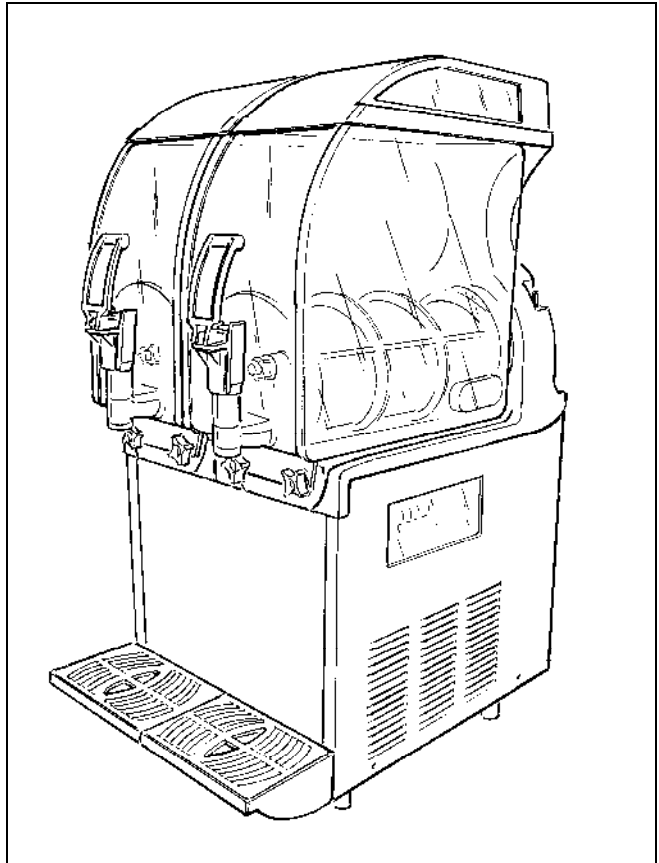




S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

**GRANITORE
SLUSH MACHINE
APPAREIL À GRANITÉS**

IPro



**MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
OPERATOR'S MANUAL
NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

**ITALIANO
ENGLISH
FRANÇAIS**

**PAG.2
PAGE 26
PAGE 51**



**100%
MADE
IN ITALY**



    DRINK SYSTEMS

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

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: 12/2018

Revisione: 01

© 2018 – 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.



S.P.M. Drink Systema S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

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	8
9. VERSIONE ELETTRONICA - SPIEGAZIONE DEGLI INTERRUITORI E RELATIVO USO	9
Funzionamento manuale	9
Funzionamento automatico	10
Programmazione	10
10. VERSIONE MECCANICA - SPIEGAZIONE DEGLI INTERRUITORI E RELATIVO USO	14
Funzionamento timer meccanico	15
11. MODALITA' D'USO	16
12. OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE QUOTIDIANA	17
13. MANUTENZIONE STRAORDINARIA	22
Pulizia filtro condensatore	22
Controllo e sostituzione delle guarnizioni	23
Stoccaggio invernale	23
14. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA'	23
15. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI	24
16. SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM	75



DRINK SYSTEMS

S.P.M. Drink System S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

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 granite, sorbetti e prodotti simili preparati miscelando acqua o latte con sciroppi.

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 1 guarnizione a ventosa per ciascuna vasca.

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 verticale 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 l'apparecchio;
- trascinare l'apparecchio con funi od altro;
- sollevare l'apparecchio con imbracature o funi
- scuotere o dare scossoni all'apparecchio 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;

Le dimensioni di ingombro dell'apparecchio sono:

IPro 1

- Altezza 87 cm.
- Larghezza 20 cm.
- Profondità 58 cm.
- Peso 39 kg.

IPro 2

- Altezza 87 cm.
- Larghezza 40 cm.
- Profondità 58 cm.
- Peso 60 kg.

IPro 3

- Altezza 87 cm.
- Larghezza 60 cm.
- Profondità 58 cm.
- Peso 81 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/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) e dalle legislazioni nazionali derivanti, per prevenire possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana.

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

6. POSIZIONAMENTO

SOLO PER MANUTENTORE

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

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

!IMPORTANTE!

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

b) Appoggiare l'apparecchio su una superficie orizzontale e solida facendo in modo che la carrozzeria dell'apparecchio sia ben areata (almeno 8 inch 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 75°F e i 100°F.**

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

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

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

Importante

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

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

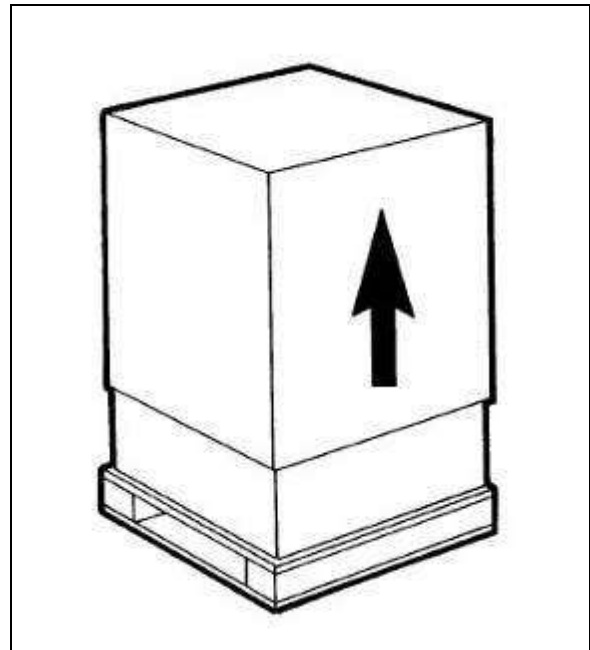


Fig. 1

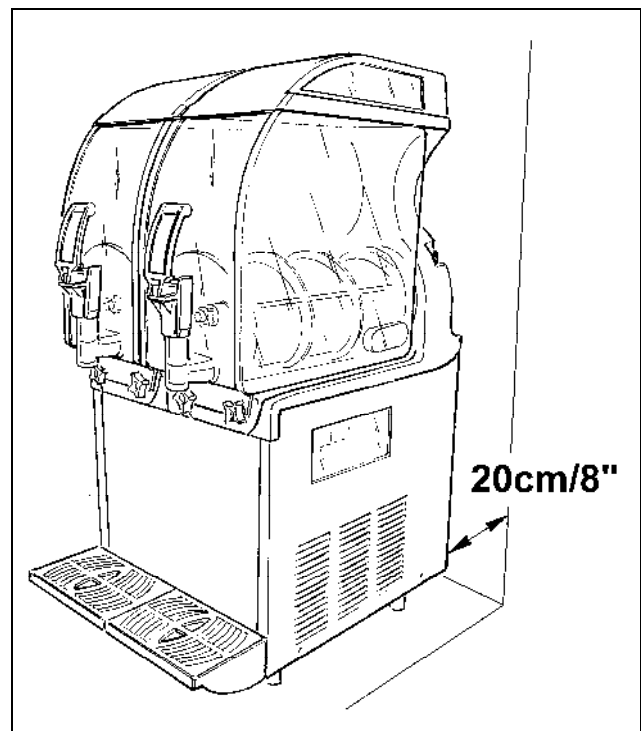


Fig. 2

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.

- Non ostruire le griglie di ventilazione e di dissipazione del calore in quanto una cattiva aerazione, oltre a determinare la diminuzione di rendimento ed un cattivo funzionamento, può provocare seri danni all'apparecchio.

- 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 prolunghie.

- Accertarsi che il cavo di alimentazione per tutta la sua lunghezza non venga in nessun modo schiacciato.

- Per staccare la spina, dopo aver sempre staccato l'interruttore generale, afferrare la stessa effettuando trazione dolce.

Importante

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

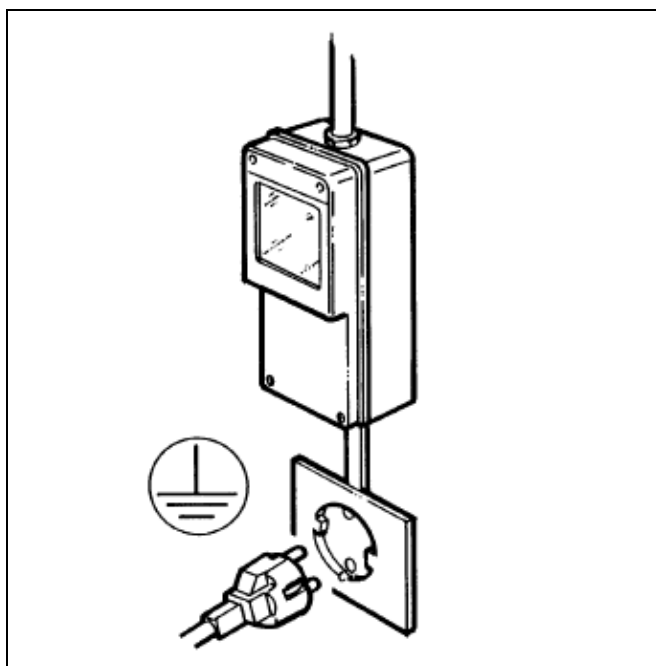


Fig. 3

- Se richiesto dalle normative locali, è possibile collegare l'apparecchio permanentemente all'alimentazione elettrica, rif. National Electrical Code (NEC) e NFPA 70. Nel caso sia necessario, è necessario rimuovere il pannello laterale destro, scollegare il cavo di alimentazione dal cablaggio della macchina, rimuoverlo dalla macchina e sostituirlo con il cavo permanente rispettando il codici locali.

8. OPERAZIONI DI AVVIAMENTO

!ATTENZIONE!

PRIMA DI EFFETTUARE IL PRIMO AVVIAMENTO DELLA MACCHINA, PROCEDERE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE DESCRITTE NEL CAPITOLO 12

- Diluire e miscelare, in un recipiente a parte, lo sciroppo con acqua secondo le indicazioni del produttore (vedi figura 4); non versare mai polveri secche, cristalli o sciroppo concentrato direttamente nella vasca vuota.

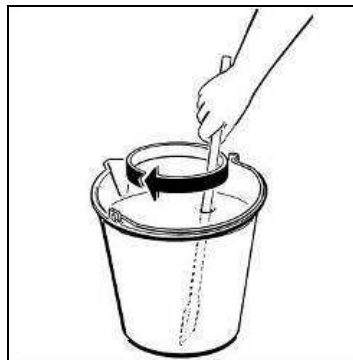


Fig. 4

!ATTENZIONE!

Accertarsi che la miscela abbia un contenuto di zucchero compreso fra il **12% ed il 14%**; una minor concentrazione può seriamente danneggiare gli organi miscelatori ed i motori stessi.

NON USARE MAI SOLO ACQUA.

- Rimuovere il coperchio luminoso dopo averlo sbloccato con l'apposita chiave, ruotando in senso orario (fig.5).

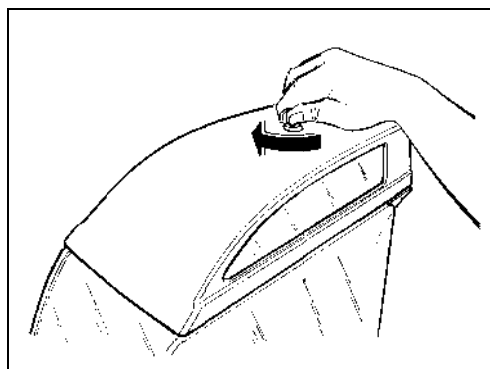


Fig. 5

- Rimuovere il sottocoperchio trasparente (fig.6).

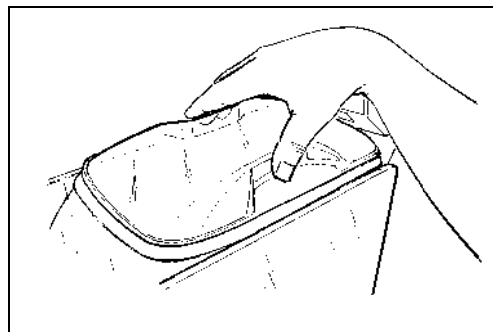


Fig. 6

- Versare il prodotto ottenuto nella vasca (vedi fig.7).

- Riposizionare il sottocoperchio e successivamente il coperchio luminoso, avendo cura che quest'ultimo preme sul dispositivo di sicurezza.

- Bloccare infine il coperchio luminoso con l'apposita chiave ruotando in senso anti-orario.

Nota

IPRO è dotata 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, la macchina non entrerà quindi in funzione.

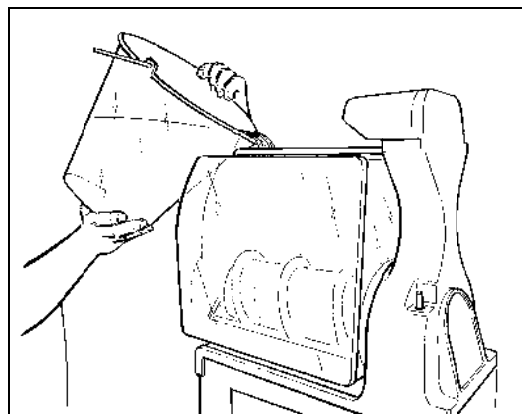


Fig. 7

- Inserire la spina nella presa di alimentazione elettrica ed attivare l'interruttore generale.



9. VERSIONE ELETTRONICA - SPIEGAZIONE DEGLI INTERRUTTORI E RELATIVO USO

Funzionamento manuale

Dopo aver inserito la spina nella presa di corrente la macchina è pronta per essere accesa; il pannello comandi appare come quello mostrato in figura 8. Toccando il display capacitivo con un dito in corrispondenza del tasto di accensione/spegnimento il display si accenderà e apparirà come quello mostrato in figura 9, la macchina è ora pronta a funzionare in modalità manuale.

Il funzionamento di ciascun tasto capacitivo è spiegato in seguito:

ACCENSIONE: accende e spegne la macchina.

LUCI/BLOCCO TASTIERA: accende e spegne le luci che illuminano i coperchi e le vasche se premuto una sola volta, blocca la tastiera se mantenuto premuto per 5 secondi.

AM/PM: se viene impostata la modalità 12 ore, questi due indicatori segnalano in che parte della giornata ci si trova.

GIORNO DELLA SETTIMANA: segnala il giorno della settimana.

LEFT-CENTER-RIGHT: questi tre tasti attivano e disattivano la rotazione della spirale corrispondente.

FREEZE: attivando questo tasto la macchina funziona in modalità granita.

CHILL: attivando questo tasto la macchina funziona in modalità mantenimento.

AUTO: attivando questo tasto la macchina inizia a funzionare in modalità automatica secondo i parametri impostati.



Fig. 8

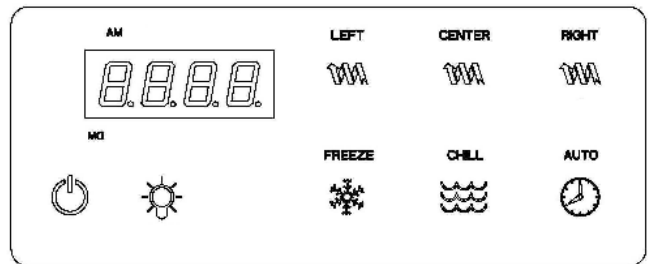
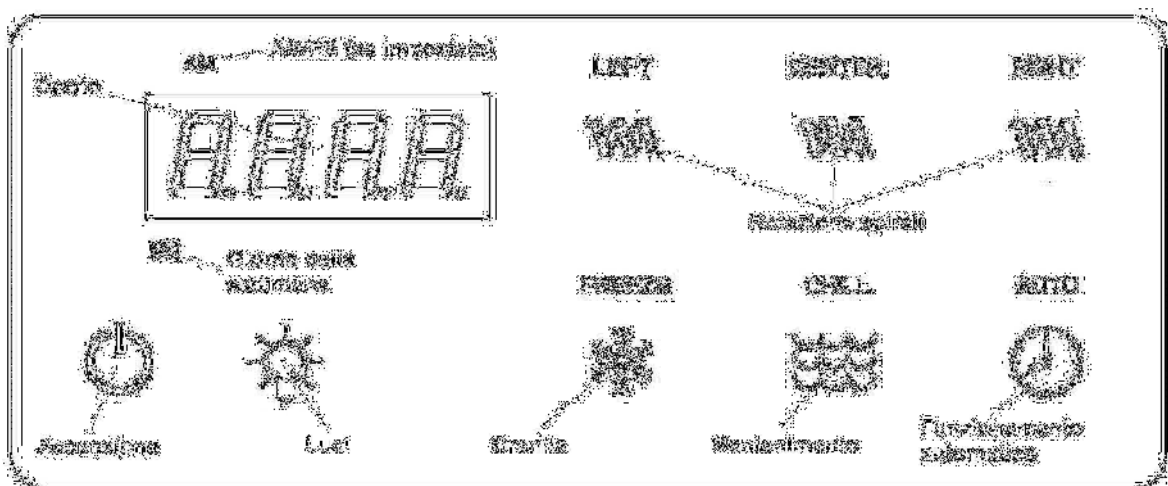


Fig. 9

!ATTENZIONE!

Questi ultimi tre tasti, FREEZE, CHILL e AUTO, sono attivabili solamente se almeno una delle tre spirali è in rotazione ed ovviamente solo il relativo impianto frigorifero verrà messo in funzione.



Funzionamento automatico

Premendo il tasto AUTO dopo aver acceso la macchina attiverà il funzionamento automatico secondo i parametri impostati; questo significa che la macchina passerà automaticamente dalla modalità granita a quella di mantenimento secondo i giorni e gli orari programmati. Durante questa fase i tasti FREEZE e CHILL saranno visibili ma non selezionabili.

!Importante!

Le modalità defrost (mantenimento notturno) e lavaggio non devono essere utilizzate al posto delle operazioni di pulizia e sanitizzazione alla frequenza prescritta dalle normative vigenti.

Programmazione

Per accedere alla modalità di programmazione è sufficiente appoggiare il dito sul tasto di accensione e tenerlo appoggiato per 6/7 secondi fino a quando un segnale acustico non segnalerà l'attivazione della modalità di programmazione. Il display appare adesso come quello in figura ed il funzionamento dei tasti è il seguente:

INCREMENTO: aumenta il valore della parte di orario che si sta impostando.

DECREMENTO: riduce il valore della parte di orario che si sta impostando.

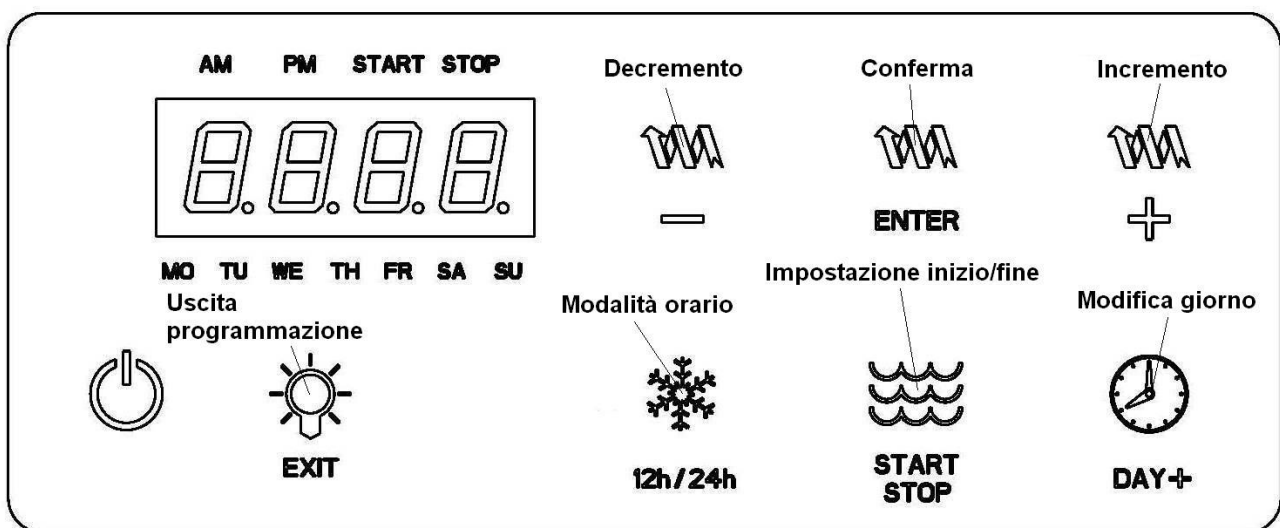
CONFERMA: conferma il valore impostato e lo rende effettivo.

MODIFICA GIORNO: permette di scorrere i sette giorni della settimana in modo da impostare il giorno corrente.

MODALITA' ORARIO: permette di impostare una fra le due modalità 12h/24h.

IMPOSTAZIONE INIZIO/FINE: permette di passare dall'orario di inizio a quello di fine modalità di raffreddamento.

EXIT: permette di uscire dalla modalità programmazione.





S.P.M. Drink System S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Nel momento in cui si accede alla fase di programmazione sarà possibile eseguire le seguenti impostazioni:

- IMPOSTAZIONE ORARIO, GIORNO E MODALITA' ORARIO

Non appena si accede alla modalità programmazione è possibile impostare il giorno corrente attraverso il tasto MODIFICA GIORNO; è necessario premere questo tasto finché non sarà visibile soltanto il giorno che si desidera impostare.

Dopo aver impostato il giorno è anche possibile selezionare la modalità con cui si vuole visionare l'orario scegliendo fra le 12 e le 24 ore; per fare ciò basta selezionare la modalità desiderata premendo il tasto MODALITA' ORARIO.

Scelti questi due parametri è possibile impostare anche l'orario corrente; l'ora lampeggia sul display, con i tasti incremento e decremento è possibile impostare l'ora desiderata e confermarla con il tasto ENTER.

Dopo aver confermato l'ora inizierà a lampeggiare la cifra dei minuti ed allo stesso modo sarà possibile modificare tale valore con i tasti + e -. Dopo aver confermato anche i minuti la macchina passa automaticamente alla programmazione giornaliera della modalità automatica.

- PROGRAMMAZIONE GIORNALIERA DELLA MODALITA' AUTOMATICA

A questo punto sarà visibile solamente il primo giorno della settimana Lunedì (MO) e la scritta START che sta ad indicare l'inizio della modalità MANTENIMENTO; sul display il fatto che l'ora stia lampeggiando significa che è possibile modificarla attraverso i tasti + e - e confermarla infine con il tasto ENTER.

Dopo questa conferma sarà possibile impostare i minuti e confermarli allo stesso modo.

Dopo questa conferma la scritta START sparirà mentre apparirà quella STOP ad indicare che è possibile impostare la fine della modalità MANTENIMENTO e dunque l'inizio di quella GRANITA.

Una volta impostati e confermati sia l'ora che i minuti, il giorno passerà dal lunedì (MO) al martedì (TU) evidenziando che allo stesso modo sarà adesso possibile impostare l'inizio e la fine

della modalità MANTENIMENTO per il giorno Martedì.

Procedendo in questo modo si arriverà ad impostare tutti i giorni della settimana fino a Domenica (SU) al termine della quale si tornerà all'impostazione dell'orario corrente.

Premendo il tasto EXIT è ora possibile uscire dalla modalità programmazione.

NOTA BENE: una volta che questi orari sono stati impostati, la macchina li mantiene automaticamente.

NOTA BENE: quando il pulsante AUTO è acceso, le impostazioni di funzionamento automatico sono attive ed i tasti FREEZE e CHILL sono inibiti. Per disattivare questa modalità di funzionamento, premere il tasto AUTO e disattivarlo.

NOTA BENE: Gli intervalli orari che definiscono il funzionamento della macchina in automatico sono gli stessi per tutte e tre le vasche.

NOTA BENE: almeno uno degli agitatori deve essere in movimento affinché la macchina permetta di attivare una delle due modalità di "CHILL" o di "FREEZE".

Allarme di pulizia filtro

L'allarme di pulizia filtro viene attivato quando la temperatura interna della macchina diventa troppo elevata. Quando questo succede la scritta "**FILTER**" lampeggia sul pannello comandi come evidenziato dalla figura 10. Per definire e risolvere le condizioni che hanno fatto scattare questo allarme, vedere la lista sottostante:

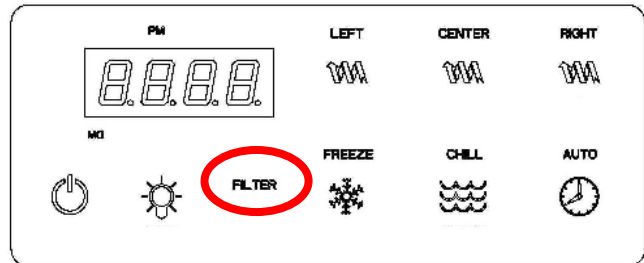


Fig. 10

- Condizione A: il filtro è sporco ed è necessario pulirlo.
Azione da intraprendere: pulire e riposizionare il filtro seguendo le istruzioni (Pulizia filtro condensatore PAG.24).
- Condizione B: la macchina è posizionata troppo vicino ad un muro o ad un altro oggetto che ne limita il flusso d'aria forzando così la macchina a lavorare a temperature troppo alte.
Azione da intraprendere: modificare la posizione della macchina in modo da ottimizzare lo spazio per la ventilazione della stessa (vedere le istruzioni di installazione).
- Condizione C: la macchina è stata posizionata vicino ad una fonte di calore che espelle aria calda forzando la macchina a lavorare a temperature troppo elevate (l'installazione vicino a fonti di calore va assolutamente evitata).
Azione da intraprendere: riposizionare la macchina in modo da ottimizzarne la ventilazione.

Allarme di temperatura eccessiva

Quando la temperatura interna della macchina arriva al valore limite impostato dalla casa costruttrice, sul display appare la scritta **CUT/OUT** (fig.11) ed il funzionamento dell'impianto frigorifero è inibito onde evitare di danneggiare il compressore.

- Il sistema va automaticamente in modalità "OFF" dove il compressore è disattivato e solo le spirali continuano a funzionare in modo da evitare la formazione di blocchi di ghiaccio.
- Quando ciò accade sul display compare la scritta "**CUT/OUT**" (fig.11).
- Quando ciò accade è necessario spegnere tutti gli interruttori e valutare le condizioni e le relative azioni da intraprendere descritte nel paragrafo relativo all'*allarme di pulizia filtro* a pagina 15.

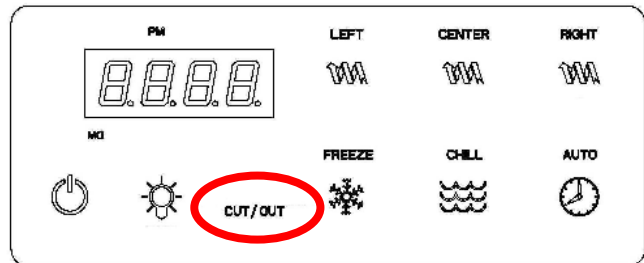


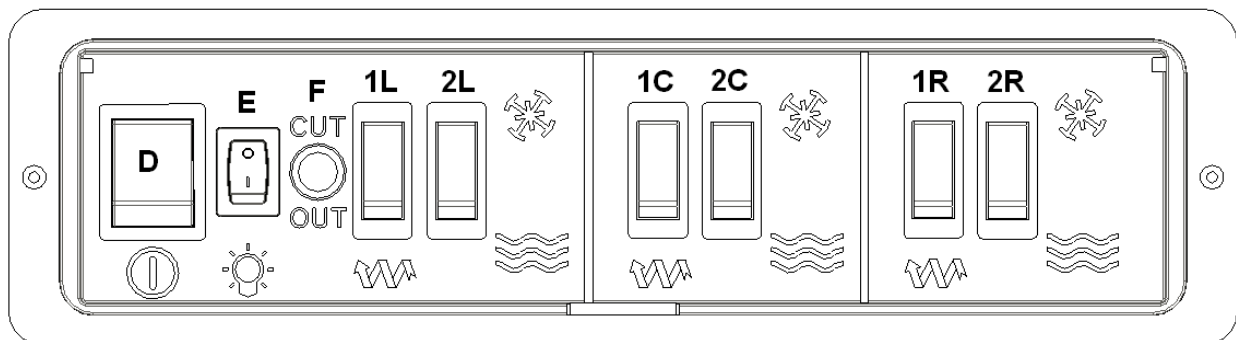
Fig. 11

10. VERSIONE MECCANICA - SPIEGAZIONE DEGLI INTERRUTTORI E RELATIVO USO

- a) Attivare l'interruttore generale D;
- b) Ogni vasca è comandata da 2 interruttori che vanno azionati come descritto in seguito:
- per ottenere granita o sorbetto: selezionare l'interruttore 1 (L per la vasca sinistra, C per quella centrale e R per la destra) per avviare gli organi miscelatori e successivamente l'interruttore 2 in corrispondenza del fiocco di neve per azionare l'impianto frigorifero in modalità congelamento.
 - per attivare la fase di mantenimento: selezionare l'interruttore 1 (L per la vasca sinistra, C per quella centrale e R per la destra) per avviare gli organi miscelatori e successivamente, selezionare l'interruttore 2 in corrispondenza delle onde per azionare il sistema di raffreddamento che manterrà la temperatura secondo le impostazioni del termostato interno.
- c) Il tasto E consente di accendere e spegnere le luci LED dei coperchi

! Attenzione !

Nel caso in cui la macchina venga spenta alla sera, con le vasche piene, anche parzialmente, si può verificare la formazione di uno strato di ghiaccio solido in superficie, per effetto della naturale separazione del prodotto non mescolato. In tal caso, prima di riaccendere la macchina è necessario accertarsi che il prodotto sia completamente sciolto onde evitare danni alla coclea miscelatrice.



!ATTENZIONE!

IPRO è dotata di una vasca coibentata ad elevato potere isolante dunque, qualora si desideri operare in modalità mantenimento, sarà necessario prolungare tale fase per il tempo necessario al completo scioglimento del prodotto.

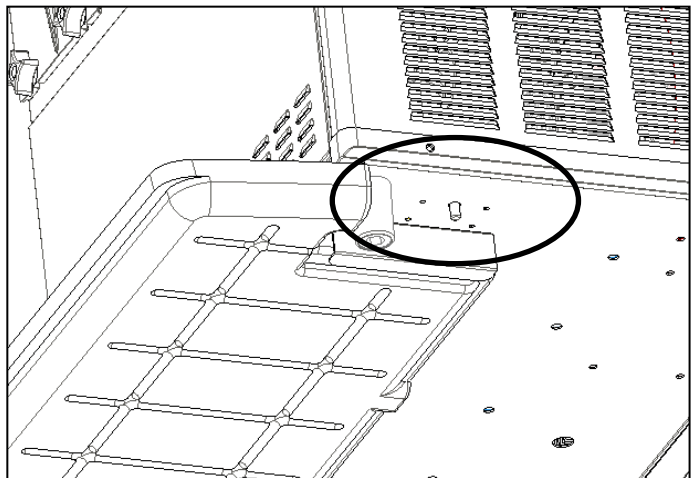
!Importante!

Le modalità defrost (mantenimento notturno) e lavaggio non devono essere utilizzate al posto delle operazioni di pulizia e sanitizzazione alla frequenza prescritta dalle normative vigenti.

Allarme CUT/OUT ed intervento pressostato di sicurezza

Qual'ora la macchina sia provvista di allarme CUT OUT, l'accensione della spia rossa F segnala l'intervento del pressostato di sicurezza che va dunque riarmato manualmente.

Il pulsante di riarmo manuale è situato sotto la macchina in prossimità del fianco destro come evidenziato nell'immagine sottostante.



Funzionamento timer meccanico

Qualora la macchina sia provvista di timer meccanico per la gestione automatica del mantenimento, procedere alla regolazione dello stesso come segue:

Regolazione orario

- Impostare le ore ruotando la ghiera esterna in senso orario (fig.A);

NOTA BENE: la ghiera esterna è divisa in due settori da 12 ore l'uno marcati rispettivamente con AM per le ore dalle 0 alle 12 e con PM per quelle dalle 12 alle 24; accertarsi dunque di aver impostato l'orario corretto selezionando l'ora desiderata sul lato giusto della ghiera.

- Impostare i minuti ruotando la lancetta dei minuti sulla ghiera interna in senso orario (fig.B);

Il timer è alimentato quando la spina della macchina è connessa, qualora questa venga disconnessa, è dotato di una piccola batteria ausiliaria che gli consentirà di mantenere l'ora esatta per circa 150 ore.

Attivazione timer

NOTA BENE: il timer può intervenire sul comportamento della macchina solo quando la stessa è in modalità congelamento o mantenimento.

Per attivare il timer in una determinata fascia oraria è sufficiente spostare le linguette relative a questa fascia oraria dalla posizione OFF interna alla posizione ON esterna (fig.C).

Quando il timer è attivo (posizione ON delle linguette bianche sulla ghiera esterna, fig.C) la macchina funzionerà in modalità mantenimento anche se il tasto 2 è in posizione congelamento.

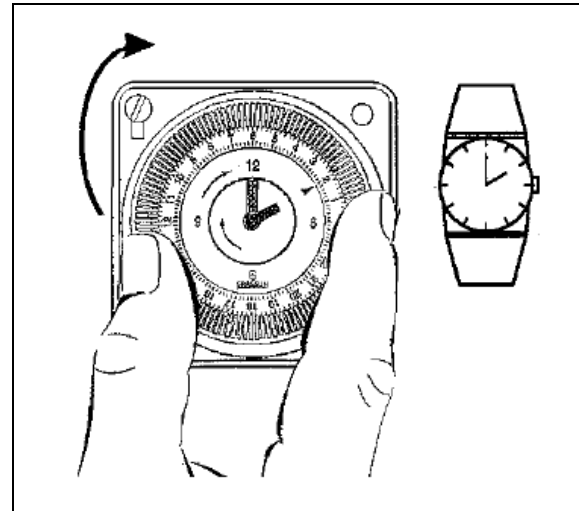


Fig. A

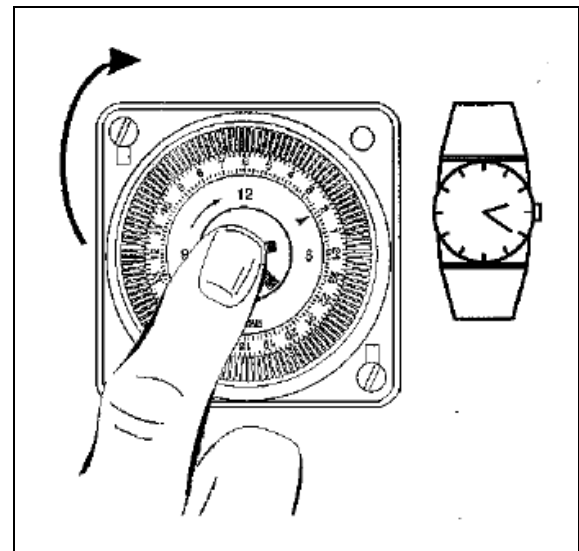


Fig. B

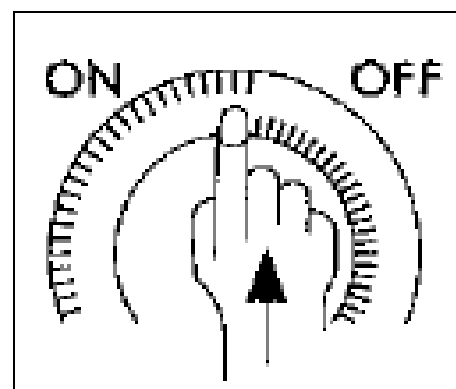


Fig. C

11. MODALITA' D'USO

- a) Per erogare il prodotto, posizionare il bicchiere sotto al rubinetto e tirare la leva come mostrato in figura 12.

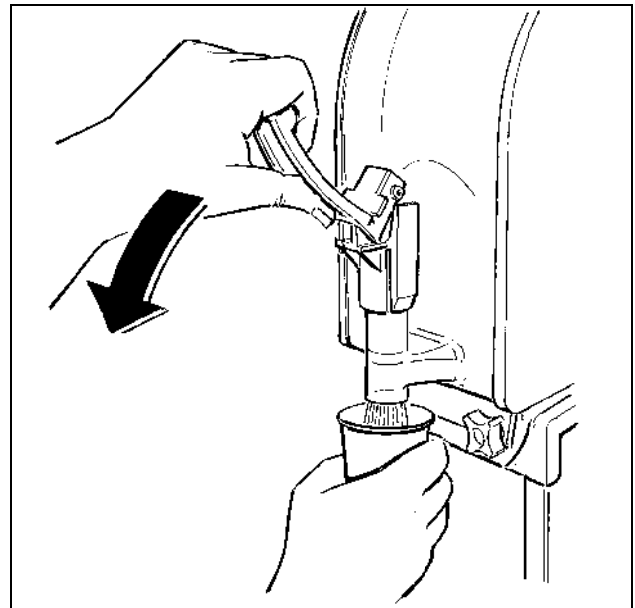


Fig. 12

- b) **Regolazione della consistenza:** per variare la consistenza del prodotto, agire sul pomello di regolazione A collocato nel retro della macchina (fig. 13); come evidenziato dalla scala B, girando in senso orario, il prodotto diventerà meno denso, girando in senso antiorario, il prodotto diventerà più denso.

⚠️ Attenzione ⚠️

Questo dispositivo agisce solo sulla consistenza del prodotto da erogare (più o meno denso) e non agisce assolutamente sulla temperatura di raffreddamento dello stesso.

⚠️ Attenzione ⚠️

Quando il livello della granita all'interno della vasca è sotto alla coclea miscelatrice, onde evitare che il prodotto diventi troppo denso, è necessario provvedere al rabbocco della vasca.

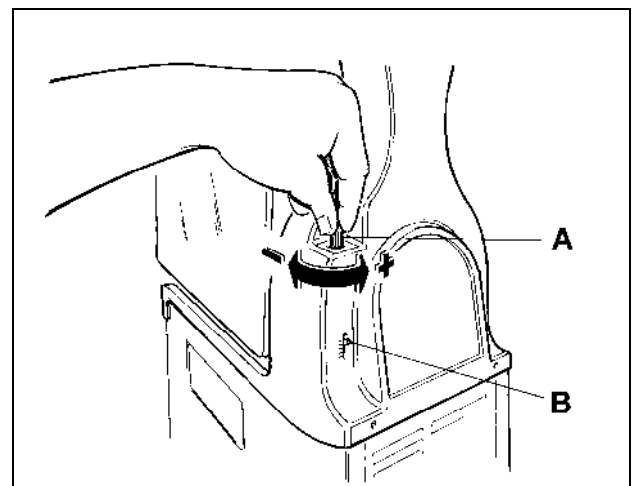


Fig. 13

12. 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, se il prodotto usato è deperibile, e comunque rispettando sempre le normative in vigore.

PULIZIA E SANITIZZAZIONE QUOTIDIANA

- Disattivare l'impianto frigorifero (disattivando o il tasto con il fiocco di neve o quello con le onde) e far funzionare la macchina con il solo mescolatore in movimento per una decina di minuti.
- Svuotare la vasca dal prodotto rimanente.



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.

- Lavarsi e disinfettarsi accuratamente le mani prima di procedere alle operazioni di pulizia oppure utilizzare guanti puliti e sanitizzati.

- Rimuovere il coperchio luminoso dopo averlo sbloccato con l'apposita chiave.

- Riempire la vasca con acqua tiepida in modo da facilitare lo scioglimento dello zucchero residuo e poi svuotare tutta l'acqua prima di procedere con il punto successivo.

- Svitare e sfilare i pomelli (vedi fig.14).

- Muovere delicatamente la vasca come indicato in figura 15 e contemporaneamente tirarla verso l'esterno in modo da poterla liberare dalla sua sede.

- Premere contemporaneamente sulle due alette di blocco Q e sollevare il rubinetto I per estrarlo dalla propria sede (vedi fig.16).

- Smontare il rubinetto tenendo premuto verso il basso il corpo L sfilando al leva R dalla propria sede (vedi fig.17).



Attenzione

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

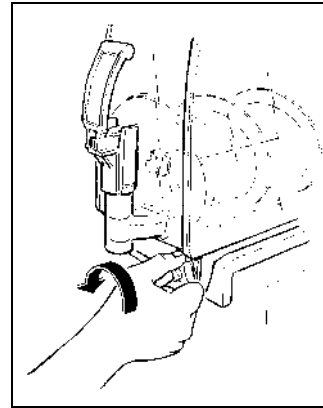


Fig. 14

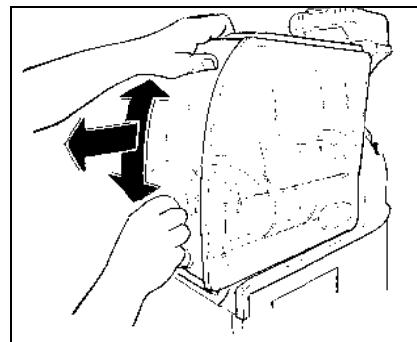


Fig. 15

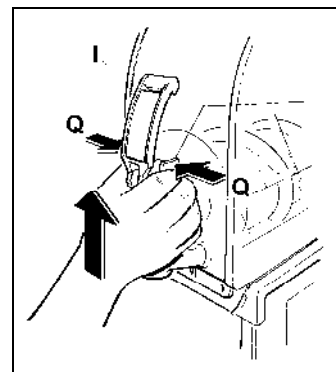


Fig. 16

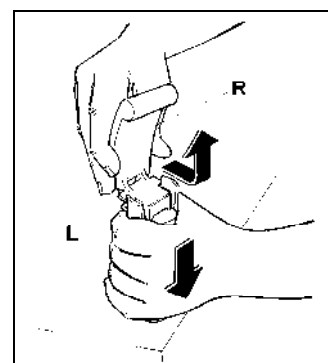


Fig. 17

- Svitare il pomello di fissaggio S in senso orario (filettatura sinistra) e procedere all'estrazione del gruppo di miscelazione U e delle guarnizioni di tenuta X e T (vedi fig.18).



Attenzione

Evitare l'uso di detersivi abrasivi che possono danneggiare la superficie dei componenti. Non lavare tali componenti nella lavastoviglie in quanto parti come la vasca o la spirale potrebbero venire danneggiate.

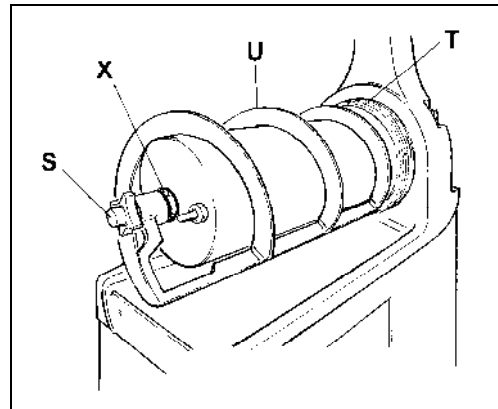


Fig. 18

- Lavare accuratamente ogni parte rimossa con acqua tiepida e detersivo per piatti delicato.

- Munirsi del sanificante americano KAY-5® e prepararlo in modo da ottenere una diluizione di 100ppm (una bustina di KAY-5® da 1 Oz + 2 ½ galloni di acqua), il prodotto sanificante deve sempre essere conforme alla 40 CFR §180.940.

!IMPORTANTE!

Il tipo e la concentrazione utilizzata del sanificante deve essere conforme alle normative vigenti nel paese di utilizzo.

- Risciacquare bene ed immergere ogni parte nel prodotto sanificante seguendo le dosi ed i tempi di immersione suggeriti dal produttore dello stesso (KAY-5 prevede 1-2 minuti di immersione senza risciacquo).



!IMPORTANTE!

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

- Una volta rispettati i corretti tempi di disinfezione, rimuovere tutti i componenti e lasciarli asciugare su una superficie pulita.

- Lavare accuratamente l'evaporatore Z ed il piano raccogli condensa Y con una spugna imbevuta di acqua pulita, rimuovendo ogni residuo di prodotto (vedi fig.19).

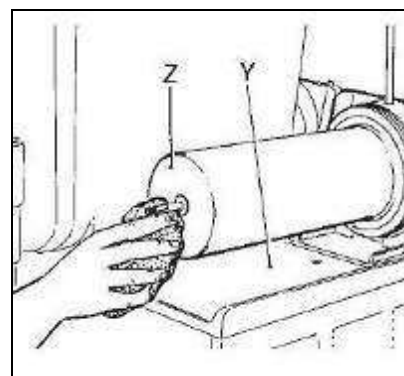


Fig. 19

- Ripetere le stesse operazioni con una spugna pulita imbevuta di sanificante e lasciare asciugare.

Una volta eseguite accuratamente tutte queste operazioni di pulizia, 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.

- Procedere al rimontaggio del gruppo di miscelazione (fig.18) attenendosi alle seguenti operazioni:

- Spalmare la guarnizione a ventosa X con grasso di vaselina per ridurre l'attrito e limitarne l'usura (fig.20).
- Rimontare la guarnizione T prestando attenzione al verso (fig.21).
- Rimontare la spirale U avendo cura che il codolo di trascinamento si incastri perfettamente con l'albero di guida.
- Fissare tutti i componenti avvitando il pomello S in senso antiorario.

- Rimontare la vasca collocandola nella propria sede accertandosi che faccia esattamente tenuta con la guarnizione T (vedi fig.23). Per agevolare il rimontaggio consigliamo inoltre di lubrificare la parte posteriore della vasca nel punto in cui la stessa combacia con la guarnizione di tenuta (fig.22).

- Fissare la vasca con gli appositi pomelli ed avvitare saldamente, senza però esercitare una forza eccessiva.

IMPORTANTE

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



Fig. 20

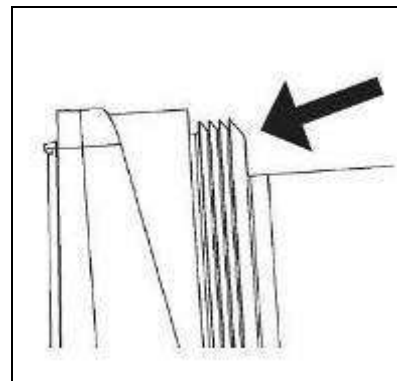


Fig. 21

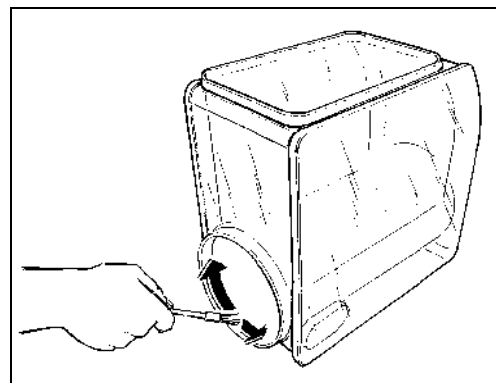


Fig. 22

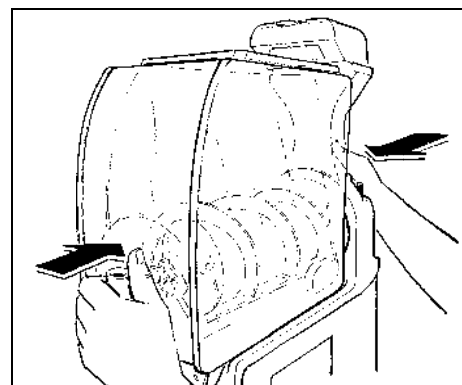


Fig. 23

- Rimontare il rubinetto avendo cura di cospargere con grasso di vaselina le guarnizioni J per agevolare lo scorrimento del rubinetto nella propria sede fino a completo inserimento (vedi fig.24).

!ATTENZIONE!

Il non perfetto scorrimento del rubinetto compromette la tenuta dello stesso.

- Smontare la vaschetta raccogli - gocce tirandola verso l'esterno (vedi fig.25).

- Lavare accuratamente ogni sua parte.

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

- Procedere al rimontaggio seguendo le operazioni sopracitate al contrario.

- Una volta eseguite le operazioni di pulizia procedere alla sanitizzazione della macchina come descritto in seguito.

- La macchina è ora pronta per essere utilizzata di nuovo.

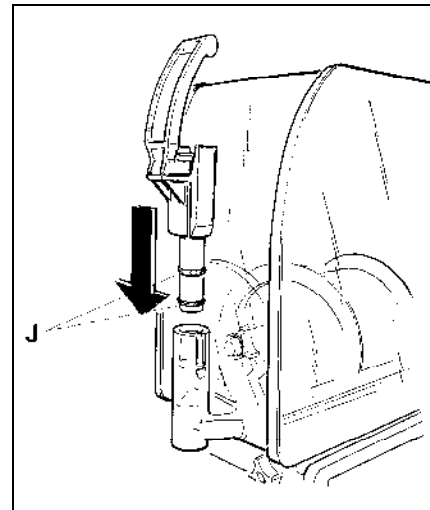


Fig. 24

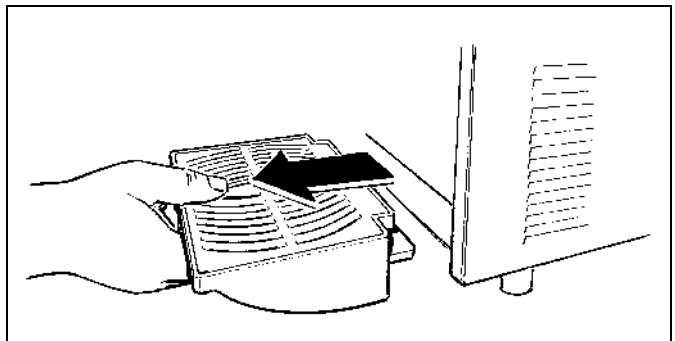


Fig. 25

SANITIZZAZIONE DOPO PERIODI DI INATTIVITA'

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

- Sollevare prima il coperchio di sicurezza, poi il sotto coperchio.

- Munirsi del sanizzante americano KAY-5® e prepararlo in modo da ottenere una diluizione di 100ppm (una bustina di KAY-5® da 1 Oz + 2 ½ galloni di acqua), il prodotto sanizzante deve sempre essere conforme alla 40 CFR §180.940.

- Riempire la vasca di acqua ed aggiungere il prodotto per la disinfezione di oggetti ad uso alimentare seguendo attentamente le dosi prescritte dalla ditta produttrice dello stesso.

- Dopo aver riposizionato il coperchio far funzionare il mescolatore e lasciare agire per il tempo necessario, anch'esso specificato dal produttore.

IMPORTANTE

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

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

13. MANUTENZIONE STRAORDINARIA



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

Pulizia filtro condensatore

Al fine di garantire un buon rendimento dell'impianto frigorifero **si raccomanda di mantenere pulito il filtro condensatore effettuandone frequentemente la pulizia** come descritto in seguito:

- Togliere la tensione all'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione.
- Svitare il pomello K in modo da poter rimuovere il pannello posteriore X (vedi fig.26).
- Rimuovere il filtro del condensatore W e pulire quest'ultimo con acqua o con un aspirapolvere (vedi fig.27).
- Rimontare il filtro ed il pannello.

!ATTENZIONE!

Qualora il filtro condensatore non venga mantenuto pulito, ciò potrebbe causare danni alla macchina ed annullare la garanzia.

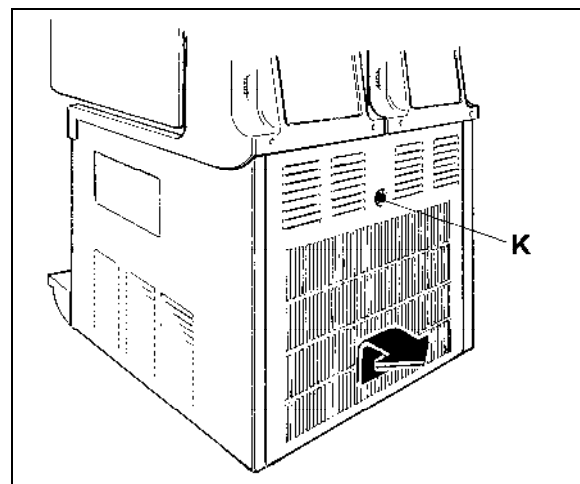


Fig. 26

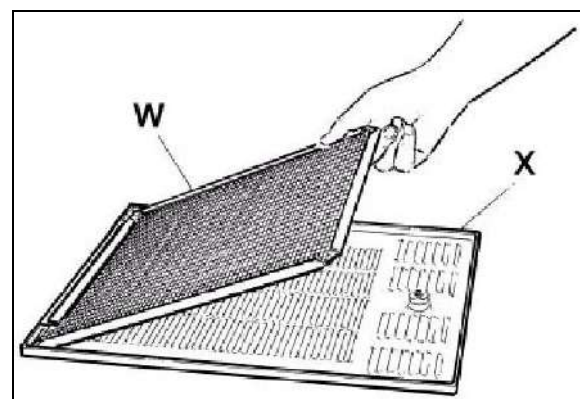


Fig. 27

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 con il grasso di vaselina in dotazione ogni volta che viene rimontata dopo la pulizia.

BOCCOLA RIGIDA EVAPORATORE

La guarnizione rigida inserita nel frontale del cilindro evaporatore va sostituita ogni 9/12 mesi a seconda dello stato di usura e del livello di manutenzione e lubrificazione.

Stoccaggio invernale

Per proteggere la macchina durante lunghi periodi di inattività come l'inverno, è importante sistemarla 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 (vedi capitolo 12).
- 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.

14. 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.

La lingua ufficiale è l'Italiano dunque 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.



15. 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	<ul style="list-style-type: none"> Lo spazio di ventilazione attorno alla macchina è inadeguato La macchina sta funzionando in modalità DEFROST Il condensatore è sporco e pieno di polvere La ventola non sta funzionando C'è una perdita di refrigerante 	<ul style="list-style-type: none"> Lasciare almeno 20cm di spazio libero attorno alla macchina e non posizionarla vicino ad altre fonti di calore Ripristinare la modalità CONGELAMENTO Pulire il condensatore come descritto Controllare i collegamenti elettrici, se disconnessi riconnettere e se ancora non funziona, sostituire la ventola Individuare la perdita, eliminarla e ricaricare l'impianto
La macchina non raffredda o raffredda solo parzialmente ed il compressore non funziona	<ul style="list-style-type: none"> Le parti elettriche del compressore non funzionano Alcuni collegamenti elettrici sono incompleti Il compressore è difettoso Non arriva corrente alla scheda 	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire i componenti che non funzionano Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete Sostituire il compressore Verificare i collegamenti elettrici alla scheda e correggere
La macchina raffredda troppo rallentando o bloccando la rotazione della spirale	<ul style="list-style-type: none"> Il grado zuccherino del prodotto è troppo basso La vite di regolazione consistenza è tarata ad un valore troppo alto La leva del micro-switch di durezza è piegata ed non va a contatto con il moto-riduttore Il livello del prodotto nella vasca è troppo basso La scheda non apre i contatti 	<ul style="list-style-type: none"> Verificare il brix del prodotto e correggere Regolare la vite di durezza verso il "-" per ridurre la consistenza del prodotto Raddrizzare la leva con delle pinze e ripristinare il corretto contatto Aggiungere prodotto o spegnere l'impianto di refrigerazione Sostituire la scheda
La macchina è rumorosa	<ul style="list-style-type: none"> Le pale della ventola urtano alcuni dei componenti interni 	<ul style="list-style-type: none"> Verificare e sistemare
L'interruttore principale è in posizione ON ma la macchina non funziona	<ul style="list-style-type: none"> Alcune connessioni elettriche sono incomplete La scheda elettronica di comando è difettosa Il motoriduttore è difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete Sostituire la scheda comando Sostituire il motoriduttore
La vasca perde	<ul style="list-style-type: none"> Una delle guarnizioni non è posizionata correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Rimontare correttamente la guarnizione o, se è il caso, sostituirla
Il rubinetto perde	<ul style="list-style-type: none"> Il rubinetto non è stato rimontato correttamente Il movimento del rubinetto è impedito Gli o-ring di tenuta sono danneggiati o usurati 	<ul style="list-style-type: none"> Smontare e rimontare correttamente il rubinetto Pulire il rubinetto e la sua sede e lubrificare con il grasso di vaselina in dotazione Sostituire gli o-ring
Il prodotto finisce nella vaschetta raccogli gocce attraverso il tubo di drenaggio	<ul style="list-style-type: none"> La guarnizione a ventosa, il mozzo del mescolatore ed il pomello di fissaggio non sono stati rimontati correttamente La guarnizione a ventosa o la boccola di tenuta dell'albero sono danneggiati o usurati 	<ul style="list-style-type: none"> Smontare e rimontare correttamente il sistema di mescolamento Smontare e sostituire le guarnizioni
Il mescolatore non gira	<ul style="list-style-type: none"> Alcune connessioni elettriche sono incomplete La scheda elettronica è difettosa Il motoriduttore è difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete Sostituire la scheda Sostituire il motoriduttore



DRINK SYSTEMS

S.P.M. Drink System S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
 Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
 E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
 Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEI13060000008071
 Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il mescolatore risulta rumoroso durante la rotazione	<ul style="list-style-type: none"> La guarnizione a ventosa è stata sostituita senza essere lubrificata correttamente La spirale di mescolamento non è stata rimontata correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Smontare, pulire, sanitzare e lubrificare correttamente la guarnizione Smontare e rimontare correttamente la spirale e tutto il sistema di mescolamento
Sul pannello comandi appare uno dei seguenti messaggi "FILTER" o "CUT/OUT"	<ul style="list-style-type: none"> Il filtro è sporco e deve essere pulito La macchina è posizionata troppo vicino ad un muro o ad altri oggetti che ne limitano il flusso d'aria di raffreddamento facendo sì che la macchina lavori a temperature troppo alte Il filtro non è montato correttamente La macchina è stata posizionata vicino ad altre fonti di calore che la fanno lavorare a temperature troppo elevate 	<ul style="list-style-type: none"> Smontare, pulire e rimontare il filtro come descritto Riposizionare la macchina in modo da massimizzare la ventilazione Installare correttamente il filtro Riposizionare la macchina in modo da massimizzare la ventilazione

Codice errore scheda	Possibile causa	Soluzione
Sul display della scheda appare uno dei seguenti messaggi E14, E24, E34 Dove 1, 2 e 3 sono rispettivamente la vasca sinistra, centrale e destra	<ul style="list-style-type: none"> La consistenza della granita è troppo elevata Un pezzo di ghiaccio ostacola la rotazione della spirale 	<ul style="list-style-type: none"> Ridurre la consistenza del prodotto Rimuovere eventuali pezzi di ghiaccio
Sul display della scheda appare uno dei seguenti messaggi E15, E25, E35 Dove 1, 2 e 3 sono rispettivamente la vasca sinistra, centrale e destra	<ul style="list-style-type: none"> Un pezzo di ghiaccio blocca la rotazione della spirale Il motoriduttore è difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Rimuovere eventuali pezzi di ghiaccio Sostituire il motoriduttore
Sul display della scheda appare uno dei seguenti messaggi E11, E21, E31 Dove 1, 2 e 3 sono rispettivamente la vasca sinistra, centrale e destra	<ul style="list-style-type: none"> La sonda di temperatura della vasca corrispondente è in corto circuito 	<ul style="list-style-type: none"> Verificare e sostituire la sonda
Sul display della scheda appare uno dei seguenti messaggi E12, E22, E32 Dove 1, 2 e 3 sono rispettivamente la vasca sinistra, centrale e destra	<ul style="list-style-type: none"> La sonda di temperatura della vasca corrispondente è disconnessa 	<ul style="list-style-type: none"> Verificare e riconnettere la sonda
Sul display della scheda appare uno dei seguenti messaggi E01, E04, E05, E06.	<ul style="list-style-type: none"> La scheda è difettosa 	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire la scheda
Sul display della scheda appare uno dei seguenti messaggi E02	<ul style="list-style-type: none"> La sonda di temperatura del condensatore è in corto circuito 	<ul style="list-style-type: none"> Verificare e sostituire la sonda del condensatore
Sul display della scheda appare uno dei seguenti messaggi E03	<ul style="list-style-type: none"> La sonda di temperatura del condensatore è disconnessa 	<ul style="list-style-type: none"> Verificare e connettere la sonda del condensatore



    **DRINK SYSTEMS**

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEI13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Dear Customer,
We would like to congratulate you for choosing this high-quality product, that will certainly meet all your expectations. We thank you for the preference reserved to our company and we invite you to carefully read the following instruction manual before machine's start up.

Published by:

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

Edition: 12/2018

Revision: 01

© 2018 – **SPM Drink Systems**

All copying rights are reserved to SPM DRINK SYSTEMS; copying, even partial, is illegal.

The descriptions and illustrations refer to the specific machine at issue. **SPM Drink Systems** reserves the right to modify at any time the equipment for mass production.

This manual:

- is integral part of the supply and must be carefully read, in order to be properly used, in compliance with the essential safety requirements;
- has been drafted by following the dispositions **2006/42/CE** and reports the technical information that are necessary to correctly run all the procedures, under safety conditions;
- must be carefully kept (protected by a transparent, watertight wrapping, in order to avoid any damage) and must go with the machine during its life, including potential changes of ownership. In case of loss or damage, it's possible to ask for a copy to **SPM DRINK SYSTEMS**, pointing out the information stated on the identification label;

SPM DRINK SYSTEMS declines all responsibility for a wrong usage of the machine and/or damages caused by operations not provided for in this manual.



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

INDEX

1. IMPORTANT WARNINGS AND ADVICES	
.....	28
2. EQUIPMENT KIT	28
3. TRANSPORT TIPS	28
4. LIFTING TIPS	28
5. TECHNICAL SPECIFICATIONS	29
6. POSITIONING	30
7. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY	
MAINS	31
8. START-UP PROCEDURES	32
9. ELECTRONIC CONTROL BOARD	33
Manual mode	33
Automatic mode	34
Setting mode	34
10. MECHANICAL CONTROL BOARD	38
Mechanical timer	39
11. OPERATING INSTRUCTIONS	40
12. DAILY CLEANING AND SANITIZING	
PROCEDURES	41
13. SPECIAL MAINTENTANCE	47
Condenser cleaning	47
Control and replacement of seals	48
Winter storage	48
14. DISCLAIMER	48
15. TROUBLESHOOTING GUIDE	49
16. SCHEMA ELETTRICO -WIRING	
DIAGRAM	75

1. IMPORTANT WARNINGS AND ADVICES

This installation and operation manual is an integral part of the equipment and must be kept for future consultation.

Unless otherwise stated, this manual is addressed to operators (staff members who uses the equipment on a daily basis) and to servicemen (staff members qualified to carry out the installation and/or maintenance). The parts of the manual addressed only to servicemen are pointed out accordingly. Please read carefully the warnings listed here below before installation and start-up of the equipment.

This equipment has been designed to produce slushes, sorbets and similar products.

Upon receipt of the equipment, make sure that its part number matches the one specified in the order, which can be found on all the delivery documents.

This equipment is exclusively destined to the purpose for which it was designed. The manufacturer cannot be held responsible for any damage due to improper use.

This equipment is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, without supervision or instruction concerning its use by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the machine.

This equipment is not suitable for outdoor use. This machine is not suitable for installation in locations where water jets are used. This equipment must be installed in places where it can be controlled by qualified staff.

2. EQUIPMENT KIT

In the packaging of this equipment you will find also:

- operator's manual,
- 1 tube of Vaseline grease lubricant to be used for machine maintenance;
- EC declaration of conformity;
- 1 drip tray and 1 suction gasket for each bowl.

3. TRANSPORT TIPS

To prevent the oil held in the hermetic compressor running into the cooling circuit, the device must be carried, stored and handled in the upright position, following the direction instructions on the packing. If the device is accidentally or intentionally (for transportation reasons) kept in any other position, it must be set again in the correct position at least twenty minutes before start-up procedures, in order to let the oil flow back into the compressor.

4. LIFTING TIPS

Each machine is equipped with a special wooden pallet that allows the handling with standard forklift trucks.



Never lift the machine alone, but always seek the assistance of another operator.

To prevent and avoid any damage to the machine, all loading and unloading operations should be carried out with special care. The equipment can be lifted, with either a manual or engine-powered lifting truck, by positioning the forks in the base section of the unit.

The following operations should always be avoided:

- to turn upside down the machine;
- to drag the machine with ropes or others;
- to lift the machine with slings or ropes
- to shake or rattle the machine and its packaging.

The machine must be stored in a dry place with temperatures from 0°C to 40 °C. No more than 2 machines should be stacked on top of each other, taking care to maintain the vertical position, as shown by the arrows on the carton.

Noise emissions

The continuous, equivalent, weighted level of acoustic pressure is below 70 dB.

In the event of breakdown:

In most cases, any technical problem can be settled with slight interventions (please see the troubleshooting guide at the end of this manual); we therefore recommend you to carefully read this handbook before contacting the manufacturer or service centre.

Disposal

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical and electrical specifications

All the machine's technical and electrical specifications are stated on the identification plate, positioned in the internal part of the equipment; a sample is shown here below.



The plate specifies:

- Model: XX
- n°: XX
- Electrical specifications: Volt/ Hz
- Max. absorption (Watt)
- Max. current (Amp)

Dimensions and weight:

IPro 1

- Height 87 cm.
- Width 20 cm.
- Depth 58 cm.
- Weight 39 kg.

IPro 2

- Height 87 cm.
- Width 40 cm.
- Depth 58 cm.
- Weight 60 kg.

IPro 3

- Height 87 cm.
- Width 60 cm.
- Depth 58 cm.
- Weight 81 kg.




Caution

All the parts of the packaging must be kept beyond the range of children, as they might represent a potential safety/health risk.

Important

In respect of the environment, please dispose the packaging as illustrated.



This symbol:  means that the machine cannot be disposed as common waste. It must be handled in compliance with the provisions of European directive 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronic Devices - WEEE) and the resulting national legislation, in order to prevent any potential damage to the environment and to create health risks.

In order to correctly dispose of the device, please contact the distributor from which you purchased it or our after-sales service.

6. POSITIONING

FOR SERVICEMAN ONLY

The installation and subsequent servicing operations must be carried out by skilled members who have been trained to use the device and in compliance with the regulations in force.

- a) Remove the packing (fig.1), preserve it in order to reuse for winter storage and make sure the machine is in perfect condition.

!CAUTION!

All the parts of the packaging must be kept beyond the range of children, as they might represent a potential safety/health risk.

- b) Rest the machine on a sturdy, flat surface making sure it is well ventilated by leaving a gap of 8 inches around it and do not install it near heat sources (fig.2); **we recommend you to maintain a room temperature between 75 and 100°F.**

- c) Check that the power mains voltage meets the specifications on the equipment identification plate and that the output available meets the device's power requirements. Fit the plug into an earthed socket, removing all multiple adaptors.

FOR FURTHER PRECAUTIONS, READ THE SECTION "CONNECTION TO THE ELECTRICITY MAINS" CAREFULLY.

- d) The installation must be carried out in accordance with the manufacturer's instructions. Failure to comply with the positioning and installation instructions may impair the machine's operation.

Important

You are legally required to provide a suitable grounding system for the equipment. Before carrying out any cleaning and/or special maintenance on the device, make sure it is disconnected from the mains by unplugging it. In the event of a breakdown or malfunctioning, switch off the device and remove the plug.

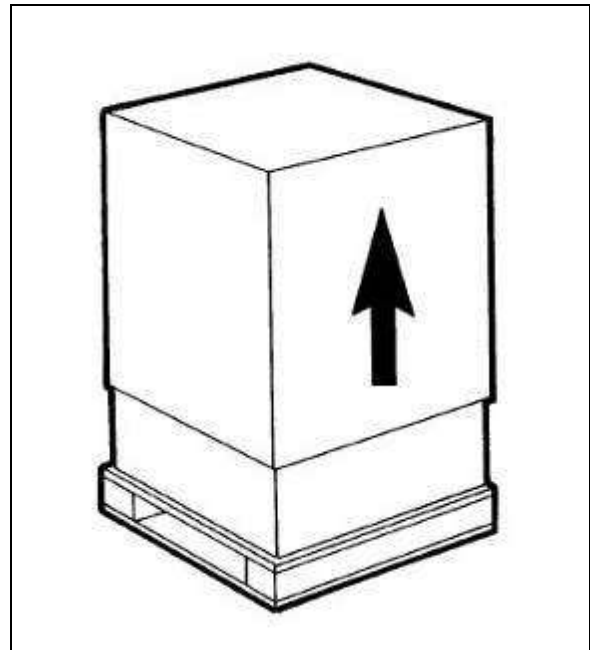


Fig. 1

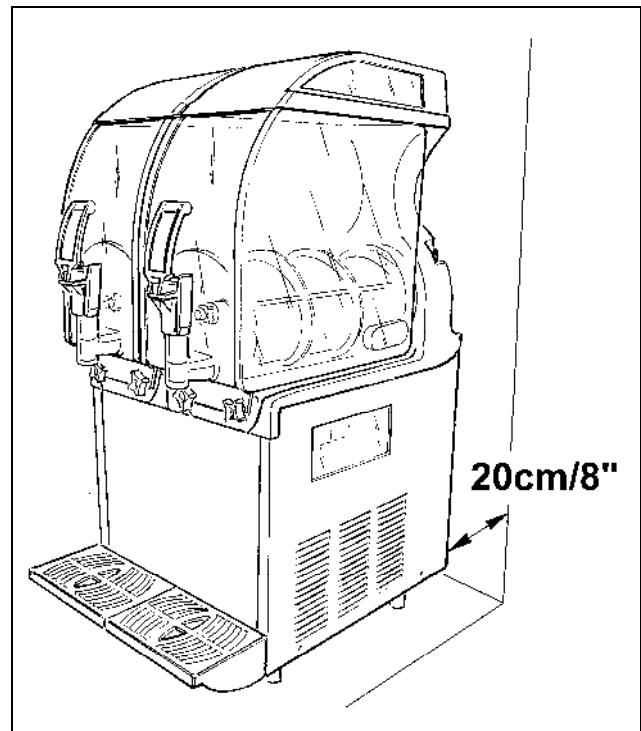


Fig. 2

7. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY MAINS

FOR SERVICEMAN ONLY

Before fitting the plug in the power supply socket, for your own safety, as already mentioned in the previous paragraph, please read the following precautions.

- The machine's electrical safety is only guaranteed when it is connected to a suitable earth system, structured as provided by the national safety current regulations (fig.3). Therefore, the manufacturer cannot be held responsible for any damage due to failure of the grounding system of the machine.

- Do not obstruct the ventilating grill and heat dispersion grill, since an insufficient ventilation may not only reduce the efficiency of the machine, causing it to function inadequately, but may also cause serious damage to the machine.

- Always verify electrical specifications on the data plate of each machine. Data plate specifications always replace the information of this manual.

- For a safe and correct installation, it is essential to provide a suitable socket controlled by a thermal cut-out switch whose contacts are at least 3 mm apart, in accordance with the current national safety regulations (see fig.3).

- Never use extensions or multiple adaptors.

- Check the power lead along its entire length to make sure it is not crushed in any way.

- To unplug the device, first disconnect the power supply with the switch, then grip the plug and gently pull it out.

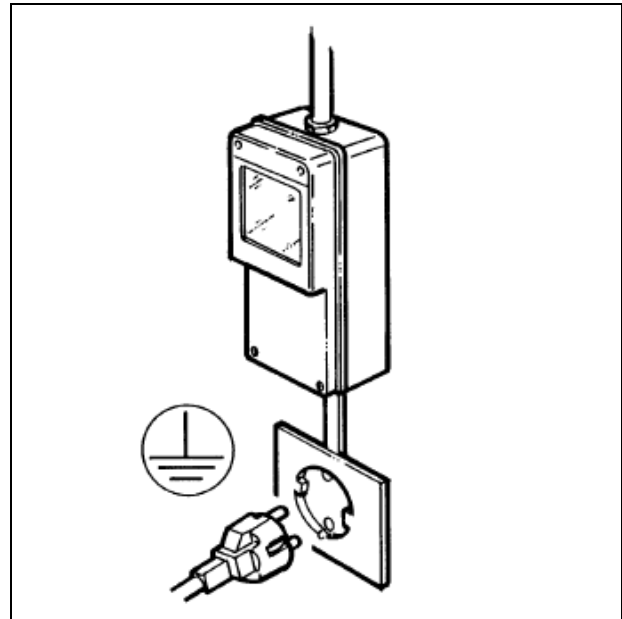


Fig. 3

- **If required by local regulations, it is possible to have the appliance permanently connected to electrical power supply, ref. National Electrical Code (NEC) and NFPA 70. If this is the case, it is necessary to remove the right side panel, disconnect the power cable from the machine wiring, remove it from the machine and replace it with the permanent cable by respecting the local codes.**

Important

IF THE POWER CABLE IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS AFTER SALE SERVICE OR BY QUALIFIED PERSONNEL, TO PREVENT ANY POSSIBLE RISK.

8. START-UP PROCEDURES

!!IMPORTANT!
**BEFORE STARTING THE MACHINE, CARRY OUT
 THE CLEANING AND SANITISING PROCEDURES
 DESCRIBED IN CHAPTER 11.**

- Dilute and mix the product in a separate container according to the manufacturer's instructions (see fig.4); never pour dry powder, crystals, or concentrate into a dry bowl.

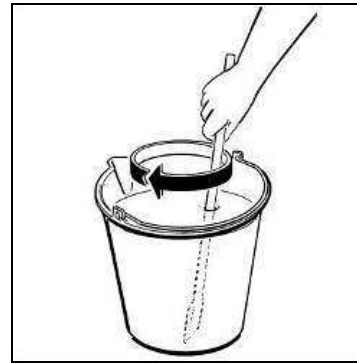


Fig. 4

⚠ Caution ⚠

Make sure that the mixture has a sugar content between **12% and 14%**; a lower concentration could seriously damage the mixing parts, as well as the gear motors.

NEVER USE ONLY WATER.

- Remove the luminous cover after unblocking it by turning its special key clockwise (see fig.5).

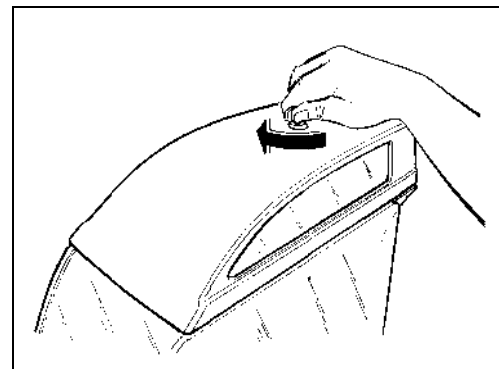


Fig. 5

- Remove the secondary transparent cover (fig.6).

- Pour the mix obtained into the bowl (see fig.7).

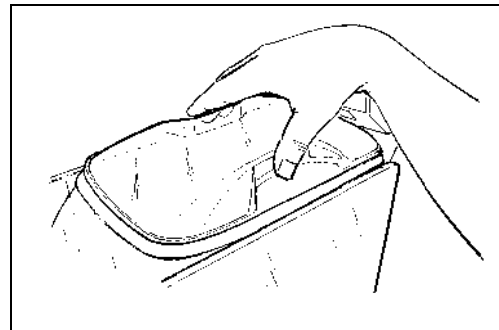


Fig. 6

- Restore the secondary transparent cover and then the luminous one making sure to have it pushing against the security system

- Secure it by rotating its key counter clockwise.

Note

IPRO is equipped with a very efficient safety mechanism designed to protect the operator; it is activated when cover is lifted. This device automatically and immediately stops all moving parts.

If the main cover is not correctly positioned, the unit will not work.

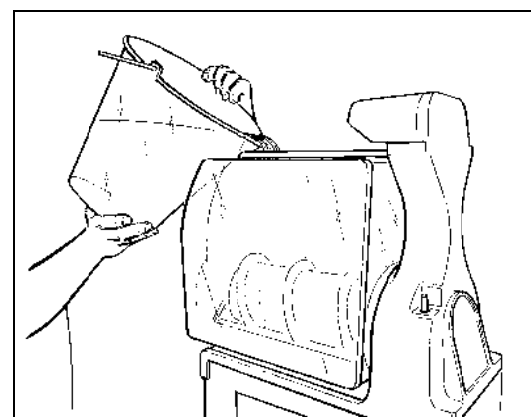


Fig. 7

- Insert the plug into the electrical power outlet.

- Activate the main switch.

9. ELECTRONIC CONTROL BOARD

Manual mode

After connecting the unit plug with the electricity main, the unit is ready to be switched on. The control panel appears like the one in figure 8.

Touching the ON/OFF symbol with a finger on the capacitive display, it will be completely switched on and it will appear such as the one in figure 9; the unit is now ready to work in manual mode.

On the capacitive display you will find the following buttons:

ON/OFF: it turns on and off the unit.

LIGHT: it switches on and off the LED lights on the bowl cover if pressed once, it locks all the panel's buttons if kept pressed for 5 seconds.

AM/PM: if the 12 hours mode is activated, this two symbols indicates if it is morning or afternoon.

DAY: indicates the day of the week.

LEFT-CENTER-RIGHT: these three buttons start rotating the correspondent auger.

FREEZE: this button activates the freezing mode.

CHILL: this button activates the chilling mode.

AUTO: if this button is switched on, the unit starts working in automatic mode following the set parameters.



Fig. 8

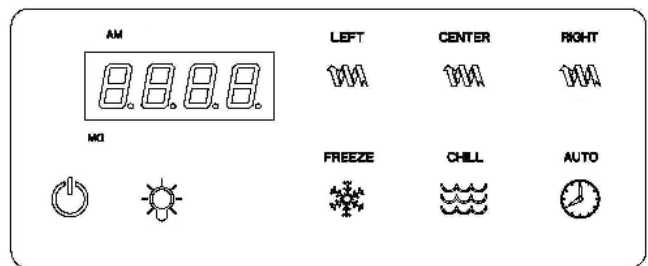
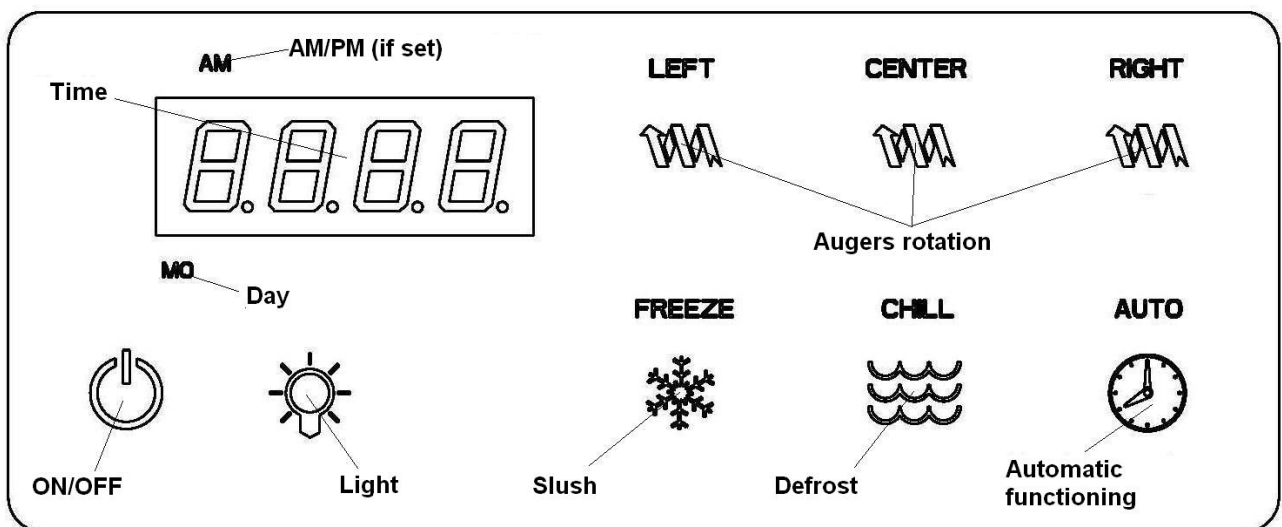


Fig. 9

!CAUTION!
The **FREEZE**, **CHILL** and the **AUTO** buttons, could be switched on only if one of the three augers is rotating; obviously this will activate only the correspondent refrigerating.



Automatic mode

Pushing the AUTO button the unit will start working in the automatic mode with the set parameters; this means that the unit will automatically switch from the freezing mode to the chilling one respecting day by day the set parameters.
During this phase the FREEZE and the CHILL buttons will be visible but not functioning.

!Important!

Defrost or wash modes are not to be used in lieu of proper cleaning or sanitization procedures at the frequency of federal, state or local regulatory agencies.

Setting mode

In order to activate the setting mode it is necessary to put the finger on the ON/OFF button for 6/7 seconds; an acoustic signal will advise the user about the setting procedure activation.

Now the display looks like the one below and this is the buttons description:

INCREASE: increases the set parameter.

DECREASE: decreases the set parameter.

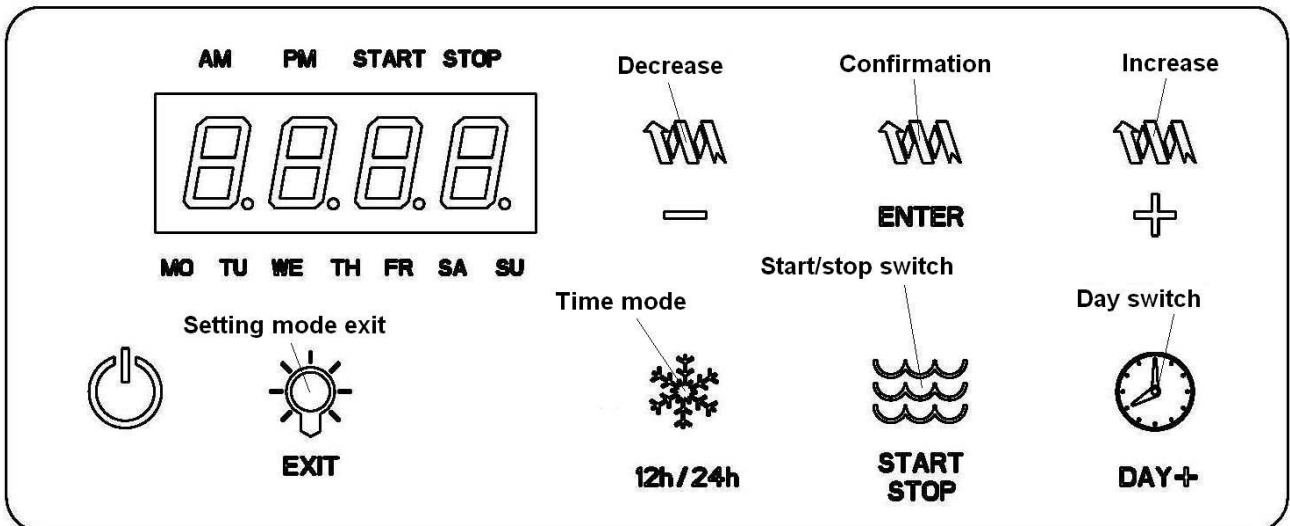
ENTER: this button confirms the set parameter.

DAY+: this button allows to slide the day of the week in order to select the right one.

12H/24H: allows to select the preferred mode.

START/STOP: allows to switch from the freezing mode time begin to the stop one.

EXIT: allows to exit from the setting mode.





S.P.M. Drink Systema S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Once entered the setting mode it will be possible to set the following parameters:

TIME, DAY AND TIME MODE

Once entered the setting mode the first parameter that it is possible to set is the current day; it will be necessary to push the DAY+ button until the right day is shown.

After setting the day it is possible to set the 12h/24h mode by switching from one mode to the other with the 12h/24h button.

Once selected these two parameters it is possible to set also the current time, the hours are now blinking on the display and using the + and - buttons it is possible to modify it and, once set, to fix it with the ENTER button.

After fixing the hours the minutes will start blinking and as for the hours it is possible to change that value with the + and - buttons and fix the right setting at the end with the ENTER. After the minutes confirmation the unit will automatically switch to the setting of each day of the week for the automatic functioning.

At this point of the setting procedure only the first day of the week, Monday (MO) will appear on the display together with the START one to underline that it is now possible to set the hours for the Monday CHILL mode starting time.

The hours are now blinking on the display and it is possible to modify it with the + and - buttons; Once the desired hour is set, it is possible to fix it with the ENTER button.

After fixing the hours it will be possible to fix the minutes and confirm them in the same way.

After the minute confirmation START will disappear replaced by STOP in order that it is now possible to set the end time of the CHILL mode and the beginning of the FREEZE one.

Once fixed both the hours and the minutes the day will switch from Monday to Tuesday (TU); also in this case it will be possible to set the beginning and the end of the Tuesday CHILL mode.

In this way it will be possible to set all the days of the week until the last one, Sunday (SU) after which the setting procedure will restart from the beginning with the current time.

With the EXIT button it will be possible to exit the setting mode.

NOTE: once the week time table has been set, the unit will automatically maintain it.

NOTE: when the AUTO button is switched on, the automatic mode parameters are active and the FREEZE and CHILL buttons are visible but not functioning. In order to switch back from the AUTO mode to the MANUAL one it is necessary to press the button again.

NOTE: the time table of the automatic mode is the same for all the three bowls.

NOTE: it is possible to switch on the FREEZE and the CHILL mode only if at least one of the three augers is rotating.

"FILTER CLEANING" Alarm

A filter cleaning alarm will activate when the unit is running hot due to insufficient internal air circulation. When this occurs the FILTER message will start blinking on the capacitive display as shown in picture 10.

To determine the condition that caused the alarm, see list of conditions below:

- Condition A: the filter is dirty and needs to be cleaned.
Corrective Action: *clean and replace filter following instructions (Removing and Cleaning Filter).*
- Condition B: the unit is positioned too close to a wall or other object restricting air flow and causing the machine to run at a higher temperature.
Corrective Action: *reposition unit to maximize ventilation space (Installation Instructions).*
- Condition C: the unit has been installed near a heat source, causing the machine to run at a high temperature (installation near a heat source should be avoided).
Corrective Action: *reposition unit to maximize ventilation space.*

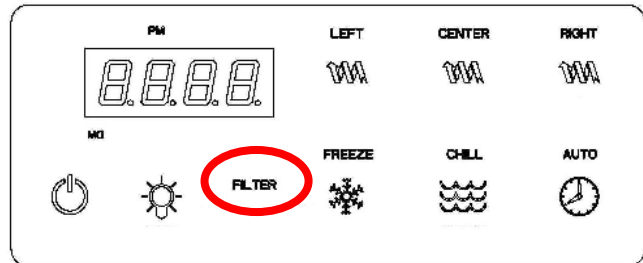


Fig. 10

"SYSTEM OVER TEMPERATURE" alarm

A system over temperature message CUT/OUT will appear (fig.11) as a safety precaution when the unit has overheated to protect the compressor.

- The system automatically goes to "OFF" status where the compressor's operations is stopped, while augers will keep working to avoid forming ice blocks.
- When this occurs a CUT/OUT message will appear on capacitive display to alert the operator of this condition (fig.11).
- When this alarm activates, turn off all switches. Then determine the condition and the necessary corrective action.

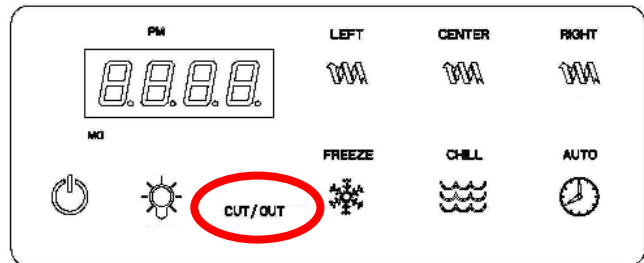


Fig. 11



DRINK SYSTEMS

S.P.M. Drink System S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

10. MECHANICAL CONTROL BOARD

- a) Activate the general switch (D);
- b) Each bowl is controlled by two switches which are activated as follows:
 - to make ice slush or sorbets: first select the switch (1) (L for left bowl, C for the central one and R for the right one) to activate the mixer components, then select the corresponding switch (2) to activate the cooling system in the freeze mode.
 - in order to activate the defrost mode: select the switch (1) (L for left bowl, C for the central one and R for the right one) to activate the mixer components, then select the corresponding switch (L) to activate the cooling system at a positive temperature.
- c) The (E) switch controls the covers' LED lights.

! Warning !

If the machine is turned off at night, with the bowls filled, or just partially filled, a layer of solid ice may form on the surface, due to the natural separation of the unmixed product. In this case, before turning the machine back on, it is necessary to verify for the product complete melting in order to prevent damage to the mixing auger.

!CAUTION!

IPRO is equipped with an insulated bowl that will preserve the product temperature for many hours so once it will be necessary to operate in defrost/chill mode, we recommend to extend the duration of this operating mode until the product complete melting.

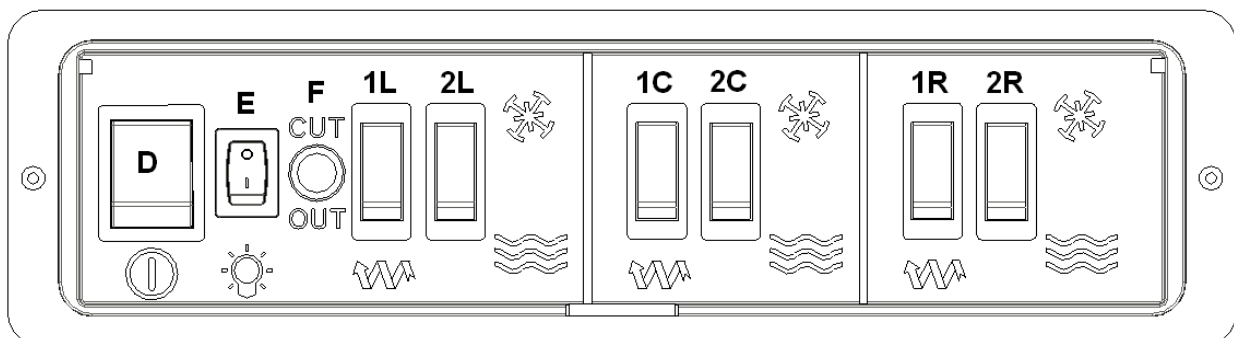
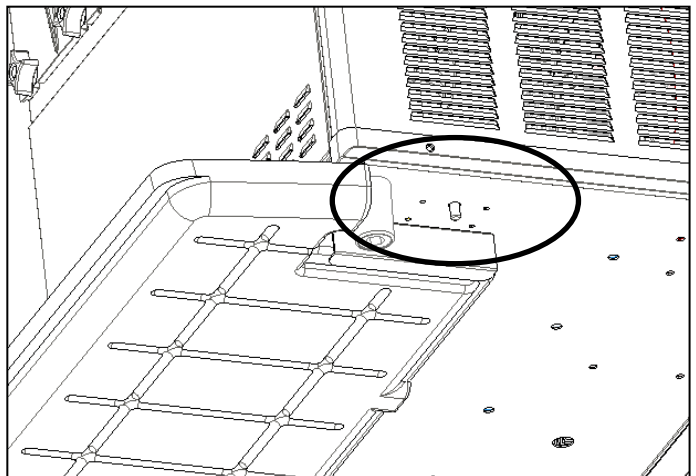
!Important!

Defrost or wash modes are not to be used in lieu of proper cleaning or sanitization procedures at the frequency of federal, state or local regulatory agencies.

CUT/OUT alarm and safety pressure switched intervention

If the unit is equipped with the safety pressure switch, the red light F on the unit right side, advices the user when the safety pressure switch has been activated and needs to be manually re-activated.

The manually re-start button is seated under the unit near the right side as indicated by the picture below.



Mechanical timer

If the unit is provided with a mechanical timer to automatically control the defrost mode, proceed with the timer regulation as described below:

Time regulation

- Set the hours by turning the external ring clockwise (fig.A);

CAUTION: the external ring is divided in two sectors of 12 hours each, respectively marked with AM for time hours between 0 and 12 and with PM for time hours between 12 and 24; verify to have correctly set the desired time hour on the desired side of the ring.

- Set the minutes by turning the minutes hand on the internal ring clockwise (fig.B);

The timer is powered when the plug is connected to the mains, in case the unit is disconnected, it has an internal battery that will keep the right time for 150 hours.

Timer activation

CAUTION: the timer is able to modify the unit behaviour only when the unit itself is operating in freeze or defrost mode.

In order to activate the timer into a precise time period, it is sufficient to move the correspondent tabs from the internal OFF to the external ON position (fig.C).

When the timer is activated (white tabs on the external ring on the ON position, fig.C), the unit will operate in defrost mode also if the switch number 2 is in the freeze position.

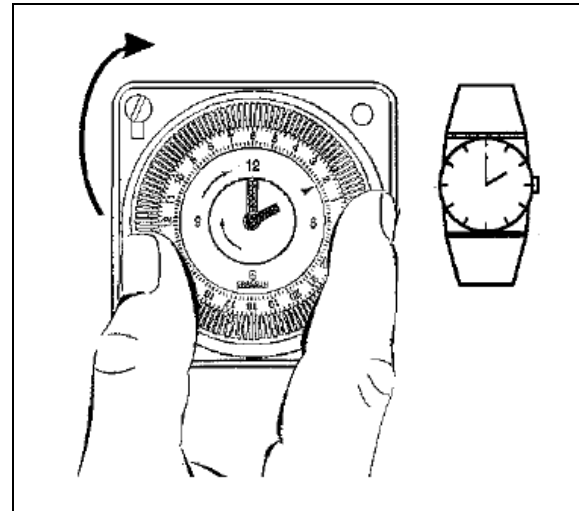


Fig. A

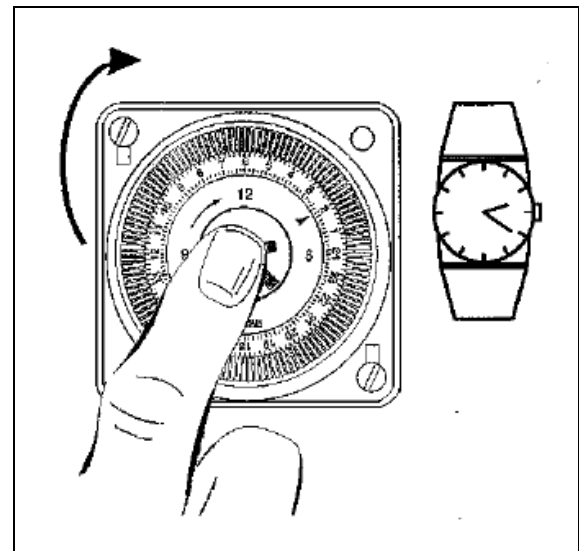


Fig. B

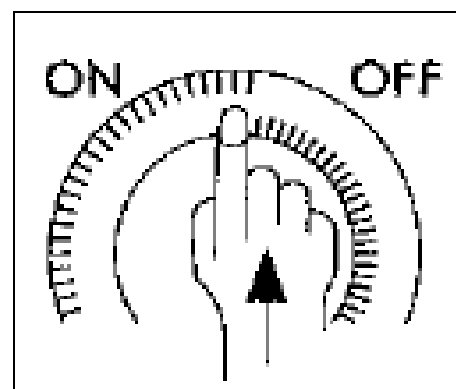


Fig. C

11. OPERATING INSTRUCTIONS

a) To dispense the product, position the cup under the tap and pull the dispensing lever (see figure 12).

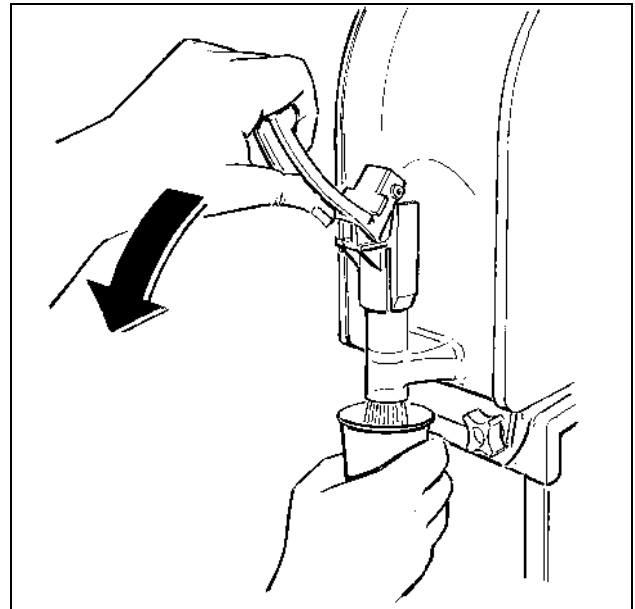


Fig. 12

b) **Adjusting the consistency:** to alter the consistency of the product, turn the screws located on the back of the machine in the following way: clockwise to make the product less dense, counter clockwise to make the product denser (see figure 13).

Important

This device only changes the consistency of the product to be dispensed. It does not affect the cooling temperature of the product.



Caution

When the level of the slush inside the bowl is below the mixing spiral, to prevent the product from becoming too thick, it is necessary to refill the bowl.

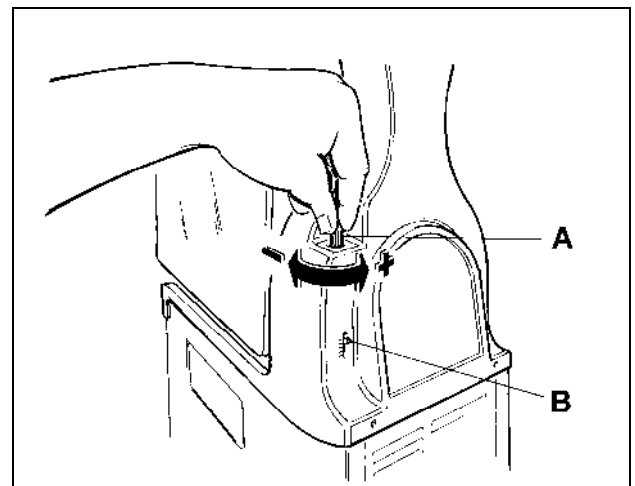


Fig. 13

12. DAILY CLEANING AND SANITIZING PROCEDURES

In order to maintain the machine in like-new operating condition and to respect current regulations, it's absolutely necessary to frequently and carefully perform the cleaning and sanitizing operations as described below.

In case of prolonged shutdown (winter storage), the machine must be disassembled, washed and sanitized according to the instructions in this manual before start-up to ensure the best possible cleanliness.



Electric shock hazard. Do not splash water on switches or allow water to flow onto electrical components inside the machine.



To prevent bacteria growth, use only sanitizers approved for plastic and rubber objects, failure to do so could create a health hazard.

NOTE: it is responsibility of the operator to be aware of and conform to the requirements of current local, state and federal laws concerning the frequency of cleaning and conservation of products used.

The cleaning instructions explained in this section are essential procedures to remove bacteria and maintain a sanitarily clean machine.

We recommend to perform the cleaning and sanitizing procedures every day, when using perishable products, at the frequency of federal, state or local regulatory agencies.

The machine and the mix manufacturers decline all responsibility to damage that directly or indirectly derives from people, animals, as consequence of failure to comply with all cleaning and sanitation instructions indicated in this manual.

- Empty the bowl of any remaining product.
- After unlocking the main cover with its key, remove it.
- Fill the bowl with lukewarm water to help melt off any sugar residuals and drain this water before proceeding with the next step.

⚠ Caution ⚠

To avoid electrical shock or contact with moving parts, before proceeding with the disassembling operations, make sure all switches are in "OFF" position and that the main power supply is disconnected.

- Unscrew and slip off the knobs (fig.14) then lower the bowl to eliminate any product residue through the dispensing tap.

- Slightly move up and down the bowl as shown in figure 15 while pulling it outwards, this operation will help fully removing it from its seating.

- Simultaneously apply pressure to the two securing tabs (Q), and lift the dispensing tap (I) to pull it out of its fixed position (see figure 16).

- Disassemble the dispensing tap by keeping the indicated part (R) pressed down and slipping off the dispensing lever (L) (see figure 17).

- Thoroughly wash each single part with hot water and mild dish washing detergent, rinse well, and reassemble the parts.

⚠ Caution ⚠

**To prevent bacteria growth, remove all o-rings when cleaning.
 Failure to do so could create a health hazard.**

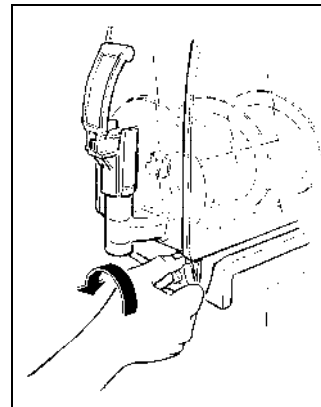


Fig. 14

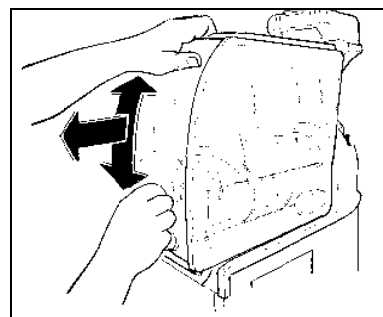


Fig. 15

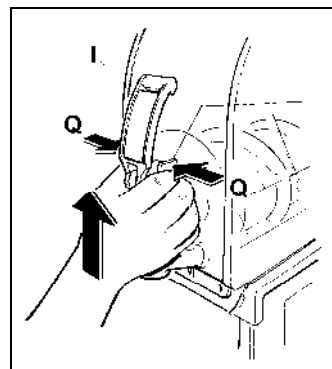


Fig. 16

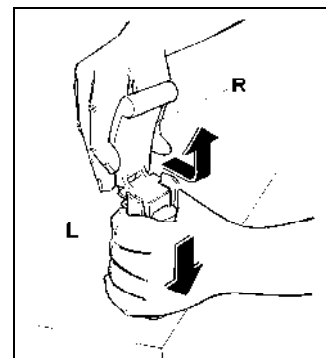


Fig. 17

- Unscrew the securing bolt (S) in the direction of the arrow (threading on the left), pull off of the mixing unit (U), and remove the sealing washers (X) and (T) (see figure 18).

⚠ Caution ⚠

Avoid the use of abrasive cleaners which can damage the finish. Do not put the parts in a dishwasher. Dishwasher may damage some parts such as the clear plastic bowls and auger gears.

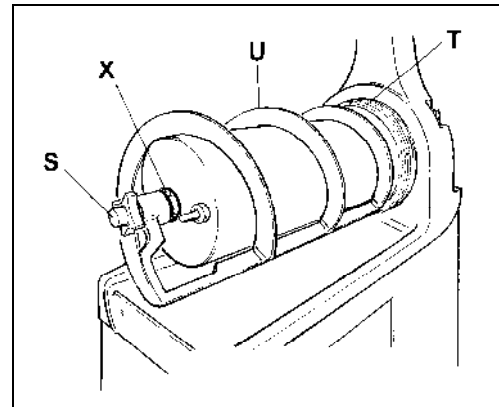


Fig. 18

- Thoroughly wash all the removed components with hot water and mild dishwashing detergent, but do not use abrasive detergents or powders that can damage the bowl.

- Bring KAY-5[®] Sanitizer/Cleaner with a 100ppm dilution (1 Oz packet of KAY-5[®] + 2 ½ gallons of water) (the sanitizing product shall comply with 40 CFR §180.940).

!IMPORTANT!

The type and concentration of sanitizing agent shall comply with 40 CFR §180.940

- Rinse well and then place all the components in the sanitizer solution; for proper sanitizing the parts must remain fully plunged as recommended by the sanitizer manufacturer (KAY-5 sanitizer suggest at least 1-2 minutes).

⚠ IMPORTANT ⚠

Carefully follow the instructions of the sanitizer manufacturer with regard to timing and method of use.

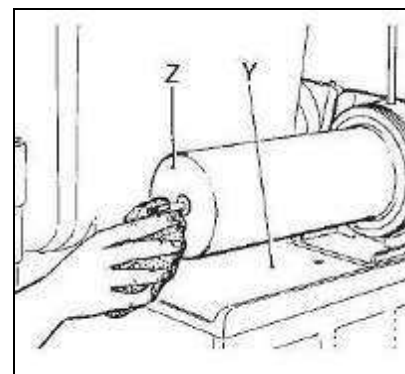


Fig. 19

- Once the correct times for sanitising have been respected, remove and dry all components on a clean surface. DO NOT RINSE.

- Thoroughly wash the evaporator and the drip tray surfaces with a sponge soaked with the sanitizer (see fig.19), leave at least 1-2 minutes and let it dry, do not rinse.

Once performed all these cleaning and sanitizing procedures, it's possible to reassemble all the components.

The correct assembly of the device is essential to prevent leakage of product and damage of the machine. To assemble the machine you will need an approved lubricant (such as Vaseline).

Make sure all parts have been washed and sanitized before assembling. Persons assembling the machine must first wash and sanitize their hands and forearms with an approved sanitizer.

- Mount the mixing system back together (fig.18), according to the following procedures:

- Spread the suction gaskets (X) with Vaseline grease to reduce friction and thus limit wear (fig.20).
- Mount the bowl seal (T) making sure it faces the right direction (fig.21).
- Assemble the scraper auger (U), making sure the head is perfectly engages with the driving shaft.
- Secure all the parts into place by screwing the bolt (S) in a counter clockwise direction.

- Mount the bowl back on, positioning it into place, and making sure that it has a tight hold on its gasket (see figure 23). To facilitate this procedure, we also suggest that the rear part of the bowl be moistened at the point in which it fits together with its sealing (fig.22).

- Secure the bowl by tightening the two knobs, without exerting excessive pressure.

IMPORTANT

**Do not over tighten the bowl knobs.
 Excessive force could damage the thread
 and/or the bowl itself.**



Fig. 20

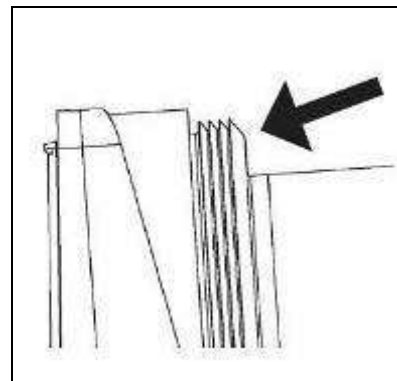


Fig. 21

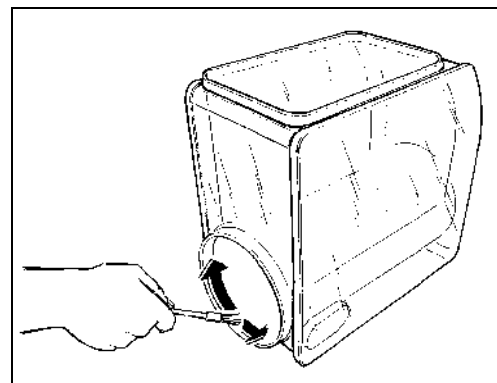


Fig. 22

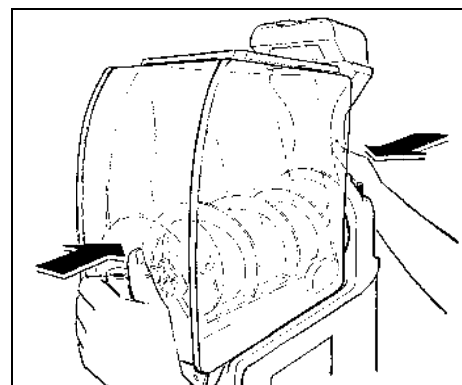


Fig. 23

- Reassemble the parts of the dispensing tap, making sure that the gaskets (J) are lubricated with Vaseline grease so that the tap slides smoothly back into its fixed position, until it's completely inserted (see figure 24).

!Important!
The not perfect sliding of the tap compromises its own seal.

- Remove the drip tray and pulling it forward (see figure 25). Wash each part thoroughly, then reassemble the parts by inversely following the procedures described above.

- Plug the unit back into appropriate power supply.

- After the cleaning and reassembly as per above instructions, fill the bowl with a mix of water and an approved sanitizer (KAY-5[®] Sanitizer), according to the measures specified.

- Start the mixing part of the machine to sanitize all the parts following the cleaning solution specifications.

- Drain the cleaning solution as follows:

- Unscrew the two knobs;
- Then lower the bowl to drain out any remaining product through the dispensing valve.

- Screws the knobs to fix the bowls.

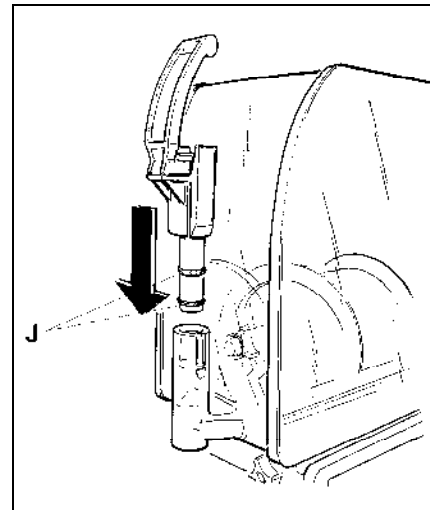


Fig. 24

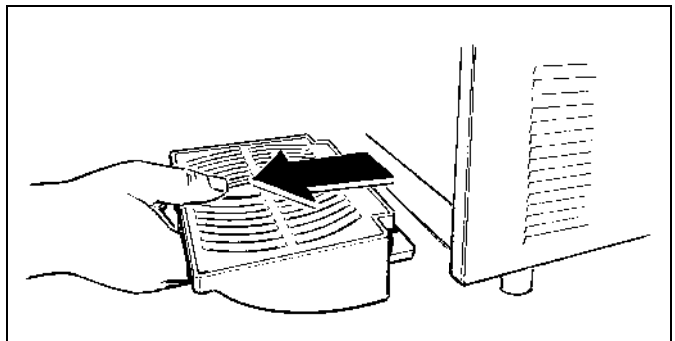


Fig. 25



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

SANITIZING

Whenever the machine has remained unused for some days after been cleaned and sanitized as described in the chapter 11, the sanitizing procedures described below must be performed just prior to start-up the machine.

- Remove the main cover and the secondary transparent one.
- Fill the tank with water and sanitizer for objects for food use (use KAY-5[®] Sanitizer/Cleaner with a 100ppm dilution (1 Oz packet of KAY-5[®] +2 ½ gallons of water) (the sanitizing product shall comply with 40 CFR §180.940), carefully following the doses prescribed by the manufacturer of the same.
- After restoring the main cover, switch on the machine and let the auger rotating leaving the sanitizing solution for the time specified by its producer.

IMPORTANT

Do not leave the sanitizer in the tank for longer periods than those prescribed by the manufacturer

- Drain the solution by opening the plunger to allow the bowl to empty. Open and close the plunger at least 10 times during draining to sanitize the product way out area also.
- Thoroughly rinse repeating these operations with clean water instead of sanitizer solution.
- The machine is ready to be used.

13. SPECIAL MAINTENANCE



Caution

Before proceeding with any maintenance operation, it is compulsory to switch off the machine and unplug it from the mains.

Condenser cleaning

In order to guarantee good cooling system performance, the condenser must be well cleaned **every month**.

How to reach it:

- Switch off the power supply and disconnect the power cable;
- Unscrew the knob (K) in order to remove the back panel (see figure 26).
- Remove the panel and the filter and clean it properly with water or vacuum cleaner.
- Replace the clean filter inside the back panel and reinstall the panel on the machine.

!ATTENTION!

Failure to maintain a clean filter and condenser will cause damage to the unit and consequently void the warranty.

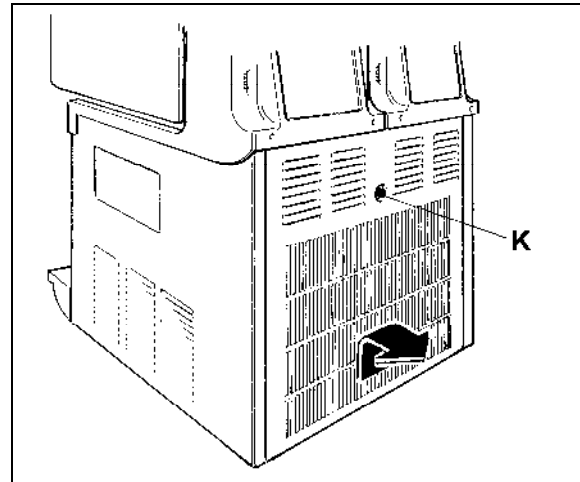


Fig. 26



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Control and replacement of seals

BOWL GASKET (LOCATED AT THE REAR OF BOWL)

Replace it every 12 months according to the conditions of use and level of maintenance.

DISPENSE VALVE O-RING

The dispense valve o-rings should be replaced as necessary when wear is evident. Lubricate them each time they are replaced or the dispense valve is removed for cleaning.

SUCTION GASKET

Replace every 3 months according to the conditions of use and level of maintenance. This part should be lubricated during the re-assembly after every cleaning with Vaseline.

EVAPORATOR HARD SEAL

Replace every 9 to 12 months according to the conditions of use and level of maintenance.

Winter storage

To protect the unit during seasonal shutdown, it's important to properly store the machine using the following procedures:

- Disconnect all power to the freezer.
- Disassemble, wash and sanitize all parts that come into contact with the mix as described in chapter 11.
- Clean also all the exterior panels.
- Reassemble all these parts.
- Cover the machine with the original package to protect it from dust or other contaminating elements.
- Place the machine in dry location.

14. DISCLAIMER

The manufacturer declines all responsibility for any damage that directly or indirectly might be brought on to people, things, animals, as a consequence of failure to comply with all instructions given in this manual with the warnings concerning installation procedures, use and maintenance of the machine.

The manufacturer cannot be held responsible for possible mistakes due to printing, copying or translating errors contained in this manual. In addition, the manufacturer reserves the right to modify what deemed necessary or useful for the machine, as well as for the benefit of the user, yet at the same time maintaining the essential operative and safety characteristics of said machine.

15.TROUBLESHOOTING GUIDE

NOTE: the following procedures must be performed by a qualified service technician.

Problem	Possible cause	Solution
The machine does not cool, or cools only partially and the compressor is running	<ul style="list-style-type: none"> The space around the machine is inadequate for ventilation The refrigeration system is working in DEFROST mode The condenser filter is clogged with airborne particles Fan motor is not running Refrigerant is leaking 	<ul style="list-style-type: none"> Allow at least 20cm between the machine and anything next to it; keep it away from heat sources Return to FREEZE mode Clean the filter Check the fan motor's electrical connections and, if disconnected, reconnect. If still not operating, replace the motor Locate the leak, eliminate it and recharge the system
The machine does not cool, or cools only partially and the compressor is not running	<ul style="list-style-type: none"> Electrical components of the compressor are not functioning Some electrical connections are not complete The compressor is malfunctioning No current is coming to the electronic board 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the malfunctioning components Check the contacts and correct those incomplete Replace the compressor Check the electrical connections to the pc board as well as the transformer feeding the PC board and correct
The machine over-freeze, making the auger movement slow or stopped	<ul style="list-style-type: none"> The product brix is too low The screw setting for the consistency control system is set too far toward the "+" position The limit micro-switch arm is bent away from the gear motor and prevents contact The level of the product in the bowl is too low The compressor PC board contact don't open 	<ul style="list-style-type: none"> Check the product brix and correct Reset the screw toward the "-" position to produce a thinner consistency product Using pliers, straighten the limit switch arm Add more product or turn the refrigeration "Off" Replace the PC board
The machine is noisy	<ul style="list-style-type: none"> The fan motor blades are hitting internal components 	<ul style="list-style-type: none"> Check and correct
The main power switch is "ON" but the unit is not running	<ul style="list-style-type: none"> The fuses are blown Some electrical connections are not complete The control board is faulty The gear motor is malfunctioning 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuses Check the contacts and correct those incomplete Replace the control board Replace the gear motor
The bowl is leaking	<ul style="list-style-type: none"> One of the bowl seal is not in place 	<ul style="list-style-type: none"> Replace or reposition the seal
The dispensing valve is leaking	<ul style="list-style-type: none"> The dispensing valve has been incompletely or incorrectly replaced in its position The free movement of the valve is impeded Dispensing valve o-rings are damaged 	<ul style="list-style-type: none"> Reassemble and replace Clean and lubricate the valve and the valve cylinder with the lubricant provided with the machine Replace the o-rings
Product is flowing into drip tray through drainage pipe	<ul style="list-style-type: none"> The bell shaped seal between the front of the cylinder and the auger hub has not been reinstalled properly The bell shaped shaft seal or the spindle bushing seal is damaged or worn 	<ul style="list-style-type: none"> Find the seal and put it back in place Replace the damaged/worn seal and check the condition of the drive shaft
The auger is not turning	<ul style="list-style-type: none"> Some electrical connections are not complete The control board is faulty The gear motor is malfunctioning 	<ul style="list-style-type: none"> Check the contacts and correct those incomplete Replace the control board Replace the gear motor
The auger is creating noise as it rotates	<ul style="list-style-type: none"> The bell shaped shaft seal has been replaced without lubrication or is damaged The auger has been incompletely or incorrectly reassembled 	<ul style="list-style-type: none"> Replace or clean and lubricate with the lubricant provided with the machine Check and correct



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Splimberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
 Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
 E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
 Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
 Cap. Soc. € 2.000.000,00 I.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



<p>"FILTER" or "CUT/OUT" message appears on the capacitive touch panel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The filter is dirty and needs to be cleaned • The unit is positioned too close to a wall or other object restricting air flow and causing the machine to run at a higher temperature • The filter is not properly installed • The unit has been installed near a heat source, such as a coffee machine, ice maker or cold beverage machine which expels hot air from its vents, causing the machine to run at a high temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean and replace filter following instructions • Reposition unit to maximize ventilation space (see installation figures) • Properly install filter see • Reposition unit to maximize ventilation space (see installation figures)
--	--	--

Board error code	Possible cause	Solution
<p>E14 or E24 or E34 message appears on the capacitive touch panel display. 1, 2 e 3 are respectively the left, centre and right bowls.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The product consistency is too high • An ice block is obstructing the auger rotation 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce the product consistency • Remove ice blocks
<p>E15 or E25 or E35 message appears on the capacitive touch panel display. 1, 2 e 3 are respectively the left, centre and right bowls.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • An ice block is blocking the auger rotation • The gear motor is defective 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove ice blocks • Replace the gear motor
<p>E11 or E21 or E31 message appears on the capacitive touch panel display. 1, 2 e 3 are respectively the left, centre and right bowls.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The temperature probe of the corresponding bowl is short circuited. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check and replace the probe
<p>E12 or E22 or E32 message appears on the capacitive touch panel display. 1, 2 e 3 are respectively the left, centre and right bowls.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The temperature probe of the corresponding bowl is disconnected. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check and connect the probe
<p>E01 or E04 or E05 or E06 message appears on the capacitive touch panel display.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The control board is defective 	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the board
<p>E02 message appears on the capacitive touch panel display.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The condenser temperature probe is short circuited. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check and replace the condenser probe
<p>E03 message appears on the capacitive touch panel display.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The condenser temperature probe is disconnected. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check and connect the condenser probe



 DRINK SYSTEMS

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 I.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Cher Client,
nous vous félicitons et vous remercions pour l'achat d'un produit de qualité qui, sans aucun doute, répondra à vos attentes.
En vous remerciant pour la préférence que vous nous avez accordée, nous vous invitons aimablement à lire attentivement la présente notice d'utilisation et d'entretien.

Publication diffusée par:

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

Édition: 12/2018

Révision: 01

© 2018 – SPM Drink Systems

Tous les droits de reproduction de la présente notice sont réservés par la société **SPM DRINK SYSTEMS**, la reproduction, même partielle, est interdite.

Les descriptions et les illustrations se réfèrent à la machine/installation spécifique en question. **SPM DRINK SYSTEMS** se réserve le droit d'apporter à tout moment toutes les modifications qu'elle estimera nécessaires à la production en série.

La présente notice:

est partie intégrante de la fourniture et doit être lue attentivement pour une correcte utilisation, conformément aux exigences essentielles de sécurité;

elle est élaborée conformément aux dispositions de la **Directive Machines 2006/42/CE** et reporte les informations techniques nécessaires pour effectuer correctement toutes les procédures en conditions de sécurité; elle doit être conservée avec soin (protégée dans une enveloppe transparente et étanche pour éviter sa détérioration) et doit accompagner la machine pendant toute sa vie, y compris pendant les éventuels transferts de propriété. En cas de perte ou détérioration il est possible d'en recevoir une copie en la demandant auprès de **SPM DRINK SYSTEMS** en communiquant les données figurant sur la plaque d'identification

SPM DRINK SYSTEMS décline toute responsabilité pour un usage impropre de la machine ou de l'installation et/ou pour des dommages causés par des opérations qui ne sont pas prévues dans cette notice.



S.P.M. Drink Systema S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTS	53
2. ACCESSOIRES DE L'APPAREIL	53
3. INDICATIONS UTILES POUR LE TRANSPORT	53
4. INDICATIONS UTILES POUR LE LEVAGE	53
5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	54
6. POSITIONNEMENT	55
7. BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	56
8. OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE	57
9. VERSION ÉLECTRONIQUE - EXPLICATION DES INTERRUPTEURS ET MODE D'EMPLOI	58
Fonctionnement manuel	58
Fonctionnement automatique	59
Programmation	59
10. VERSION MÉCANIQUE - EXPLICATION DES INTERRUPTEURS ET MODE D'EMPLOI	63
Fonctionnement de la minuterie mécanique	64
11. MODE D'EMPLOI	65
12. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION QUOTIDIENNES	66
13. ENTRETIEN EXCEPTIONNEL	71
Nettoyage du filtre du condensateur	71
Contrôle et remplacement des joints	72
Stockage hivernal	72
14. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ	72
15. GUIDE A LA SOLUTION DES PROBLÈMES	73
16. SCHEMA ELETTRICO -WIRING DIAGRAM	75



DRINK SYSTEMS

S.P.M. Drink System S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

1. AVERTISSEMENTS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTS

La présente notice d'utilisation et d'installation est partie intégrante de l'appareil et doit être conservée pour toute consultation. Sauf indication contraire, la présente notice s'adresse à l'opérateur (personnel utilisant tous les jours l'appareil) et à l'agent d'entretien (personnel qualifié pour l'installation et/ou l'entretien de l'appareil). Les parties de la présente notice qui s'adressent uniquement à l'agent d'entretien sont mises en évidence de manière opportune. Lire attentivement les avertissements contenus dans la présente notice avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Cet appareil a été conçu pour produire des granités, des sorbets et d'autres produits de même nature préparés à partir d'un mélange d'eau ou de lait avec des sirops.

Au moment de la réception de cet appareil, veuillez vous assurer que son code d'identification corresponde à celui que vous avez commandé et qui est toujours indiqué sur les documents de transport, à savoir:
- "nom appareil" suivi par le numéro de série progressif.

Cet appareil est destiné uniquement et exclusivement à l'usage pour lequel il a été conçu. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages éventuels résultant d'un usage impropre.

Cet 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 n'ayant qu'une connaissance imparfaite de celui-ci ou ne possédant pas l'expérience nécessaire, à moins que celles-ci ne le fassent sous surveillance et après avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation à l'extérieur. Cet appareil n'est pas indiqué pour l'installation dans un endroit où des jets d'eau peuvent être utilisés. Cet appareil doit être installé dans des endroits où il peut être contrôlé par du personnel qualifié.

2. ACCESSOIRES DE L'APPAREIL

Au moment de l'ouverture l'emballage contiendra les éléments suivants:

- cette notice d'utilisation et d'entretien,
- la déclaration de conformité CE;
- 1 tube de lubrifiant (vaseline);
- 1 bac d'égouttage et 1 joint ventouse pour chaque cuve.

3. INDICATIONS UTILES POUR LE TRANSPORT

Pour éviter que l'huile contenue dans le compresseur hermétique ne s'écoule dans le circuit réfrigérant, il faut transporter, stocker et manutentionner l'appareil en position verticale conformément aux indications figurant sur l'emballage. Si l'appareil a été accidentellement ou volontairement pour des raisons liées au transport, maintenu dans une autre position, il faut impérativement, avant de le faire fonctionner, le maintenir en position verticale pendant environ 3-4 heures pour permettre à l'huile de retourner dans le compresseur.

4. INDICATIONS UTILES POUR LE LEVAGE

Chaque appareil est monté sur un socle-palette en bois pour permettre son déplacement par tous les équipements de manutention et de levage habituels.



L'appareil ne doit jamais être soulevé par une seule personne, mais toujours avec l'aide d'un autre opérateur.

Pour éviter d'endommager l'appareil, les manœuvres de chargement et déchargement doivent être effectuées avec beaucoup de soin. Il est possible de soulever l'appareil à l'aide d'un chariot élévateur, avec moteur ou manuel, en positionnant les fourches sous le socle-palette.



DRINK SYSTEMS

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Il faut par contre éviter de:

- renverser l'appareil;
- le tirer avec des cordes ou autres moyens;
- le soulever avec des élingues ou des cordes
- secouer l'appareil et son emballage.

Dans le local de stockage, l'air doit être sec et la température comprise entre 0°C et 40 °C. Il est possible de superposer au plus 2 appareils dans leur emballage d'origine, en veillant à les maintenir en position verticale indiquée par des flèches sur l'emballage.

5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques techniques et électriques de l'appareil

Toutes les caractéristiques techniques et électriques de l'appareil figurent sur la plaque du numéro de série apposée à l'intérieur de l'appareil et reproduite ci-dessous.



Sur la plaque figurent les renseignements suivants:

- Modèle;
- Numéro de série;
- Caractéristiques électriques en Volts/ Hz;
- Consommation max en Watts;
- Courant max en Ampères;
- Poids en kilogrammes;

Les dimensions d'encombrement de l'appareil sont:

IPro 1

- Hauteur 87 cm.
- Largeur 20 cm.
- Profondeur 58 cm.
- Poids 39 kg.

IPro 2

- Hauteur 87 cm.
- Largeur 40 cm.
- Profondeur 58 cm.
- Poids 60 kg.

IPro 3

- Hauteur 87 cm.
- Largeur 60 cm.
- Profondeur 58 cm.
- Poids 81 kg.

Niveau de bruit

Le niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré est inférieur à 70 dB.

En cas de panne:

Dans la plupart des cas, les éventuels incidents techniques peuvent être résolus avec de petites interventions; nous suggérons donc de lire attentivement le présent manuel avant de contacter le fabricant ou le service après-vente.

Élimination


Important

Ne pas laisser les éléments de l'emballage à la portée des enfants, car ils constituent une source de danger potentiel.

Important

Dans le respect de l'environnement, ne pas jeter les éléments de l'emballage, mais les garder de manière à pouvoir les réutiliser si nécessaire (pour le stockage hivernal par exemple).



Le symbole  indique que l'appareil ne peut pas être éliminé comme un déchet ordinaire, mais il doit être éliminé conformément aux dispositions de la directive européenne 2003/108/CE (Déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE) et des législations nationales qui en découlent, pour prévenir de possibles conséquences négatives pour l'environnement et pour la santé humaine. Pour une élimination correcte de l'appareil, s'adresser au point de vente où vous avez acheté l'appareil ou bien à notre service après-vente.

6. POSITIONNEMENT

POUR L'AGENT D'ENTRETIEN UNIQUEMENT

L'installation et les opérations d'entretien successives doivent être effectuées par du personnel spécialisé et formé à l'utilisation de l'appareil, conformément aux normes en vigueur.

a) Après avoir enlevé l'emballage **en conserver tous les éléments pour le stockage hivernal** et vérifier l'intégrité de l'appareil (fig.1).

!IMPORTANT!

Ne pas laisser les éléments de l'emballage à la portée des enfants, car ils constituent une source de danger potentiel.

b) Poser l'appareil sur une surface horizontale et solide de manière à ce que la carrosserie soit bien aérée (laisser un dégagement minimum de 8 inch, fig.2), installer l'appareil dans un endroit sec et éviter de l'installer près d'une source de chaleur. **La température ambiante dans le local où est utilisé l'appareil doit être comprise entre 75°F et 100°F.**

c) Contrôler que la tension du réseau corresponde bien à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique et que la puissance disponible soit adaptée à celle demandée par l'appareil.
Introduire la fiche dans une prise de courant reliée à la terre, en éliminant les prises multiples.

LIRE ATTENTIVEMENT LE PARAGRAPHE "BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE" POUR CONNAÎTRE TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

d) L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant. Le non-respect de ces instructions peut compromettre le fonctionnement de l'appareil.

Important

La mise à la terre est nécessaire et obligatoire selon la loi. Avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien exceptionnel, s'assurer que l'appareil ait bien été débranché du réseau en enlevant la fiche d'alimentation.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et débrancher la fiche d'alimentation.

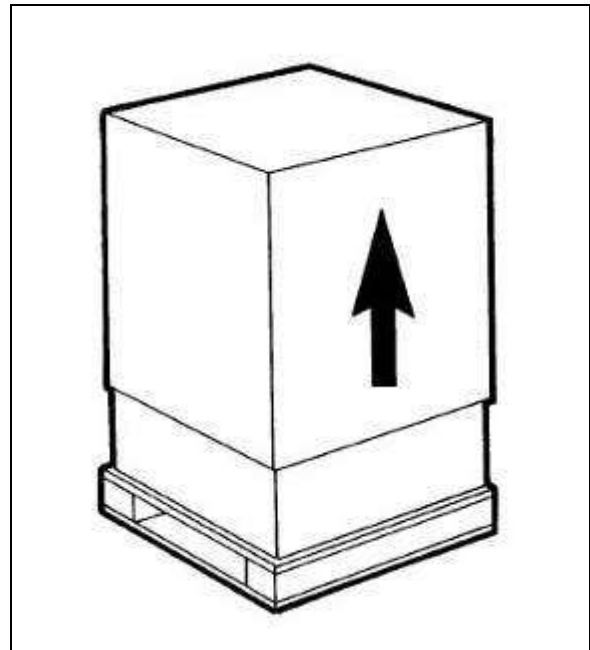


Fig. 1

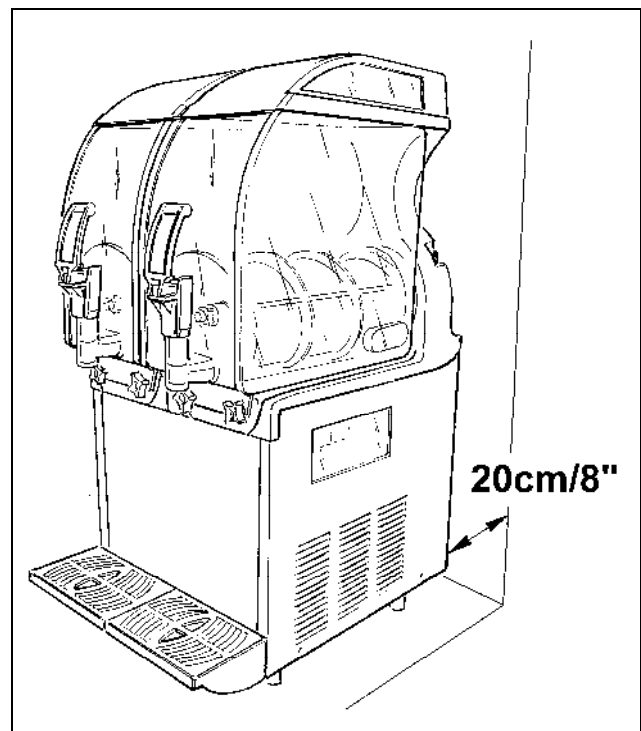


Fig. 2

7. BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

POUR L'AGENT D'ENTRETIEN UNIQUEMENT

Avant d'introduire la fiche dans la prise d'alimentation, comme expliqué dans le paragraphe précédent, il est nécessaire pour votre sécurité de prendre connaissance des précautions suivantes:

- S'assurer que l'installation électrique à laquelle l'appareil est branché soit pourvue d'une mise à la terre efficace conformément aux normes en vigueur concernant la sécurité (fig.3). Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages éventuels causés par l'absence de mise à la terre de l'installation.

- Ne pas obstruer les grilles de ventilation et de dissipation de la chaleur. Une mauvaise aération peut provoquer une chute de rendement, un mauvais fonctionnement de l'appareil et risque de l'endommager sévèrement.

- Toujours vérifier les caractéristiques électriques figurant sur la plaque de chaque appareil. Les données de la plaque prévalent toujours sur les spécifications indiquées dans la présente notice.

- Il est nécessaire, pour une installation correcte et sûre, de prévoir une prise spécifique commandée par un interrupteur magnétothermique qui doit avoir une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm conformément aux normes nationales sur la sécurité en vigueur (fig.3).

- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonges.

- S'assurer que le cordon d'alimentation sur toute sa longueur ne risque d'être écrasé d'aucune manière.

- Pour débrancher la fiche, la saisir et la tirer doucement toujours après avoir désactivé l'interrupteur général.

Important

SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, SON REMPLACEMENT DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR LE FABRICANT OU SON SERVICE APRÈS-VENTE OU EN TOUT CAS PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE, AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE.

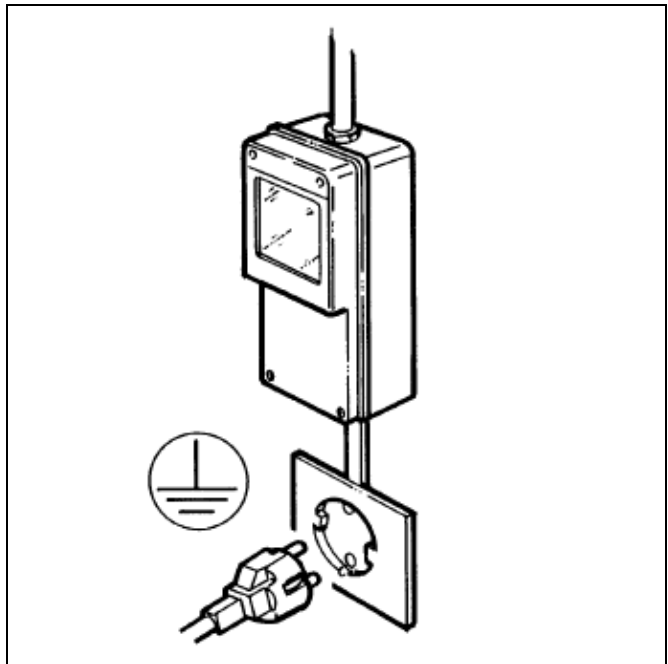


Fig. 3

- Si les réglementations locales l'exigent, il est possible de connecter l'appareil en permanence à l'alimentation électrique, réf. National Electrical Code (NEC) et NFPA 70. Si nécessaire, retirez le panneau latéral droit, débranchez le câble d'alimentation du faisceau de câbles de la machine, retirez-le de la machine et remplacez-le par le câble permanent conformément aux codes locaux.

8. OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE

!ATTENTION!

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL, EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DÉCRITES AU CHAPITRE 12

- Diluer et mélanger dans un récipient à part le sirop avec de l'eau en respectant les indications du fabricant (voir figure 4); ne jamais verser de poudres sèches, de cristaux ou de sirop concentré directement dans la cuve vide.

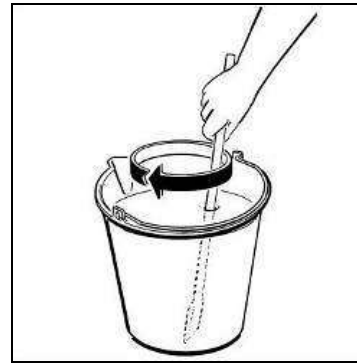


Fig. 4

!ATTENTION!

S'assurer que la teneur en sucre du mélange soit comprise entre **12 % et 14 %**; une concentration plus faible peut endommager sévèrement les organes de malaxage et les moteurs.

NE JAMAIS UTILISER D'EAU SEULE.

- Ôter le couvercle lumineux après l'avoir débloquent avec la clé prévue à cet effet, en tournant dans le sens horaire (fig.5).

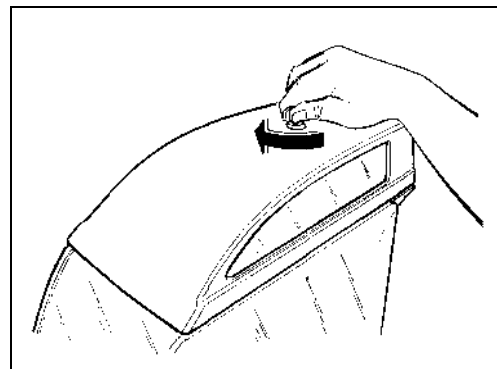


Fig. 5

- Retirer le sous-couvercle transparent (fig.6).

- Verser le produit obtenu dans la cuve (voir fig.7).

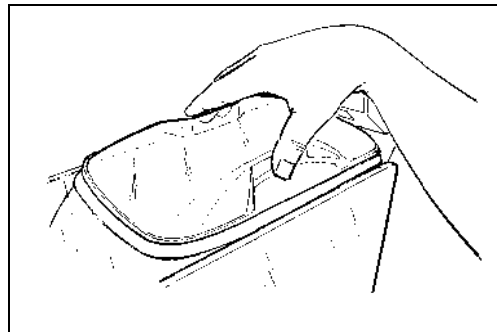


Fig. 6

- Replacer le sous-couvercle et par la suite le couvercle lumineux, en faisant attention à ce que ce dernier appuie sur le dispositif de sécurité.

- Bloquer enfin le couvercle lumineux avec la clé prévue à cet effet en tournant dans le sens antihoraire.

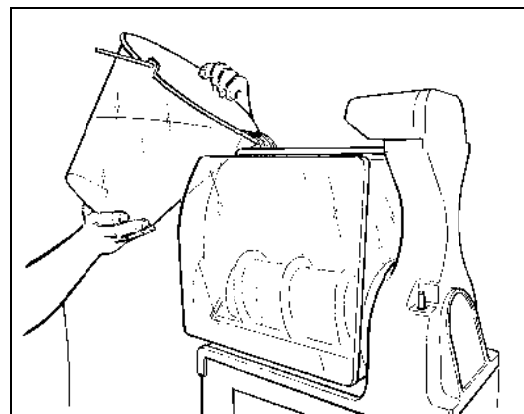


Fig. 7

Remarque -----

L'appareil IPro est muni d'un dispositif de sécurité efficace qui protège l'opérateur: il se déclenche lorsque le couvercle est soulevé et provoque l'arrêt immédiat et automatique de tous les organes en mouvement.

L'appareil ne peut donc pas fonctionner si le couvercle n'est pas correctement en place.

- Introduire la fiche dans la prise d'alimentation électrique et activer l'interrupteur général.

9. VERSION ÉLECTRONIQUE - EXPLICATION DES INTERRUPTEURS ET MODE D'EMPLOI

Fonctionnement manuel

Après avoir introduit la fiche dans la prise de courant, la machine est prête à être allumée; le tableau de commande se présente comme celui montré dans la figure 8.

En touchant l'afficheur capacitif avec un doigt en correspondance de la touche d'allumage/arrêt, l'afficheur s'allume et se présente comme celui montré dans la figure 9; la machine est maintenant prête à fonctionner en mode manuel.

Le fonctionnement de chaque touche capacitiv est expliqué ci-dessous:

ALLUMAGE: elle allume et éteint la machine.

LUMIÈRES: elle allume et éteint les lumières qui illuminent les couvercles et les cuves.

AM/PM: si l'on choisit la modalité 12 heures, ces deux indicateurs indiquent la partie de la journée.

JOUR DE LA SEMAINE: elle indique le jour de la semaine.

LEFT-CENTER-RIGHT: ces trois touches activent et désactivent la rotation de la spirale correspondante.

FREEZE: en activant cette touche la machine fonctionne en modalité granité.

CHILL: en activant cette touche la machine fonctionne en modalité de maintien.

AUTO: en activant cette touche la machine commence à fonctionner en mode automatique selon les paramètres configurés.

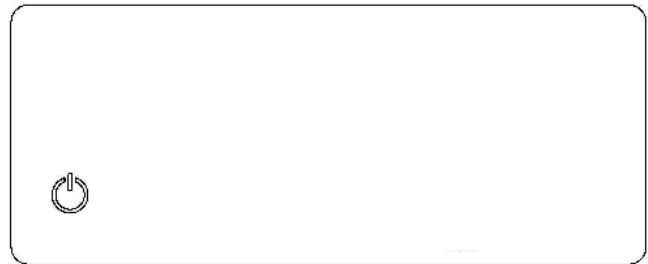


Fig. 8

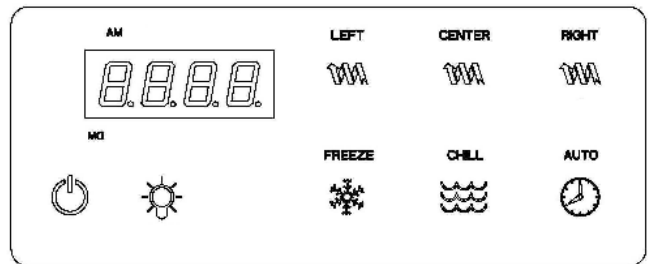
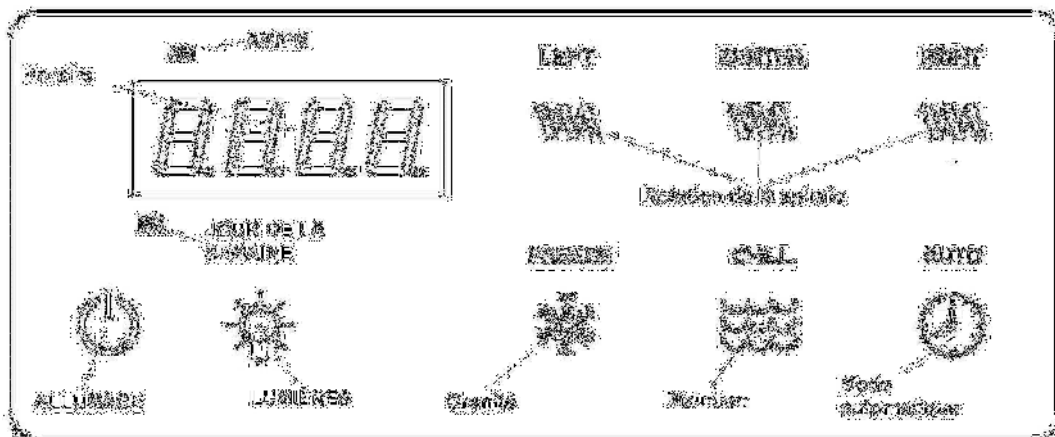


Fig. 9

!ATTENTION!

Ces trois dernières touches, FREEZE, CHILL et AUTO, peuvent être activées seulement lorsqu'au moins l'une des trois spirales est en rotation et évidemment seulement le système frigorifique correspondant sera mis en marche.



Fonctionnement automatique

En appuyant sur la touche AUTO après avoir allumé la machine le fonctionnement automatique sera activé suivant les paramètres configurés; cela signifie que la machine passera automatiquement de la modalité granité à celle de maintien en fonction des jours et des heures programmés.

Pendant cette phase, les touches FREEZE et CHILL seront visibles, mais ne pourront pas être sélectionnées.

! Important!

Les modes de dégivrage (entretien nocturne) et de lavage ne doivent pas être utilisés à la place d'opérations de nettoyage et d'assainissement à la fréquence prescrite par la réglementation en vigueur.

Programmation

Pour accéder à la modalité de programmation il suffit d'appuyer avec le doigt sur la touche d'allumage pendant 6/7 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore indique l'activation de la modalité de programmation.

L'afficheur se présente maintenant comme celui dans la figure et le fonctionnement des touches est le suivant:

AUGMENTATION: elle augmente la valeur de la partie de l'heure que vous êtes en train de régler.

DIMINUTION: elle diminue la valeur de la partie de l'heure que vous êtes en train de régler.

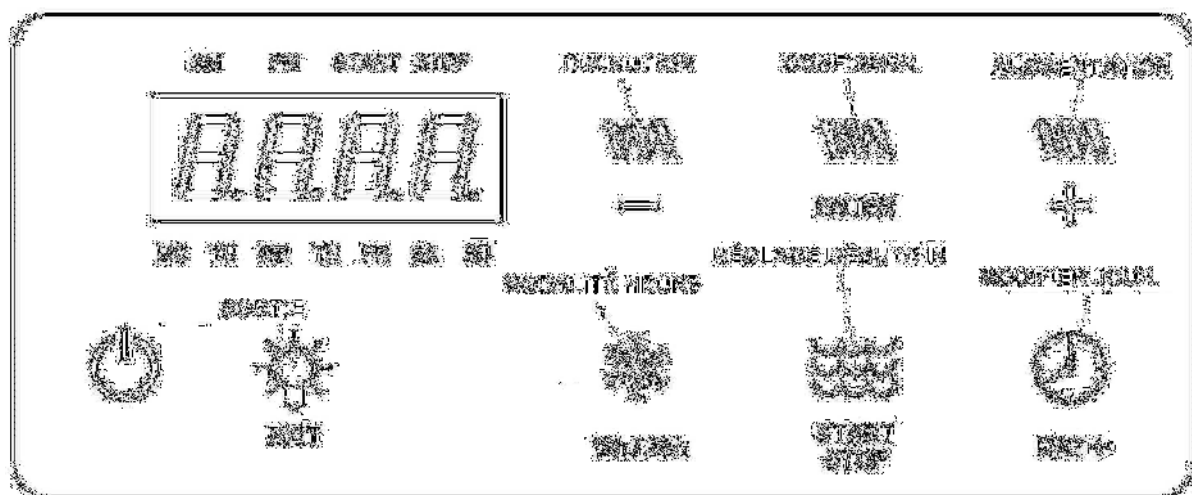
CONFIRMER: elle confirme la valeur réglée et la rend effective.

MODIFIER JOUR: elle permet de faire défiler les sept jours de la semaine afin de pouvoir régler le jour courant.

MODALITÉ HEURE: elle permet de choisir l'une des deux modalités 12h/24h.

RÉGLAGE DÉBUT/FIN: elle permet de passer de l'heure de début à l'heure de fin de la modalité de refroidissement.

SORTIE: elle permet de sortir de la modalité programmation.





DRINK SYSTEMS

S.P.M. Drink System S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Lorsque vous accédez à la phase de programmation vous pouvez effectuer les réglages suivants:

- RÉGLAGE HEURE, JOUR ET MODALITÉ HEURE

Dès que vous accédez à la modalité programmation, vous pouvez régler le jour courant au moyen de la touche "MODIFICA GIORNO" (MODIFIER JOUR); il faut appuyer sur cette touche jusqu'à ce que vous voyez le jour que vous souhaitez régler.

Après avoir réglé le jour, vous pouvez également sélectionner la modalité avec laquelle vous voulez afficher l'heure, en choisissant entre 12 heures et 24 heures; pour cela, il suffit de sélectionner la modalité souhaitée en appuyant sur la touche "MODALITA' ORARIO" (MODALITÉ HEURE).

Après avoir choisi ces deux paramètres, vous pouvez également régler l'heure courante; l'heure clignote sur l'afficheur, avec les touches augmentation et diminution vous pouvez régler l'heure souhaitée avec la touche "ENTER" (ENTRÉE).

Après avoir confirmé l'heure, le chiffre correspondant aux minutes commencera à clignoter et de la même manière vous pouvez modifier cette valeur avec les touches + et -. Après avoir confirmé les minutes aussi, la machine passe automatiquement à la programmation de la journée de la modalité automatique.

- PROGRAMMATION DE LA JOURNÉE DE LA MODALITÉ AUTOMATIQUE

Maintenant, seulement le premier jour de la semaine Lundi (MO) sera visible ainsi que le message START qui indique le début de la modalité maintien; l'heure qui clignote sur l'afficheur signifie qu'il est possible de la modifier avec les touches + et - et la confirmer à la fin avec la touche "ENTER" (ENTRÉE). Après cette confirmation, vous pourrez régler les minutes et les confirmer de la même manière.

Après cette confirmation, le message START disparaîtra alors que le message STOP apparaîtra pour indiquer qu'il est possible de

régler la fin de la modalité maintien et donc le début de la modalité de granité.

Une fois réglées et confirmées aussi bien l'heure que les minutes, le jour passera du lundi (MO) au mardi (TU) en soulignant que de la même manière vous pouvez maintenant régler le début et la fin de la modalité maintien pour le jour Mardi.

En procédant de cette manière vous pourrez régler tous les jours de la semaine jusqu'à Dimanche (SU) et à la fin vous reviendrez au réglage de l'heure courante.

En appuyant sur la touche "EXIT" (SORTIE), il est désormais possible de sortir de la modalité programmation.

NOTA BENE: une fois ces horaires enregistrés, l'appareil les conserve automatiquement.

NOTA BENE: lorsque la touche AUTO est allumée, les paramètres de fonctionnement automatique sont actifs et les touches FREEZE et CHILL sont bloquées. Pour désactiver cette modalité de fonctionnement, appuyer sur la touche AUTO et la désactiver.

NOTA BENE: Les intervalles horaires qui déterminent le fonctionnement de la machine en mode automatique sont les mêmes pour les trois cuves.

NOTA BENE: un des agitateurs au moins doit être en mouvement pour que l'appareil permette d'activer l'un des deux modes "COOLING" ou "FREEZING".

Alarme de nettoyage du filtre

L'alarme de nettoyage du filtre se déclenche lorsque la température interne de l'appareil est trop élevée. Lorsque cela se produit, le message "**FILTER**" s'affiche sur le tableau de commande tel que montré dans la figure 10.
Pour identifier et résoudre les conditions qui ont généré l'alarme, voir la liste ci-dessous:

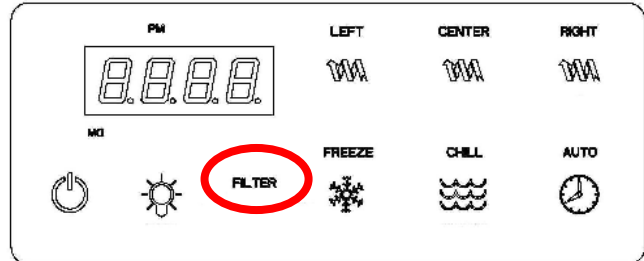


Fig. 10

- Condition A : le filtre est sale et doit être nettoyé.
Intervention conseillée : nettoyer et remplacer le filtre en suivant les instructions (Nettoyage du filtre du condensateur PAG.24).
- Condition B : l'appareil est positionné trop près d'un mur ou d'un autre objet qui en limitent le flux d'air ce qui oblige la machine à fonctionner à une température trop élevée.
Intervention conseillée : modifier la position de l'appareil de façon à optimiser l'espace disponible pour son aération (voir les signes d'installation).
- Condition C : l'appareil a été installé près d'une source de chaleur qui génère de l'air chaud ce qui l'oblige à fonctionner à une température trop élevée (éviter absolument d'installer l'appareil près d'une source de chaleur).
Intervention conseillée : repositionner l'appareil de façon à optimiser la ventilation.

Alarme de température excessive

Lorsque la température interne de l'appareil atteint la valeur limite prédéfinie par le fabricant, le message **CUT/OUT** apparaît sur l'afficheur (fig.11) et le fonctionnement du circuit frigorifique est bloqué afin d'éviter des dommages au compresseur.

- Le système passe automatiquement en mode "OFF" qui désactive le compresseur, seules les spirales continuent à fonctionner afin d'éviter la formation de blocs de glace.
- Lorsque cela se produit le message "CUT/OUT" apparaît sur l'afficheur (fig.11).
- Lorsque cela se produit il faut éteindre tous les interrupteurs et évaluer les conditions et les actions relatives à mener décrites au paragraphe concernant l'*alarme de nettoyage du filtre* à la page 15.

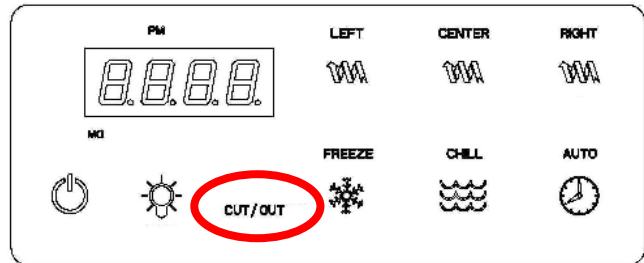


Fig. 11

10. VERSION MÉCANIQUE - EXPLICATION DES INTERRUPTEURS ET MODE D'EMPLOI

- a) Activer l'interrupteur général D;
- b) Chaque cuve est commandée par 2 interrupteurs qu'il faut actionner de la façon suivante:
- Pour obtenir un granité ou un sorbet : sélectionner l'interrupteur 1 (L pour la cuve gauche, C pour la cuve centrale et R pour la cuve droite) qui met en marche les organes de malaxage et ensuite l'interrupteur 2 en correspondance du flocon de neige pour activer le circuit frigorifique en mode congélation.
 - pour activer la phase de maintien: sélectionner l'interrupteur 1 (L pour la cuve gauche, C pour la cuve centrale et R pour la cuve droite) qui met en marche les organes de malaxage et ensuite sélectionner l'interrupteur 2 en correspondance des vagues pour activer le système de refroidissement qui maintiendra la température en fonction des paramètres du thermostat interne.
- c) La touche E permet d'allumer et éteindre les lumières LED des couvercles

! Attention !

Si l'on éteint l'appareil le soir avec les cuves pleines, même partiellement, une couche de glace solide peut se former à la surface sous l'effet de la séparation naturelle du produit qui n'est pas malaxé. Dans ce cas, avant de rallumer l'appareil, il est préférable d'enlever cette couche de glace superficielle qui pourrait endommager la vis mélangeuse.

! Important!

Les modes de dégivrage (entretien nocturne) et de lavage ne doivent pas être utilisés à la place d'opérations de nettoyage et d'assainissement à la fréquence prescrite par la réglementation en vigueur.

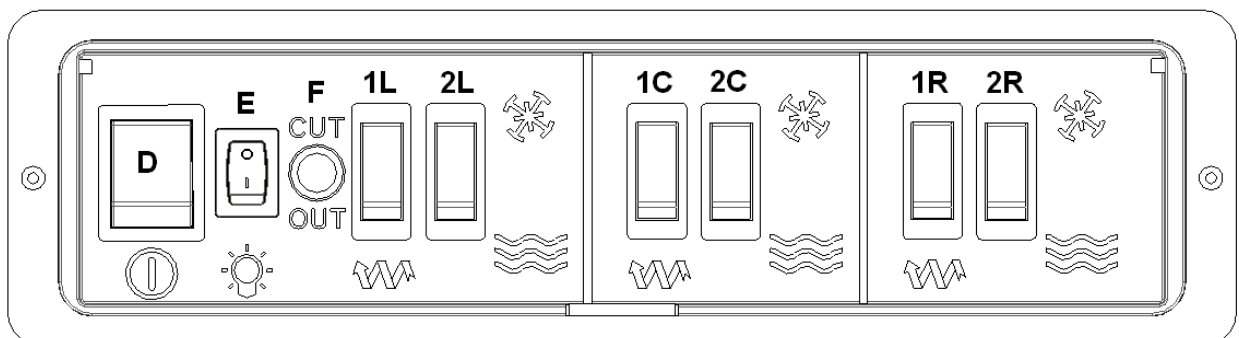
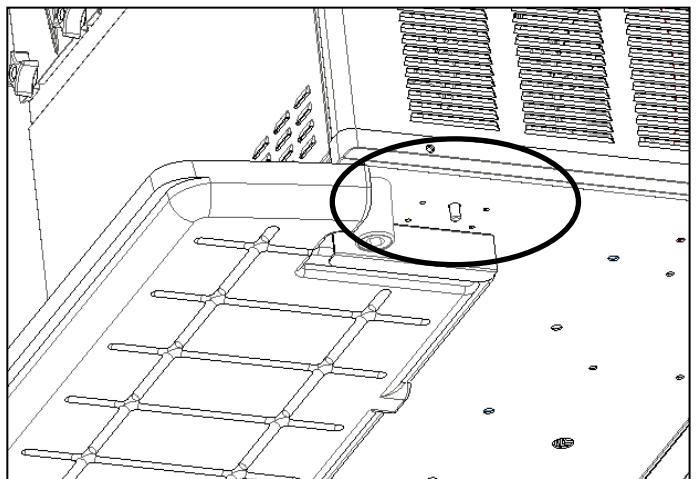
! Important!

Les modes de dégivrage (entretien nocturne) et de lavage ne doivent pas être utilisés à la place d'opérations de nettoyage et d'assainissement à la fréquence prescrite par la réglementation en vigueur.

Alarme CUT / OUT et intervention du pressostat de sécurité

Si la machine est équipée d'une alarme CUT OUT, le voyant rouge F signale l'intervention du pressostat de sécurité qui doit être réinitialisé manuellement.

Le bouton de réinitialisation manuelle est situé sous la machine, près du côté droit, comme indiqué dans l'image ci-dessous.



Fonctionnement de la minuterie mécanique

Si la machine est équipée d'un temporisateur mécanique pour la gestion de la maintenance automatique, procédez au réglage comme suit:

Réglage du temps

- Réglez les heures en tournant la bague extérieure dans le sens des aiguilles d'une montre (fig.A);

NOTE: la sonnerie externe est divisée en deux secteurs de 12 heures chacun, marqués respectivement par AM pour les heures de 0 à 12 et par PM pour ceux de 12 à 24; Veillez à régler l'heure correcte en sélectionnant l'heure souhaitée sur le côté droit du cadran.

- Réglez les minutes en tournant l'aiguille des minutes sur le cadran interne dans le sens des aiguilles d'une montre (fig.B);

La minuterie est alimentée lorsque la fiche de la machine est connectée. Si elle est débranchée, elle est équipée d'une petite batterie auxiliaire qui lui permettra de conserver l'heure exacte pendant environ 150 heures.

Activation de la minuterie

REMARQUE: le chronomètre peut intervenir sur le comportement de la machine uniquement lorsque celle-ci est en mode gel ou en attente.

Pour activer la minuterie dans un certain laps de temps, il suffit de déplacer les onglets liés à cet intervalle de temps de la position OFF interne à la position ON externe (fig.C).

Lorsque la minuterie est active (position ON des languettes blanches de la bague externe, fig. C), la machine fonctionnera en mode maintenance même si le bouton 2 est en position gel.

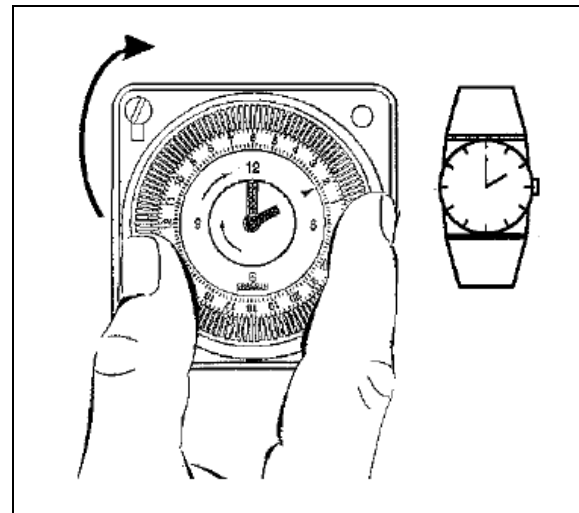


Fig. A

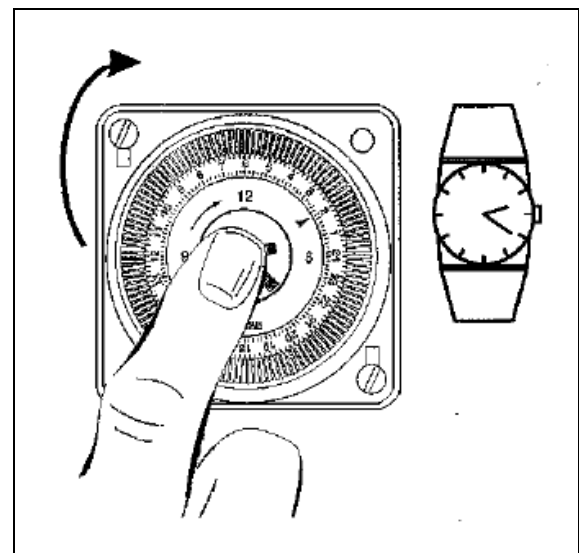


Fig. B

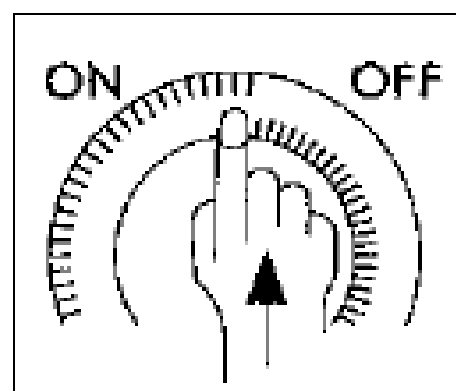


Fig. C

11. MODE D'EMPLOI

- Pour servir le produit, placer le verre sous le robinet et tirer le levier comme il est montré dans la figure 12.

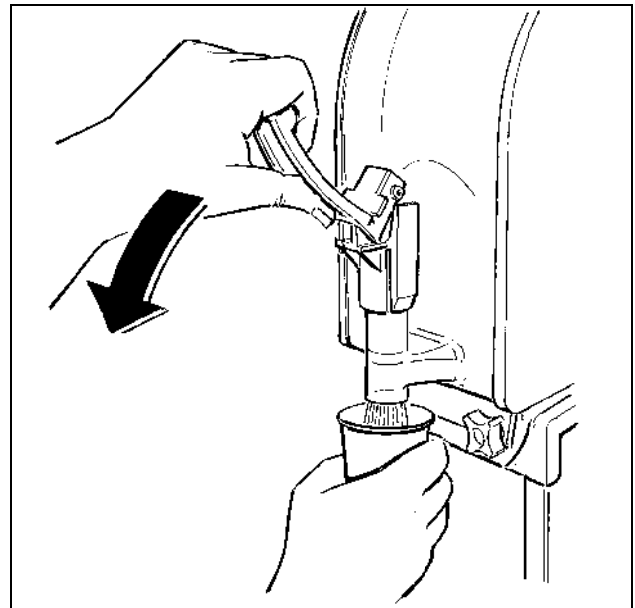


Fig. 12

- **Réglage de la consistance:** pour modifier la consistance du produit, intervenir sur le bouton de réglage A située à l'arrière de l'appareil (fig. 13); comme il est mis en évidence sur l'échelle B, la tourner dans le sens horaire pour obtenir un produit moins dense, et dans le sens antihoraire pour obtenir un produit plus dense.

⚠ Attention ⚠

Ce dispositif modifie seulement la consistance du produit à servir (plus ou moins dense) mais n'a aucun effet sur la température de refroidissement.

⚠ Attention ⚠

Lorsque le niveau de granité dans la cuve descend sous la vis mélangeuse, compléter le niveau pour éviter que le produit ne devienne trop dense.

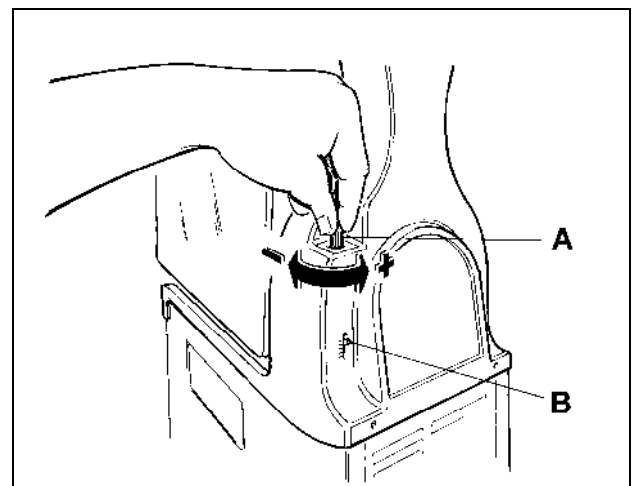


Fig. 13

12. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION QUOTIDIENNES

Pour maintenir un bon fonctionnement de l'appareil et respecter les normes d'hygiène en vigueur, il faut impérativement effectuer minutieusement et fréquemment les opérations de nettoyage et de désinfection décrites ci-après, en s'assurant que la personne chargée de les effectuer se soit d'abord lavé et désinfecté les mains et les avant-bras.

Si l'appareil est resté inutilisé pendant une longue période (saison), il faut toujours effectuer ces opérations avant de le remettre en marche.



Afin d'éviter tout risque d'électrocution pendant les opérations de nettoyage, ne pas faire gicler d'eau sur les interrupteurs et éviter que les composants électriques internes n'entrent en contact avec l'eau et les produits utilisés.



Pour prévenir la formation de bactéries, n'utiliser que des produits indiqués pour la désinfection d'objets en plastique et caoutchouc ; l'inobservation de cette règle peut comporter des risques sanitaires.

NOTA BENE: l'utilisateur doit connaître les normes en vigueur de manière à respecter les lois fédérales, nationales ou locales en matière de fréquence du nettoyage et de conservation des produits utilisés.

Les procédures décrites ci-après sont essentielles pour empêcher la formation de bactéries et maintenir l'appareil en parfaites conditions d'hygiène. Nous conseillons d'effectuer **quotidiennement** ces procédures et, en tout cas, en respectant toujours les normes en vigueur.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION QUOTIDIENS

- Désactiver le circuit frigorifique (en désactivant avec la touche avec le flocon de neige ou avec celle avec les vagues) et faire fonctionner la machine avec seulement le mélangeur en mouvement pendant une dizaine de minutes.

- Vider le produit qui reste dans la cuve.



Afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de contact avec des pièces en mouvement pendant les opérations de démontage et remontage, s'assurer que les interrupteurs soient bien en position "off" et que le cordon d'alimentation soit débranché du réseau.

- Se laver et se désinfecter soigneusement les mains avant le nettoyage ou utiliser des gants propres et désinfectés.

- Ôter le couvercle lumineux après l'avoir débloquenté avec la clé prévue à cet effet.

- Remplir la cuve avec de l'eau tiède afin de faire fondre le sucre résiduel puis vider toute l'eau avant de poursuivre.

- Dévisser et enlever les poignées (voir fig.14).

- Bouger délicatement la cuve comme il est indiqué dans la figure 15 et en même temps la tirer vers l'extérieur afin de pouvoir la libérer de son emplacement.

- Appuyer en même temps sur les deux ailettes de blocage Q et soulever le robinet I pour l'extraire de son siège (voir fig.16).

- Démontez le robinet en exerçant une pression vers le bas sur le corps L et extraire le levier R de son emplacement (voir fig.17).



Pour éviter la formation de bactéries, enlever et nettoyer toujours les joints toriques et leurs emplacements; le non respect de cette consigne peut générer un risque pour la santé des consommateurs.

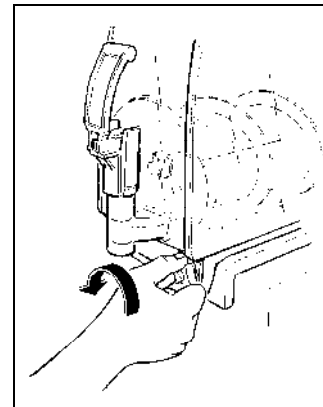


Fig. 14

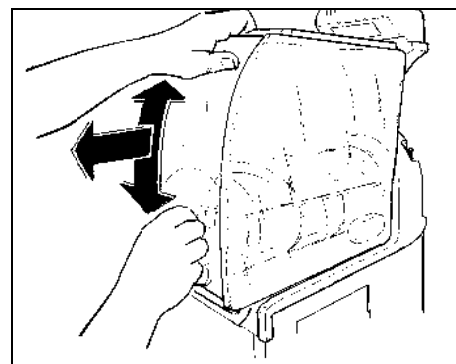


Fig. 15

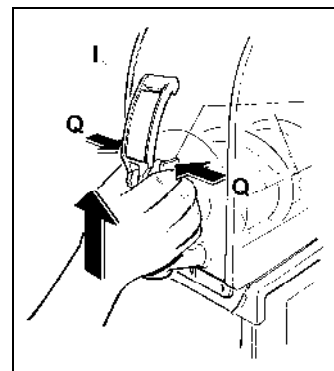


Fig. 16

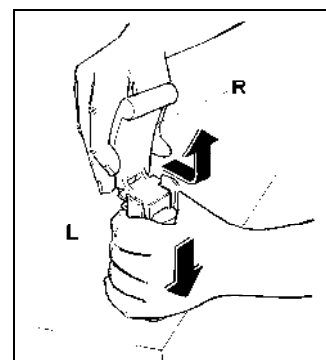


Fig. 17

- Dévisser le bouton de fixation S dans le sens horaire (filetage gauche) et sortir le groupe malaxeur U et les joints d'étanchéité X et T (voir Fig.18).

⚠ Attention ⚠

Ne pas utiliser de détergents abrasifs qui pourraient endommager la surface des composants. Ne pas laver ces composants dans le lave-vaisselle car des pièces comme la cuve ou la spirale pourraient être endommagées.

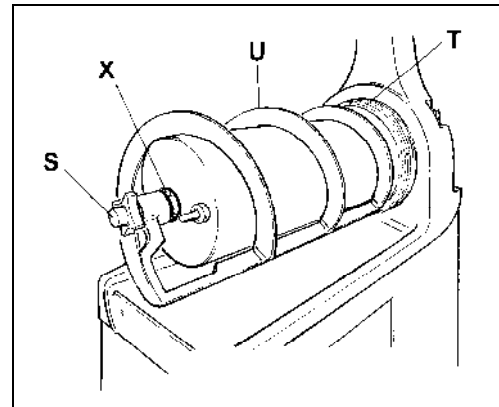


Fig. 18

- Laver soigneusement toutes les pièces démontées avec de l'eau tiède et du produit pour vaisselle délicat.

- Utilisez le désinfectant américain KAY-5[®] et préparez-le pour obtenir une dilution de 100 ppm (un sachet de 1 oz O-2 + 2 ½ gallon d'eau). Le produit désinfectant doit toujours être conforme à la norme 40 CFR §180.940.

⚠ IMPORTANT ⚠

Le type et la concentration du désinfectant utilisé doivent être conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

- Bien rincer et immerger chaque partie dans le produit désinfectant en respectant les doses et les durées d'immersion suggérées par le fabricant du même produit (KAY-5 offre une immersion de 1 à 2 minutes sans rinçage).

⚠ IMPORTANT ⚠

S'en tenir scrupuleusement aux prescriptions du produit utilisé en ce qui concerne les durées et les modes d'utilisation de ce dernier.

- Une fois que les délais de désinfection corrects ont été observés, retirez tous les composants et laissez-les sécher sur une surface propre.

- Lavez soigneusement l'évaporateur Z et le bac de condensation Y à l'aide d'une éponge imbibée d'eau claire, en éliminant tout produit résiduel (voir fig.19).

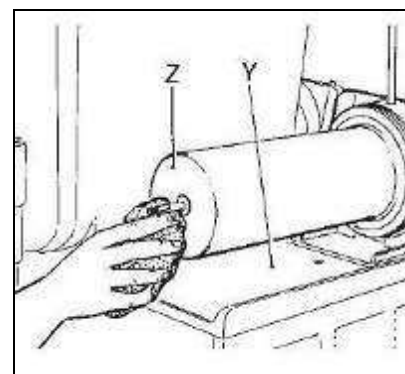


Fig. 19

- Répéter les mêmes opérations avec une éponge propre imbibée de désinfectant et laisser sécher.

Après avoir soigneusement effectué toutes ces opérations de nettoyage, vous pouvez remonter les composants.

Le correct remontage est très important pour prévenir les fuites de produit et le risque de détérioration de l'appareil.

Pour remonter l'appareil, il faut disposer d'un lubrifiant agréé (vaseline).

Toujours s'assurer que chaque pièce ait été correctement lavée et désinfectée et que la personne chargée du remontage se soit bien lavé et désinfecté les mains et les avant-bras.

- Remonter le groupe malaxeur (fig.18) en respectant les opérations suivantes:

- Graisser le joint ventouse X avec de la vaseline pour réduire les frottements et limiter l'usure (fig.20).
- Remonter le joint T en faisant attention à la direction (fig.21).
- Remonter la spirale U en vérifiant que l'embout d'entraînement s'encastre parfaitement dans l'arbre de guidage.
- Fixer tous les composants en vissant le bouton S dans le sens antihoraire.

- Remonter la cuve dans son emplacement en vérifiant qu'elle adhère parfaitement à son joint T (voir Fig.23). Pour faciliter le remontage, nous conseillons également de lubrifier la partie arrière de la cuve en contact avec le joint d'étanchéité (fig.22).

- Fixer la cuve avec les boutons spéciaux et visser solidement mais sans trop forcer.

IMPORTANT

Ne pas serrer excessivement les boutons de fixation de la cuve car une force excessive pourrait endommager le filetage et/ou la cuve.



Fig. 20

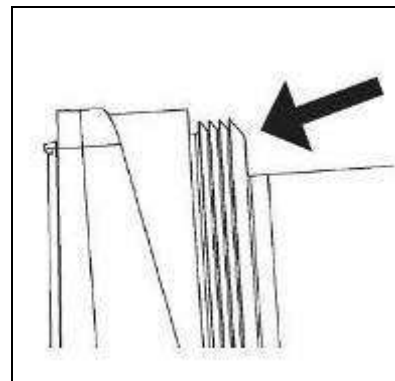


Fig. 21

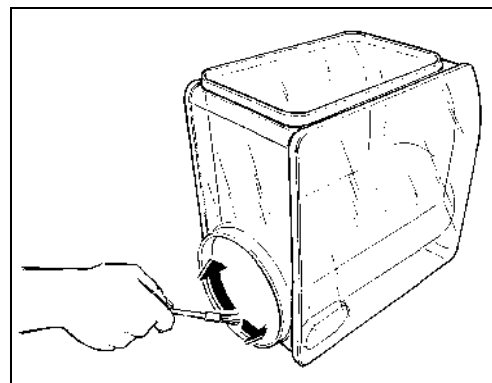


Fig. 22

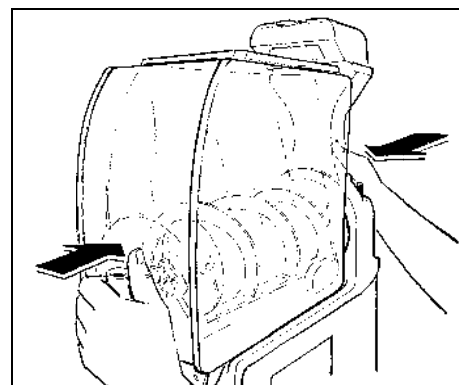


Fig. 23

- Remonter le robinet en ayant soin de lubrifier à la vaseline les joints J pour aider le robinet à glisser dans son emplacement jusqu'à sa complète introduction (voir Fig. 24).

!ATTENTION!

Si le robinet ne glisse pas parfaitement dans son siège, son étanchéité peut être compromise.

- Démontez le bac d'égouttage en le tirant vers l'extérieur (voir fig.25).

- Laver soigneusement chacune de ses parties.

- Bien rincer et plonger chaque partie dans le produit désinfectant en respectant les doses et les temps suggérés par le producteur de celui-ci.

- Remonter en inversant les opérations décrites ci-dessus .

- La machine est maintenant prête à être utilisée de nouveau.

- Une fois les opérations de nettoyage terminées, procédez à la désinfection de la machine comme décrit ci-dessous.

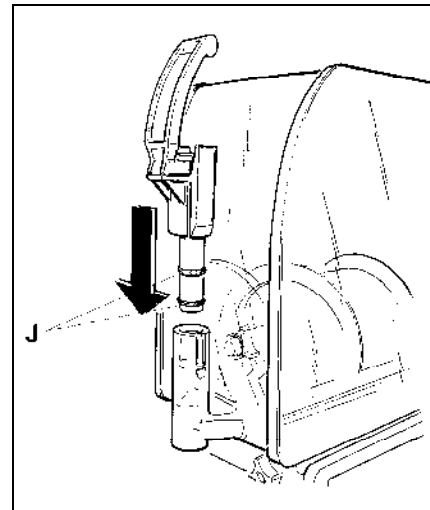


Fig. 24

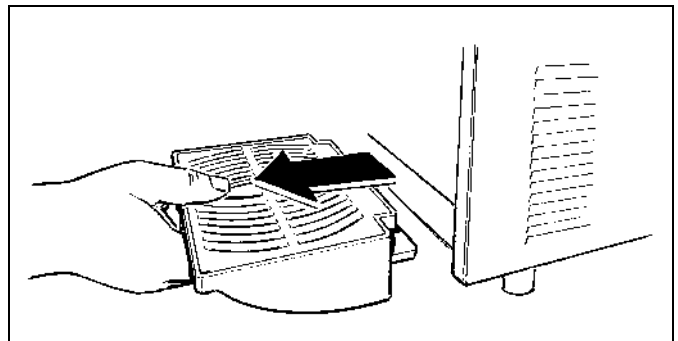


Fig. 25

DÉSINFECTION APRÈS DES PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si la machine est restée en arrêt pendant quelques jours, après un soigneux nettoyage et désinfection, comme décrit précédemment, il conviendra d'effectuer d'autres procédures d'assainissement avant sa remise en marche que voici:

- Soulever d'abord le couvercle puis le sous-couvercle.

- Utilisez le désinfectant américain KAY-5® et préparez-le pour obtenir une dilution de 100 ppm (un sachet de 1 oz O-2 + 2 ½ gallon d'eau). Le produit désinfectant doit toujours être conforme à la norme 40 CFR §180.940.

- Remplissez le réservoir avec de l'eau et ajoutez le produit pour la désinfection des aliments en respectant scrupuleusement les doses prescrites par le fabricant.

- Après avoir repositionné le couvercle, faire fonctionner le mélangeur et laisser agir le temps nécessaire, indiqué, lui aussi par le fabricant.

IMPORTANT

Ne pas laisser le désinfectant dans la cuve pendant des périodes de temps supérieures à celles indiquées par le fabricant

- Vider la cuve en ouvrant et fermant au moins 10 fois le robinet, afin de désinfecter également la zone de passage du produit.
- Rincer soigneusement en répétant les mêmes opérations en utilisant seulement de l'eau potable propre à la place du désinfectant.
- Après avoir soigneusement effectué ces opérations la machine est prête à être utilisée.

13. ENTRETIEN EXCEPTIONNEL



Attention

Avant toute intervention d'entretien, il faut obligatoirement éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

Nettoyage du filtre du condensateur

Afin de garantir un bon rendement du circuit frigorifique ***nous recommandons de maintenir le filtre du condensateur propre en le nettoyant fréquemment*** comme il est décrit ci-après:

- Couper la tension de l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.
- Dévisser le bouton K pour enlever le panneau arrière X (voir fig.26).
- Enlever le filtre du condensateur W et le nettoyer avec de l'eau ou avec un aspirateur (voir fig.27).
- Remonter le filtre et le panneau.

!ATTENTION!

Une propreté insuffisante du condensateur peut entraîner la détérioration de l'appareil et l'annulation de la garantie.

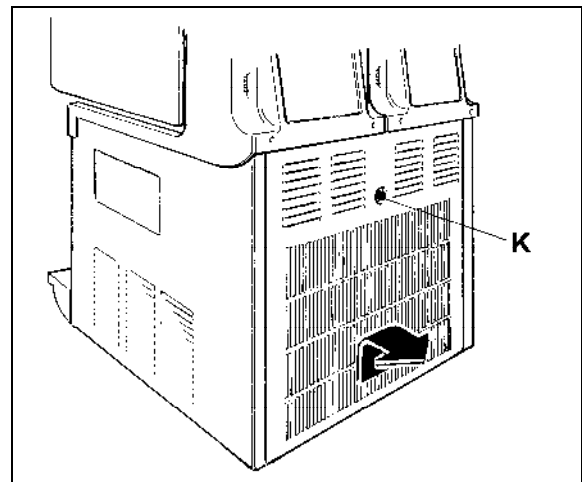


Fig. 26

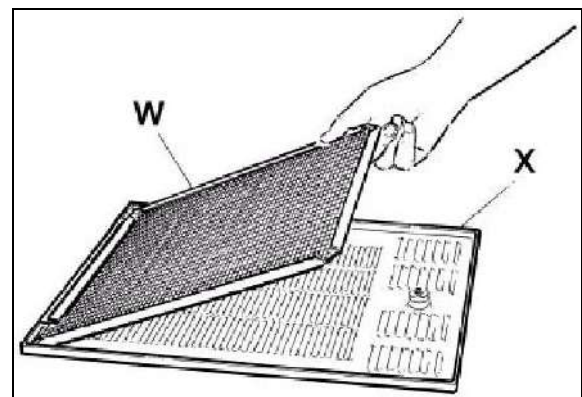


Fig. 27

Contrôle et remplacement des joints

JOINT DE LA CUVE

Le joint situé à l'arrière de la cuve doit être remplacé tous les 12 mois en fonction de son état d'usure et de son niveau d'entretien et de graissage.

JOINTS TORIQUES DU ROBINET

Les joints toriques du robinet de distribution du produit doivent être remplacés toutes les fois qu'ils présentent des traces d'usure. Ces joints doivent être graissés à chaque remontage de l'appareil, après le nettoyage, et contrôlés attentivement pour éviter toute fuite ou perte indésirable.

JOINT VENTOUSE

Le joint ventouse, situé à l'avant de l'évaporateur, doit être remplacé tous les 3 mois et, en tout cas, chaque fois qu'il présente des traces d'usure ou des signes de détérioration. Ce joint doit être graissé avec la vaseline en dotation chaque fois qu'il est remonté après le nettoyage.

ÉVAPORATEUR RAPIDE BUSH

Le joint rigide inséré à l'avant du cylindre de l'évaporateur doit être remplacé tous les 9 à 12 mois en fonction de l'état d'usure et du niveau d'entretien et de lubrification.

Stockage hivernal

Pour protéger l'appareil pendant une longue période d'inactivité (en hiver par exemple), il est important de le stocker correctement en suivant les consignes ci-dessous:

- Débrancher l'appareil de toute source d'énergie.
- Démonter, laver et désinfecter toutes les pièces en contact avec le produit (voir chapitre 12).
- Nettoyer aussi les panneaux externes.
- Remonter parfaitement tous les composants.
- Couvrir l'appareil complètement monté avec l'emballage d'origine de manière à le protéger contre la poussière et autres agents contaminants.
- Placer l'appareil dans un endroit sec.

14. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages, directs ou indirects, aux personnes, objets, animaux causés par le non respect des prescriptions indiquées dans la présente notice concernant notamment l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

La langue officielle est l'Italien, donc le fabricant décline toute responsabilité concernant les inexactitudes dues à des erreurs d'impression, de transcription ou de traduction qui pourraient se trouver dans ce manuel et se réserve le droit d'y apporter toute les modifications qu'il estime nécessaires, y compris dans l'intérêt de l'utilisateur, n'affectant pas les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité de l'appareil.



DRINK SYSTEMS

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
 Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
 E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
 Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
 Cap. Soc. € 2.000.000,00 I.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

15. GUIDE A LA SOLUTION DES PROBLÈMES

NOTA BENE: les interventions suivantes doivent être effectuées par un technicien

Cause probable	Solution	
L'appareil ne refroidit pas ou refroidit partiellement et le compresseur ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> L'espace de ventilation autour de l'appareil n'est pas suffisant L'appareil fonctionne en mode DEFROST Le condensateur est sale et poussiéreux Le ventilateur ne fonctionne pas Il y a une fuite de réfrigérant 	<ul style="list-style-type: none"> Laisser un dégagement d'au moins 20 cm autour de l'appareil et ne pas l'installer à proximité d'autres sources de chaleur Rétablir le mode RÉFRIGÉRATION Nettoyer le condensateur en suivant les consignes décrites Contrôler les branchements électriques et les rebrancher si nécessaire, puis s'il ne fonctionne toujours pas, remplacer le ventilateur Localiser la fuite, l'éliminer et recharger le circuit
L'appareil ne refroidit pas ou refroidit partiellement et le compresseur ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> Les pièces électriques du compresseur ne fonctionnent pas Certains branchements électriques sont incomplets Le compresseur est défectueux Le courant n'arrive pas à la carte 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer les composants qui ne fonctionnent pas Vérifier les connexions et rétablir celles qui sont incomplètes Remplacer le compresseur Vérifier les branchements électriques à la carte et les rétablir
L'appareil refroidit trop ce qui ralentit ou bloque la rotation de la spirale	<ul style="list-style-type: none"> La teneur en sucre du produit est insuffisante La vis de réglage de la consistance est tarée sur une valeur trop élevée Le levier du micro-rupteur de dureté est plié et n'entre pas en contact avec le motoréducteur Le niveau du produit dans la cuve est insuffisant La carte n'ouvre pas les contacts 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le brix du produit et le corriger Régler la vis de dureté vers le "-" pour diminuer la consistance du produit Redresser le levier avec des pinces et rétablir le contact Ajouter du produit ou éteindre le circuit frigorifique Remplacer la carte
L'appareil est bruyant	<ul style="list-style-type: none"> Les pales du ventilateur heurtent des composants internes 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier et remédier à l'incident
L'interrupteur principal est en position ON, mais l'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> Certaines connexions électriques sont incomplètes La carte électronique de commande est défectueuse Le motoréducteur est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier les connexions et rétablir celles qui sont incomplètes Remplacer la carte de commande Remplacer le motoréducteur
La cuve fuit	<ul style="list-style-type: none"> Un des joints d'étanchéité n'est pas correctement monté 	<ul style="list-style-type: none"> Remettre le joint correctement en place ou, si nécessaire, le remplacer
Le robinet goutte	<ul style="list-style-type: none"> Le robinet n'a pas été correctement remonté Le mouvement du robinet est bloqué Les joints toriques sont abîmés ou usés 	<ul style="list-style-type: none"> Démonter et remonter correctement le robinet Nettoyer le robinet et son emplacement et lubrifier avec la vaseline en dotation Remplacer les joints toriques
Le produit tombe dans le bac d'égouttage à travers le tuyau de drainage	<ul style="list-style-type: none"> Le joint ventouse, le moyeu du malaxeur et le bouton de fixation n'ont pas été correctement remontés Le joint ventouse ou la bague d'étanchéité de l'arbre sont détériorés ou usés 	<ul style="list-style-type: none"> Démonter et remonter correctement le système de malaxage Démonter et remplacer les joints d'étanchéité
Le malaxeur ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> Certaines connexions électriques sont incomplètes La carte électronique est défectueuse Le motoréducteur est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier les connexions et rétablir celles qui sont incomplètes Remplacer la carte Remplacer le motoréducteur



DRINK SYSTEMS

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
 Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
 E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
 Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
 Cap. Soc. € 2.000.000,00 I.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Anomalie	Cause probable	Solution
Le malaxeur est bruyant pendant la rotation	<ul style="list-style-type: none"> Le joint ventouse a été remplacé sans avoir été correctement lubrifié La spirale de malaxage n'a pas été correctement remontée 	<ul style="list-style-type: none"> Démonter, nettoyer, désinfecter et lubrifier correctement le joint Démonter et remonter correctement la spirale et tout le système de malaxage
Sur l'afficheur de la carte apparaît un des messages suivants "FILTER" ou "CUT/OUT" Le voyant rouge sur le tableau de commande est allumé	<ul style="list-style-type: none"> Le filtre est sale et doit être nettoyé L'appareil est positionné trop près du mur ou d'autres objets qui gênent le passage de l'air de refroidissement ce qui oblige l'appareil à fonctionner à une température trop élevée Le filtre n'est pas monté correctement L'appareil est installé près d'autres sources de chaleur ce qui l'oblige à fonctionner à une température trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> Démonter, nettoyer et remonter le filtre en suivant les indications décrites Repositionner l'appareil de façon à optimiser la ventilation Installer correctement le filtre Repositionner l'appareil de façon à optimiser la ventilation

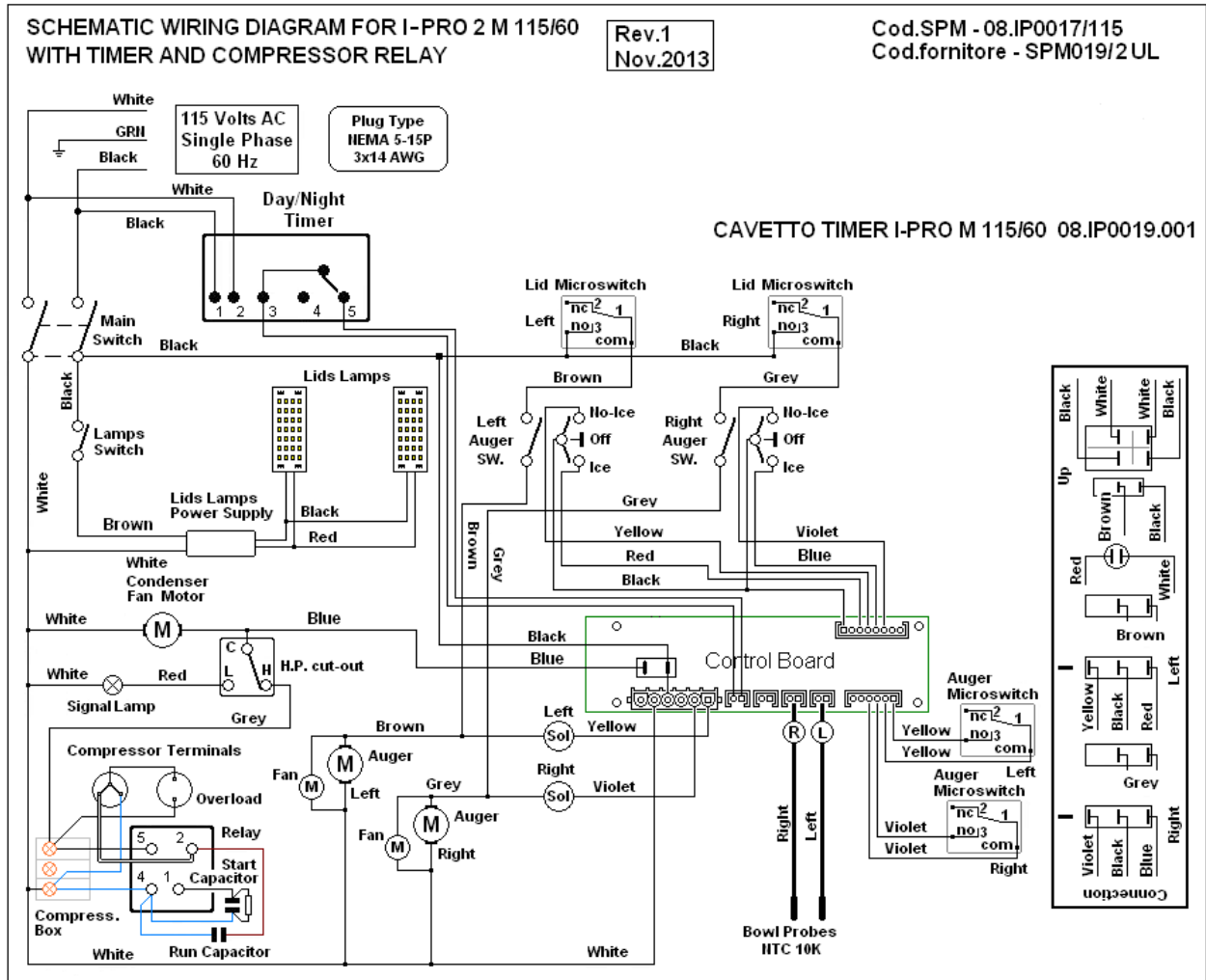
Code erreur carte	Cause possible	Solution
Sur l'afficheur apparaît un des messages suivants E14, E24, E34 Où 1, 2 et 3 sont, respectivement, le bac gauche, central et droit	<ul style="list-style-type: none"> La consistance du granité est trop élevée Un morceau de glace empêche la rotation de la spirale 	<ul style="list-style-type: none"> Réduire la consistance du produit Retirer les éventuels morceaux de glace
Sur l'afficheur apparaît un des messages suivants E15, E25, E35 Où 1, 2 et 3 sont, respectivement, le bac gauche, central et droit	<ul style="list-style-type: none"> Un morceau de glace bloque la rotation de la spirale Le motoréducteur est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Retirer les éventuels morceaux de glace Changer le motoréducteur
Sur l'afficheur apparaît un des messages suivants E11, E21, E31 Où 1, 2 et 3 sont, respectivement, le bac gauche, central et droit	<ul style="list-style-type: none"> La sonde de température du bac correspondant est en court-circuit 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier et changer la sonde
Sur l'afficheur apparaît un des messages suivants E12, E22, E32 Où 1, 2 et 3 sont, respectivement, le bac gauche, central et droit	<ul style="list-style-type: none"> La sonde de température du bac correspondant est déconnecté 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier et reconnecter la sonde
Sur l'afficheur apparaît un des messages suivants E01, E04, E05, E06.	<ul style="list-style-type: none"> La carte est défectueuse 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la carte
Sur l'afficheur apparaît un des messages suivants E02	<ul style="list-style-type: none"> La sonde de température du condensateur est en court-circuit 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier et remplacer la sonde du condensateur
Sur l'afficheur apparaît un des messages suivants E03	<ul style="list-style-type: none"> La sonde de température du condensateur est déconnectée 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier et connecter la sonde du condensateur

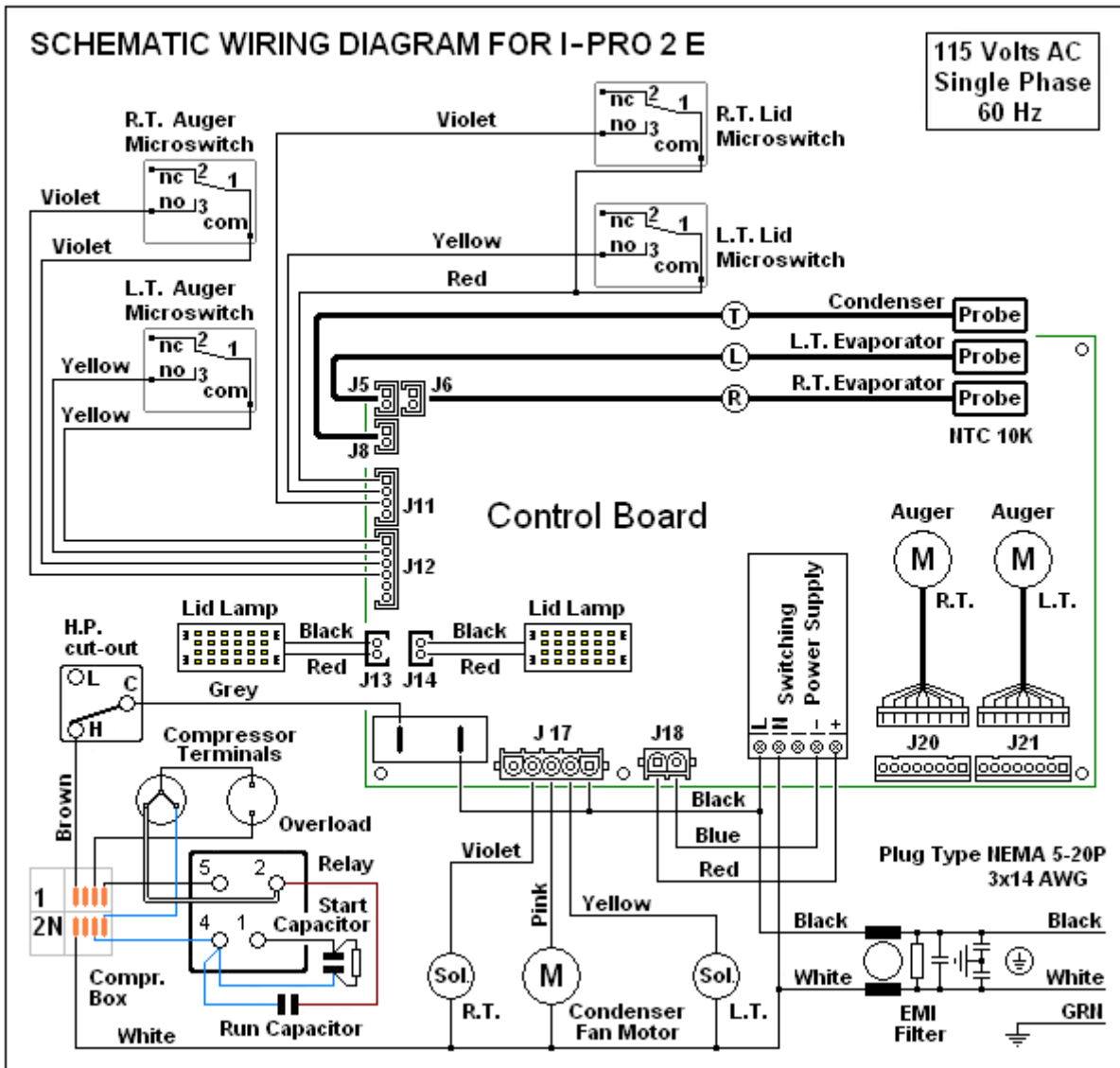


S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
 Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
 E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
 Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
 Cap. Soc. € 2.000.000,00 I.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

DRINK SYSTEMS

16. SCHEMA ELETTRICO -WIRING DIAGRAM







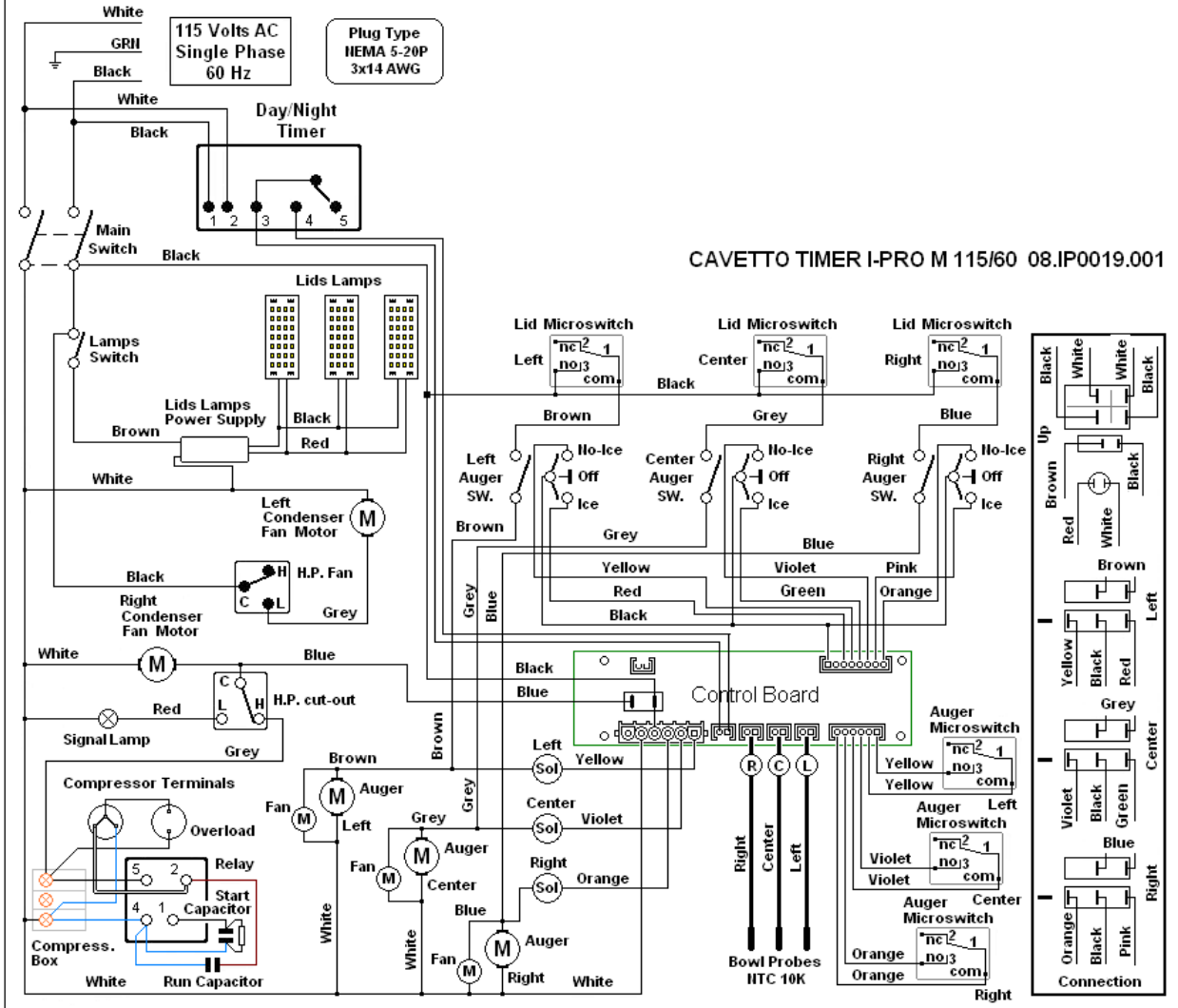
S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
 Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
 E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
 Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
 Cap. Soc. € 2.000.000,00 I.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



SCHEMATIC WIRING DIAGRAM FOR I-PRO 3 M 115/60 WITH TIMER AND COMPRESSOR RELAY

Rev.1
Nov.2013

Cod.SPM - 08.IP0018/115
Cod.fornitore - SPM018UL





DRINK SYSTEMS

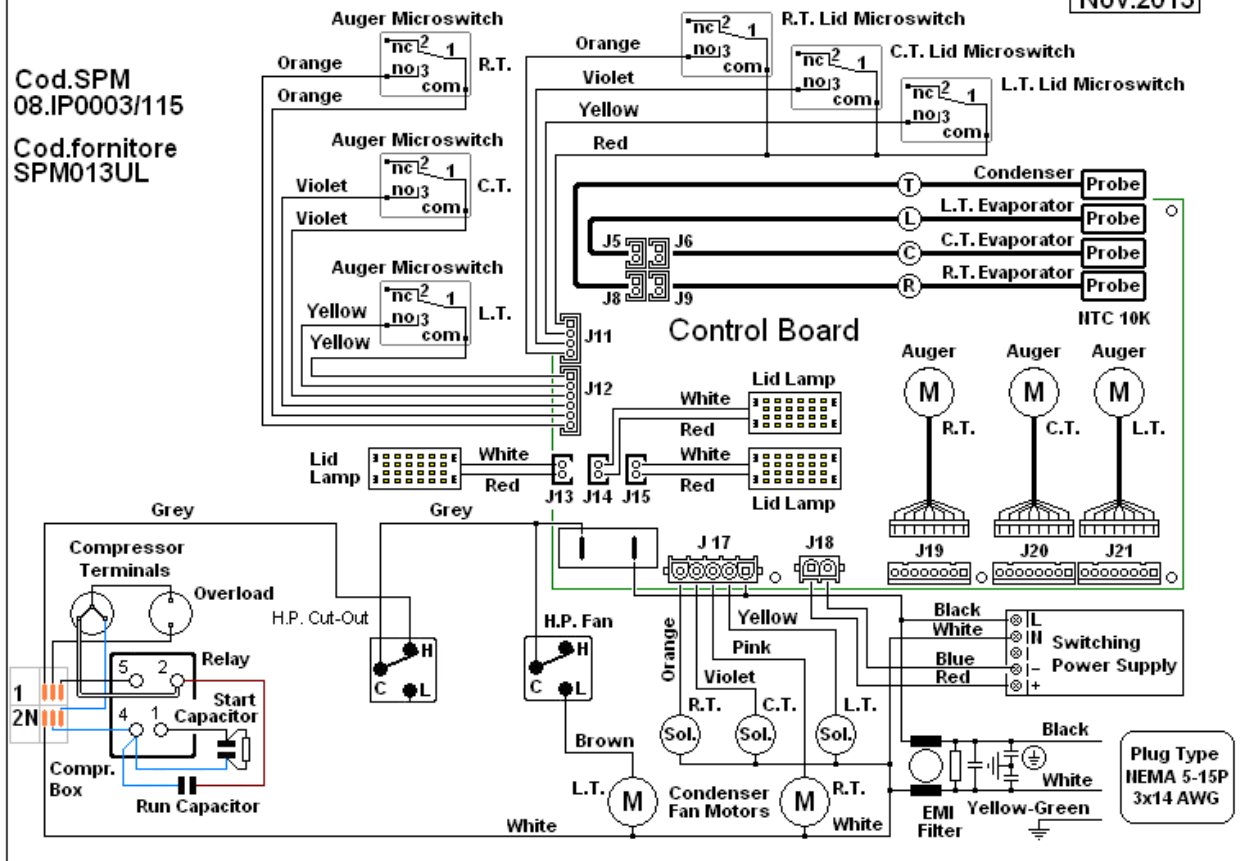
S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
 Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
 E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
 Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
 Cap. Soc. € 2.000.000,00 I.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Schematic Wiring Diagram I-PRO 3 E Single Phase 115V 60Hz

Rev.1
Nov.2013

Cod.SPM
08.IP0003/115

Cod.fornitore
SPM013UL





S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



Conforme alla normativa RoHS

Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/95/CE e successive modifiche per quanto riguarda la restrizione all'uso di sostanze pericolose nella produzione di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Smaltimento

Ai sensi della direttiva RAEE 2002/96/CE e successiva modifica 2003/108/CE questa apparecchiatura viene contrassegnata con il seguente simbolo del contenitore di spazzatura con ruote barrato. " INFORMAZIONE AGLI UTENTI: Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 Luglio 2005 n. 151 - Attuazione delle Direttive 2002/95/CE e 2002/96/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente deve conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita ad idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure consegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno ad uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n.22/1997 registro AEE IT1306000008071."



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. ident. CEE IT03195610369

Company
with certified quality
management system
UN EN ISO 9001



❄️ 🍷 🍹 🍺 DRINK SYSTEMS

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 I.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



Crathco®

Service/Tech Calls

Grindmaster-Cecilware

4003 Collins Lane, Louisville, KY 40245 USA

Phone: 502.425.4776 Toll Free: 800.695.4500

Fax: 502.425.4664

Web: gmcw.com Email: info@gmcw.com