o raffredda solo parzialmente ed il compressore non funziona	- Le parti elettriche del compressore non funzionano - Alcuni collegamenti elettrici sono incompleti - Il compressore è difettoso - L'elettronica della macchina non sta funzionando correttamente - L'alimentatore non sta funzionando correttamente	- Sostituire i componenti che non funzionano - Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete - Sostituire il compressore - Verificare e sostituire il componente - Verificare e sostituire l'alimentatore
L'interruttore principale è in posizione ON ma la macchina non funziona	- Il coperchio principale non è stato riposizionato correttamente - Alcune connessioni elettriche sono incomplete - L'interruttore principale è rotto - La scheda elettronica di comando è difettosa - L'alimentatore è difettoso - Il motoriduttore è difettoso	- Posizionare correttamente il coperchio principale - Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete - Sostituire l'interruttore - Sostituire la scheda comando - Sostituire l'alimentatore - Sostituire il motoriduttore
La vasca perde	Una delle guarnizioni non è posizionata correttamente	Rimontare correttamente la guarnizione o, se è il caso, sostituirla
Il rubinetto perde	- Il rubinetto non è stato rimontato correttamente - Il movimento del rubinetto è impedito - Gli o-ring di tenuta sono danneggiati o usurati	- Smontare e rimontare correttamente il rubinetto - Pulire il rubinetto e la sua sede e lubrificare con il grasso di vaselina in dotazione - Sostituire gli o-ring
Il prodotto finisce nella vaschetta raccogli gocce attraverso il tubo di drenaggio	- La guarnizione a ventosa, il mozzo del mescolatore ed il pomello di fissaggio non sono stati rimontati correttamente - La guarnizione a ventosa o la boccola di tenuta dell'albero sono danneggiati o usurati	- Smontare e rimontare correttamente il sistema di mescolamento - Smontare e sostituire le guarnizioni
Il mescolatore non gira	- Il coperchio principale non è stato riposizionato correttamente - Alcune connessioni elettriche sono incomplete - La scheda elettronica è difettosa - Il motoriduttore è difettoso	- Posizionare correttamente il coperchio principale - Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete - Sostituire la scheda - Sostituire il motoriduttore
Il mescolatore risulta rumoroso durante la rotazione	- La guarnizione a ventosa è stata sostituita senza essere lubrificata correttamente - La spirale di mescolamento non è stata rimontata correttamente	- Smontare, pulire, sanitizzare e lubrificare correttamente la guarnizione - Smontare e rimontare correttamente la spirale e tutto il sistema di mescolamento



DRINK SYSTEMS

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789611 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

Problema	Possibile causa	Soluzione
Sul touch screen compare la scritta "ERRORE EEPROM"	La memoria della scheda elettronica non sta funzionando correttamente	Sostituire la scheda
Sul touch screen compare la scritta "ERRORE NAND"	La memoria immagini della scheda elettronica non sta funzionando correttamente	Sostituire la scheda
Sul touch screen compare la scritta "SOVRATEMPERATURA SCHEDA"	La temperature della scheda Elettronica risulta troppo elevata	Trovare la causa e risolvere il problema
Sul touch screen compare la scritta "ERRORE SOVRACORRENTE"	L'assorbimento è troppo elevato	La densità del prodotto e/o la rotazione della spirale sono troppo elevati, modificare i parametri di funzionamento
Sul touch screen compare la scritta "PRODOTTO TROPPO DENSO"	La consistenza del prodotto è troppo elevate ed il motore non è in grado di far girare la spirale	Spegnere la macchina ed aspettare che la temperature del prodotto aumenti e, prima di riprenderne il funzionamento, modificare la temperatura del prodotto aumentandone il valore impostato
Sul touch screen compare la scritta "ERRORE CODICE MACCHINA"	Il software non è stato caricato correttamente	Sostituire la scheda