MANUALE D'ISTRUZIONI
OPERATOR'S MANUAL
CARNET D'INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Avantage 6-10

Diamond
made in Italy

ITALIANO **4**

ENGLISH **14**

FRANCAIS **24**

DEUTSCH **35**

ESPAÑOL **45**

1 ISTRUZIONI DI SICUREZZA ELETTRICA

1 Prima di collegare elettricamente il distributore, controllare che la tensione di rete sia quella corretta indicata in targa. Collegare il distributore a una rete monofase, servendosi di una presa completa di messa a terra secondo quanto stabilito dalle norme vigenti. Nel caso la disconnessione dell`apparecchio dalla rete elettrica sia effettuata con un interruttore unipolare, tale interruttore deve garantire una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

2 Non usare prolunghe per collegare elettricamente l'apparecchio.

3 Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o, comunque, da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

4 L'apparecchio non è adatto per l'uso in ambienti esterni.

5 L'apparecchio deve essere installato in posizione verticale e sempre maneggiato con cura. Qualora, anche durante il trasporto sia stato posizionato in orizzontale, attendere 4 ore dall'installazione prima dell'avvio.

6 Prima di qualsiasi intervento di pulizia disconnettere sempre elettricamente il distributore estraendo la spina dalla presa.

7 Non smontare i pannelli per pulizia o manutenzione senza assicurarsi che il distributore sia scollegato elettricamente.

8 Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini.

9 Evitare che bambini giochino con l'apparecchio.

10 Questo apparecchio non può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, a meno che queste non abbiano ricevuto assistenza e formazione per l'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli da esso derivanti.

11 L'accesso alla parte interna del distributore è limitata alle persone che hanno conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchio, specialmente quando si tratta di sicurezza e di igiene.

2 ISTRUZIONI DI SICUREZZA IGENICA

1 Questo apparecchio è destinato all'utilizzo per applicazioni domestiche e simili.

2 Per un corretto funzionamento, la temperatura ambiente deve essere compresa tra +5° e +32°C.

3 Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per il raffreddamento dei liquidi indicati.

4 Non introdurre sostanze o liquidi pericolosi o tossici all'interno dell'apparecchio.

3 CARATTERISTICHE TECNICHE

		B-Frozen 6.1 Smart	B-Frozen 6.2 Smart	B-Frozen 6.3 Smart	B-Frozen 10.1 Smart	B-Frozen 10.2 Smart	B-Frozen 10.3 Smart
Contenitori trasparenti smontabili	n	1	2	3	1	2	3
Capacità singolo contenitore, circa	l	6	6	6	10	10	10
Dimensioni:							
larghezza	cm	20	40	60	20	40	60
profondità	cm	50	50	50	51	51	51
altezza	cm	60	60	60	68	68	68
Peso netto, circa	kg	26	42	57	27	45	62
Peso lordo, circa	kg	28	45	61	29	48	66
Motocompressore ermetico							
Condensatore a ventilazione forzata							
Salvamotore							
Livello di rumorosità inferiore a 70 dB (A)							

IMPORTANTE

Caratteristiche elettriche: leggere i dati riportati sulla targa di ogni singolo distributore; questa è situata nella parte inferiore del pannello frontale, dietro il cassetto raccogligocce di destra. I numeri di matricola degli apparecchi (preceduti dal simbolo #) sono riportati sotto al telaio. I dati riportati sulla targa sono sempre quelli a cui fare riferimento.

E' riservato il diritto di modifica del presente manuale senza preavviso.

4 INTRODUZIONE

E' necessario leggere attentamente questo libretto di istruzioni allo scopo di conoscere tutte le caratteristiche del distributore. Come tutti i prodotti meccanici, anche questo distributore richiede pulizia e cura. Il suo buon funzionamento inoltre può essere compromesso da eventuali errori compiuti dall'operatore durante le fasi di smontaggio e pulizia. Per questo motivo è importante che le procedure di smontaggio, lavaggio, sanitizzazione e rimontaggio, essendo operazioni giornaliere, siano conosciute senza possibilità di errore a chi utilizza il distributore.

5 INSTALLAZIONE

1 Estrarre il distributore dall'imballo, che è consigliabile conservare per future necessità.

IMPORTANTE

Nelle operazioni di trasporto o sollevamento, il distributore non deve mai essere afferrato per i contenitori trasparenti o i cilindri evaporatori. Il fabbricante non risponde dei danni provocati dalle suddette errate manovre.

2 Controllare che il distributore non abbia subito danni da trasporto. In caso contrario, provvedere immediatamente ad effettuare il reclamo presso il vettore.
3 Appoggiare il distributore su un banco in grado di sostenerne il peso, anche a carico completo, **tenendo presente quanto detto all'avvertimento IMPORTANTE del precedente punto 1.**

ATTENZIONE

Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia schiacciato o danneggiato.

4 Lasciare uno spazio libero di almeno 15 cm attorno a tutto il distributore per non ostacolare il flusso d'aria di raffreddamento.
5 Controllare la stabilità dell'apparecchio regolando eventualmente i piedini in altezza. Nel caso in cui con il distributore venga fornita una serie di piedini alti (100 mm circa), questa deve essere sostituita a quella originale.

ATTENZIONE

Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente collegato a terra; in caso contrario è possibile causare shock elettrici alle persone o danneggiare il distributore.

6 Il distributore non esce prelavato e sanitizzato dalla fabbrica. Prima dell'uso esso deve essere smontato, lavato e sanitizzato seguendo quanto previsto nelle presenti istruzioni al capitolo 7.3 PULIZIA.

IMPORTANTE

Posizionare l'apparecchio in maniera tale che la spina del cavo di alimentazione sia facilmente accessibile.

7 Se richiesto dalle vigenti norme locali, è possibile trasformare l'apparecchio ad una connessione permanente, con riferimento alle National Electrical Code (NEC) e NFPA 70. In tal caso rimuovere il passabloccacavo e, se necessario, allargare il foro nella base in lamiera per consentire l'ingresso del conduit.

6 PER UN FUNZIONAMENTO SICURO E CORRETTO

1 **Non** usare il distributore prima di aver letto il presente libretto d'istruzioni.
2 **Non** usare il distributore se non correttamente collegato a terra.
3 **Non** mettere in funzione il distributore se i pannelli non sono al loro posto e bloccati con viti.
4 **Non** introdurre dita o oggetti nelle fessure dei pannelli e nell'apertura del rubinetto.
5 **Non** smontare la vasca, **non** rimuovere mescolatori o pannelli per pulizia o manutenzione senza assicurarsi che il distributore sia scollegato elettricamente.
6 Il coperchio deve rimanere sempre chiuso.
7 **Non** versare prodotto alimentare, all'interno del distributore, ad una temperatura superiore ai 40°C.

7 ISTRUZIONI PER L'USO

Per rimuovere il coperchio del contenitore, premere il tasto superiore e far scorrere il coperchio stesso verso la parte anteriore del contenitore.
Nel caso sia presente la serratura per la chiusura di sicurezza del coperchio, ruotare la chiave in senso antiorario per sbloccare il tasto di apertura (vedere figura 9).

1 Lavare e sanitizzare il distributore prima di utilizzarlo seguendo quanto previsto nelle presenti istruzioni al capitolo 7.3.3 LAVAGGIO.

2 Riempire i contenitori con il prodotto desiderato, tenendo conto che questo, durante la lavorazione, aumenterà di volume. Per questo motivo i contenitori non devono essere riempiti fino alla massima capacità.

Per la preparazione di granite considerare un aumento di volume pari a circa il 10%.

3 Nel caso si utilizzino basi liquide o in polvere, appositamente preparate per granite, seguire attentamente le istruzioni del produttore.

4 Nel caso si utilizzino prodotti naturali per la preparazione di granite (per esempio succo di limone, arancio o caffè), sciogliere 150-200 grammi di zucchero in ogni litro di prodotto.

5 Nel caso si utilizzino basi liofilizzate da diluire con latte o acqua, preparare il prodotto in un recipiente separato e versarlo nei contenitori della macchina solo dopo essersi assicurati che questo sia omogeneo e che la polvere sia ben stemperata.

IMPORTANTE

In ogni caso, ottenuta la miscela, il suo grado Brix (contenuto percentuale di zucchero) deve essere superiore a 13.
Non utilizzare mai la macchina con sola acqua.

IMPORTANTE

Utilizzare il distributore solamente con prodotti alimentari.

6 Agire sui comandi (vedere capitolo 7.1 DESCRIZIONE DEI COMANDI).

7 Il distributore deve funzionare ininterrottamente: il sistema di raffreddamento di ogni contenitore si arresterà automaticamente quando il prodotto sarà pronto per la distribuzione mantenendo la densità impostata. I dispositivi di mescolazione continueranno a funzionare.

8 Qualora si utilizzi il distributore con prodotti a base latte, non spegnerlo mai. Quando non si utilizza attivare la funzione conservazione.

7. 1 DESCRIZIONE DEI COMANDI

Il distributore è provvisto di un interruttore generale. Ciascun contenitore è poi dotato di un interruttore per attivare la mescolazione e selezionare il tipo di raffreddamento del prodotto. E' infatti possibile ottenere tanto bibite fredde quanto prodotti ghiacciati quali granite o sorbetti.

DISTRIBUTORE CON GAS REFRIGERANTE R448a O R452a

Quando è selezionata la funzione bibita la temperatura della bevanda è regolata dal corrispondente termostato. Quando è selezionata la funzione granita la densità del prodotto è regolata dalla apposita vite di regolazione alloggiata in ciascuna delle pareti posteriori del distributore (per la regolazione di temperatura e densità fare riferimento al capitolo 7.2 SUGGERIMENTI).

Tutti gli interruttori sono collocati nella parte frontale del distributore (lato rubinetti) e sono protetti da un apposito sportello (ve-

dere figura 1).

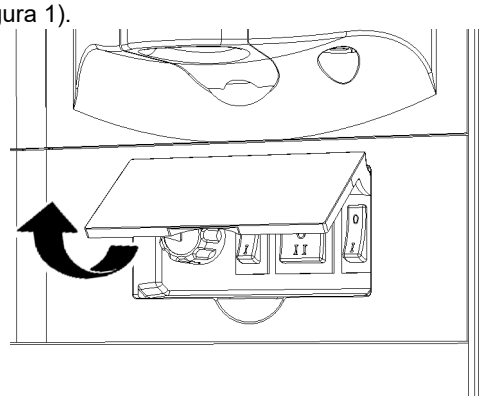
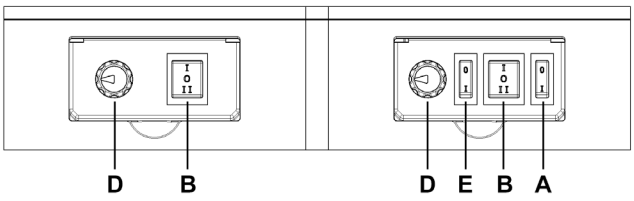


figura 1

Le funzioni dei comandi del distributore sono di seguito elencate:



Interruttore generale (A)

Posizione 0 : il distributore è spento.

Posizione I : il distributore è abilitato al funzionamento. Ventilatore in funzione.

Interruttore luci (E) (se presente)

Posizione 0 : luci coperchio spente.

Posizione I : luci coperchio accese.

Interruttori mescolatori e refrigerazione (B)

Posizione I : mescolatori e refrigerazione in funzione. Posizione BIBITA.

Posizione 0 : mescolatori e refrigerazione spenti.

Posizione II : mescolatori e refrigerazione in funzione. Posizione GRANITA.

Termostato (D)

Rotazione in senso orario : bevanda più fredda.

Rotazione in senso antiorario : bevanda meno fredda.

Per il funzionamento del distributore:

1 Mettere l'interruttore generale in posizione I.

2 Regolare gli interruttori mescolatori e refrigerazione:

- in posizione I se si desidera raffreddare il prodotto senza ghiacciarlo
- in posizione II se si desidera ottenere granita.

Mettere l'interruttore luci in posizione I per accendere le luci.

DISTRIBUTORE CON GAS REFRIGERANTE R290

Quando è selezionata la funzione bibita la temperatura della bevanda è quella impostata in fabbrica a 4°C. Quando è selezionata la funzione granita la densità del prodotto è regolata dalla apposita vite di regolazione alloggiata in ciascuna delle pareti posteriori del distributore (per la regolazione di temperatura e densità fare riferimento al capitolo 7.2 SUGGERIMENTI).

Tutti gli interruttori sono collocati nella parte frontale del distributore (lato rubinetti) e sono protetti da un apposito sportello (vedere figura 2).

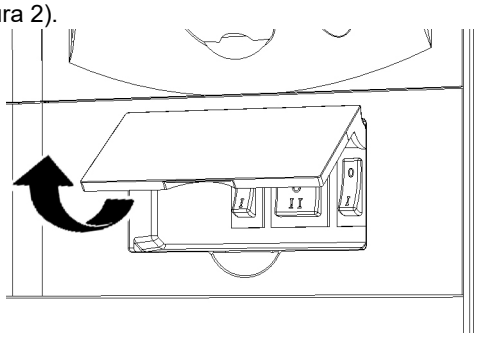
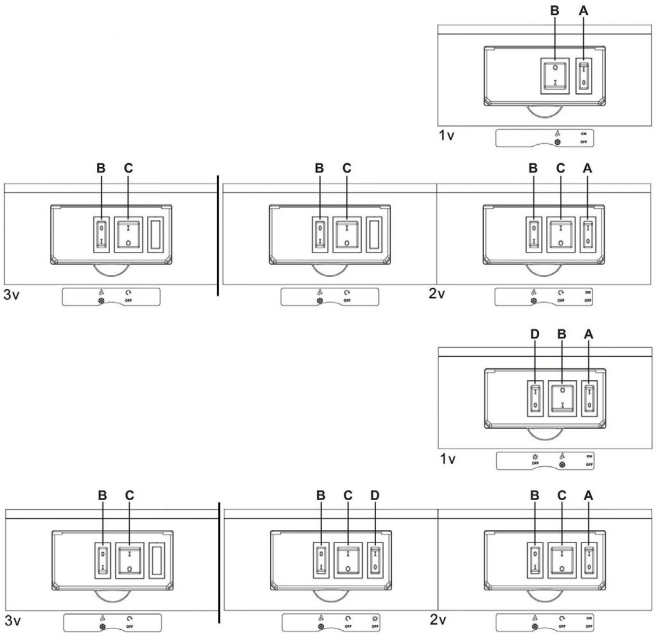


figura 2

Le funzioni dei comandi del distributore sono una delle versioni di seguito elencate.

PRIMA VERSIONE:



Interruttore generale (A)

Posizione 0 : il distributore è spento.

Posizione I : il distributore è abilitato al funzionamento. Ventilatore in funzione (solo 2,3 vasche).

Interruttori (B) mescolatore e refrigerazione (1 vasca) o refrigerazioni (2/3 vasche)

Posizione 0 : mescolatore e refrigerazione in funzione (1 vasca).
refrigerazioni in funzione (2/3 vasche).
Posizione BIBITA.

Posizione I : mescolatore e refrigerazione in funzione (1 vasca).
refrigerazioni in funzione (2/3 vasche).
Posizione GRANITA.

Interruttori (C) mescolatori (2/3 vasche)

Posizione 0 : mescolatore e refrigerazione del gruppo spento.

Posizione I : mescolatore e refrigerazione del gruppo acceso.

Interruttore luci (D) (se presente)

Posizione 0 : luci coperchio spente.

Posizione I : luci coperchio accese.

Per il funzionamento del distributore:

1 Mettere l'interruttore generale in posizione I.

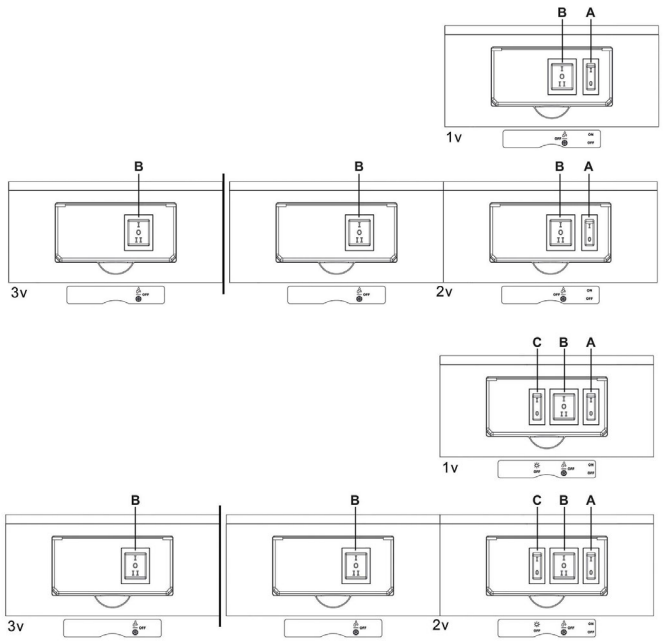
2 1 vasca - regolare l'interruttore (B) :

- in posizione 0 se si desidera raffreddare il prodotto senza ghiacciarlo.
- in posizione I se si desidera ottenere granita.

2/3 vasche - mettere l'interruttore (C) in posizione I per avviare la refrigerazione del gruppo. Regolare l'interruttore (B):
- in posizione 0 se si desidera raffreddare il prodotto senza ghiacciarlo.
- in posizione I se si desidera ottenere granita.

3 Mettere l'interruttore luci in posizione I per accendere le luci.

SECONDA VERSIONE:



Interruttore generale (A)

Posizione 0	:	il distributore è spento.
Posizione I	:	il distributore è abilitato al funzionamento. Ventilatore in funzione.

Interruttore luci (C) (se presente)

Posizione 0	:	luci coperchio spente.
Posizione I	:	luci coperchio accese.

Interruttori mescolatori e refrigerazione (B)

Posizione I	:	mescolatori e refrigerazione in funzione. Posizione BIBITA.
Posizione 0	:	mescolatori e refrigerazione spenti.
Posizione II	:	mescolatori e refrigerazione in funzione. Posizione GRANITA.

Per il funzionamento del distributore:

1 Mettere l'interruttore generale in posizione I.

2 Regolare gli interruttori mescolatori e refrigerazione:
- in posizione I se si desidera raffreddare il prodotto senza ghiacciarlo
- in posizione II se si desidera ottenere granita.

3 Mettere l'interruttore luci in posizione I per accendere le luci.

VERSIONE ETC:

Le funzioni dei comandi del distributore sono di seguito elencate(vedere figura 3):

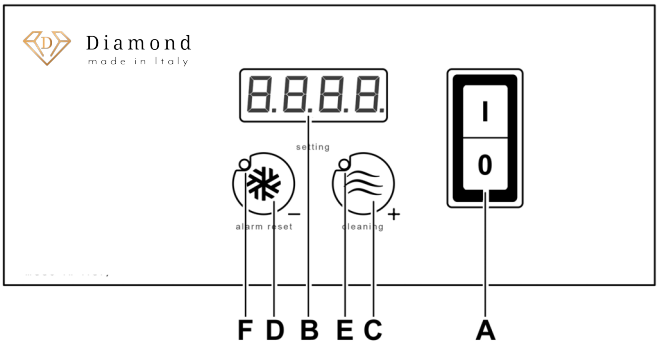


figura 3

Interruttore generale (A)

Posizione 0	:	il distributore è spento.
Posizione I	:	il distributore è abilitato al funzionamento. Ventilatore in funzione. Su macchine ad un solo contenitore anche il mescolatore è in funzione.

Tasti mescolatori e refrigerazione (C) e (D)

Tasto C	:	se premuto attiva la funzione BIBITA. Tale modalità di funzionamento è confermata dall'accensione della spia (E).
Tasto D	:	se premuto attiva la funzione GRANITA. Tale modalità di funzionamento è confermata dall'accensione della spia (F).

Su macchine a più contenitori premendo il tasto relativo alla modalità di funzionamento attiva è possibile spegnere tanto la mescolazione quanto la refrigerazione del contenitore corrispondente. Tale selezione oltre che dall'arresto del mescolatore è confermata dallo spegnimento di entrambe le spie (E) ed (F). Premendo uno dei due tasti (C) o (D) è possibile riattivare la funzione corrispondente.

Display (B)

Visualizza la temperatura del prodotto presente nel contenitore.

Su macchine a più contenitori e provviste di luce per il coperchio, l'interruttore di accensione è (A) della seconda testiera partendo da destra.

Allarme temperatura : la visualizzazione della temperatura è normalmente fissa. Qualora lampeggi significa che la temperatura del prodotto è rimasta per un certo tempo al di sopra della temperatura massima di conservazione ed è quindi opportuno verificare l'eventuale deterioramento del prodotto stesso.
Per azzerare l'allarme e tornare alla visualizzazione fissa è necessario tenere premuto per tre secondi il tasto (D).

IMPORTANTE

Qualora il distributore venga avviato con i contenitori contenenti prodotto a temperatura superiore a quella di conservazione, la visualizzazione lampeggerà. E' comunque possibile azzerare l'allarme e passare alla visualizzazione fissa tenendo premuto per tre secondi il tasto (D).

IMPORTANTE

La temperatura di conservazione del prodotto è regolata in fabbrica a 4°C.

Modalità pulizia: tenendo premuto il tasto (C) per tre secondi viene attivata la modalità PULIZIA durante la quale il display visualizza " --.-- ". In questa modalità il mescolatore ruota ma il

raffreddamento non è abilitato. Questa funzione risulta utile durante il risciacquo, il lavaggio e la sanitizzazione della macchina per evitare che quanto presente nel contenitore venga raffreddato. E' comunque sempre possibile uscire dalla modalità pulizia premendo qualsiasi tasto.

Regolazione della temperatura in modalità BIBITA : la temperatura ottimale delle bevande (per il funzionamento del distributore come refrigeratore di bevande anzichè come granitore) è regolata in fabbrica a 4°C. Volendo variare tale temperatura è necessario tenere premuti per due secondi contemporaneamente i tasti (C) e (D), la temperatura impostata e la spia (E) lampeggeranno e tramite i tasti (C) e (D) sarà possibile regolare la temperatura. Dopo alcuni secondi di inoperatività sul display ritornerà la visualizzazione della temperatura corrente.

Regolazione della temperatura minima in modalità GRANITA : è possibile regolare la temperatura minima del prodotto quando la macchina funziona in modalità granita. Tale temperatura minima è regolata in fabbrica a -10°C, volendola variare è necessario tenere premuti per due secondi contemporaneamente i tasti (C) e (D) entrando così in modalità regolazione temperatura bibita in cui la spia (E) lampeggia. Sarà necessario quindi premere nuovamente i tasti (C) e (D) per due secondi entrando così in modalità regolazione temperatura minima granita in cui la temperatura impostata e la spia (F) lampeggeranno. Tramite i tasti (C) e (D) sarà possibile regolare la temperatura. Dopo alcuni secondi di inoperatività sul display ritornerà la visualizzazione della temperatura corrente.

Per il funzionamento del distributore:

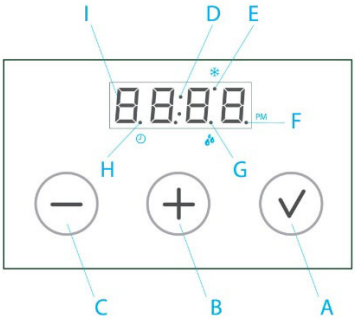
4 Mettere l'interruttore generale in posizione I.

Selezionare, per ogni contenitore, tramite i tasti (C) e (D) la modalità di funzionamento desiderata:

- Tasto (C) se si desidera raffreddare il prodotto senza ghiacciarlo
- Tasto (D) se si desidera ottenere granita.

7. 2 TIMER DI SCONGELAMENTO (OPZIONALE NON CON VERSIONE ETC)

Il Timer di Scongelamento, situato sul lato destro dell'unità, inverte automaticamente l'erogatore dalla modalità Granita/Day (Granita/Giorno) alla modalità Drink/Night (Bevanda/Notte) e viceversa. Ciò significa che durante i cicli di scongelamento la Granita congelata si liquefarà alla temperatura impostata del termostato e una volta cessato il ciclo di scongelamento, il prodotto si congelerà automaticamente nuovamente alla viscosità impostata di Granita.
Il timer di scongelamento è dotato di un display a quattro cifre, alcuni punti di segnalazione e tre tasti le cui funzioni sono le seguenti:



A Tasto conferma

B Tasto + per aumentare

C Tasto - per diminuire

D Punti dei secondi

E Punti modalità Granita/Day

F Punti PM

G Punti modalità Drink/Night

H Punti Timer Scongelamento ON/OFF

Per utilizzare il Timer di Scongelamento, procedere come segue:

1 **IMPOSTARE L'ORA DEL GIORNO**
Premere contemporaneamente i tasti A e B per accedere alla Modalità di Impostazione Ora Corrente. Premere i tasti B e C per impostare i singoli valori e successivamente premere il tasto A per confermare e passare alla selezione successiva. I seguenti valori devono essere impostati:
a. Modalità Ora Europea o Americana: il valore "24" o "12" lampeggerà sul display.
b. Impostazione dell'ora corrente: le prime due cifre lampeggeranno sul display.
c. Impostazione dei minuti correnti: le seconde due cifre lampeggeranno sul display.
Una volta terminato, l'ora corrente verrà visualizzata sul display e i due punti (D) lampeggeranno.
Se viene selezionata la Modalità Ora Americana, il punto F sarà attivo durante le ore post-meridiane.

2 **PROGRAMMARE IL TIMER DI SCONGELAMENTO**
Premere contemporaneamente i tasti A e C per accedere alla Modalità di Impostazione Intervalli di Scongelamento. L'impostazione inizierà sempre dall'ora 00:00 e la Modalità Granita/Day indicata dal punto E. Premere i tasti B e C per modificare l'ora, aumentandola o diminuendola di intervalli di 15 minuti e premere il tasto A per modificare la modalità operativa da Granita/Day, indicata dal punto E, a Soft Drink/Night, indicata dal punto G, e viceversa. Per regolare gli intervalli, è necessario selezionare se la macchina deve essere in modalità Granita/Day o Drink/Night all'ora 00:00 premendo il tasto A e quindi premere il tasto B finché non si raggiunge l'ora in cui si desidera modificare la modalità operativa. Ora premere nuovamente il tasto A per cambiare la modalità e i punti E o G si accenderanno per indicare la modalità selezionata. È possibile scorrere avanti e indietro usando i tasti B e C per controllare gli intervalli di tempo di scongelamento. È possibile invertire la modalità operativa avviata ogni 15 minuti. Per uscire dalla Modalità di Impostazione Intervalli di Scongelamento è necessario impostare l'ora 23:45 (11:45 PM), premere il tasto B e il messaggio "fine" verrà visualizzato sul display e quindi premere il tasto A per confermare l'uscita.

3 **TIMER ON/OFF**
Una volta terminata la programmazione, il Timer di Scongelamento è ancora disattivato e sul display appare "----". Premere il tasto A per 3 secondi per attivare il Timer di Scongelamento e viceversa. Il punto H indicherà lo stato del timer.
Nota: quando il Timer di Scongelamento viene disattivato, la funzione di scongelamento è OFF (la macchina funziona come se non fosse dotata di Timer di Scongelamento).

8 SUGGERIMENTI

1 Regolazione della densità: la densità ottimale della granita è stata regolata in fabbrica. Volendo variare tale densità girare con un cacciavite l'apposita vite di regolazione alloggiata in ciascuna delle pareti posteriori del distributore (vedere figura 4):

- verso destra (senso orario) per ottenere una granita più densa (l'indice F nella finestrella G si sposterà verso il basso).

- verso sinistra (senso antiorario) per ottenere una granita meno densa (l'indice F nella finestrella G si sposterà verso

l'alto).

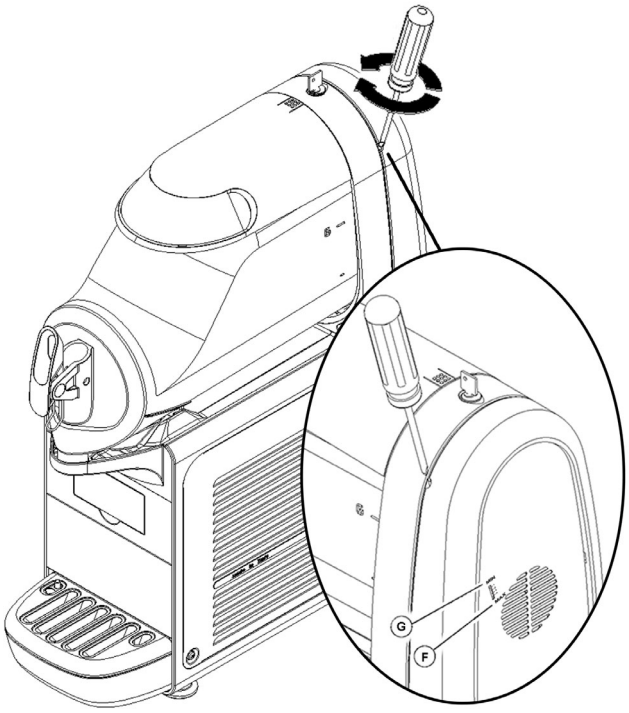


figura 4

2 Regolazione della temperatura: la temperatura ottimale delle bevande (per il funzionamento del distributore come refrigeratore di bevande anzichè come granitore) è regolata in fabbrica. Volendo variare tale temperatura ruotare la manopola situata in ciascuna scatola porta interruttori:
- verso destra (senso orario) per ottenere una bibita più fredda.
- verso sinistra (senso antiorario) per ottenere una bibita meno fredda.

NOTA: la regolazione della temperatura della bevanda ha effetto solo quando l'interruttore mescolatori e refrigerazione corrispondente è in posizione Bibita.

3 Il tempo necessario per ottenere la refrigerazione del prodotto varia a seconda di diversi fattori quali ad esempio la temperatura ambiente, la temperatura iniziale del prodotto, il suo contenuto di zucchero (grado Brix) e la regolazione della densità.
4 Rabboccando i contenitori con prodotto già preraffreddato si aumenta ulteriormente l'efficienza del distributore.
5 Per diminuire ulteriormente i tempi di ripristino ed aumentare quindi l'autonomia del distributore, rabboccare le vasche quando il livello del prodotto è sceso a metà evaporatore.
6 Per la buona conservazione del prodotto, il distributore deve funzionare anche durante la notte, quantomeno in posizione Bibita. Qualora ciò non sia possibile ed i prodotti rimangano nei contenitori a distributore fermo è opportuno, un'ora prima di spegnere l'apparecchio, regolare gli interruttori mescolatori e refrigerazione in posizione I; ciò evita il formarsi di blocchi o croste di ghiaccio che all'indomani potrebbero danneggiare i dispositivi mescolatori. Nell'eventualità in cui comunque si dovessero formare blocchi di ghiaccio, essi dovranno sempre essere rimossi prima di rimettere in funzione il distributore. Il funzionamento notturno in posizione Bibita elimina inoltre la possibile formazione di ghiaccio (per condensazione dell'umidità atmosferica) all'esterno dei contenitori.
7 Non fermare mai i mescolatori quando c'è granita nei contenitori; se non viene mescolata questa può aggregarsi e formare un unico blocco di ghiaccio. Facendo ripartire i mescolatori in queste condizioni (senza attendere che il ghiaccio sia sciolto), essi potrebbero danneggiarsi.
8 Il distributore è dotato di un giunto magnetico per la trasmissione del movimento ai mescolatori.
Al fine di prevenire danni all'apparecchio, in caso di bloccaggio dei mescolatori a causa di blocchi di ghiaccio o altro all'interno della vasca, il giunto magnetico provvede a disconnettere automaticamente la trasmissione del moto.
Tale situazione è identificabile oltreché dal bloccaggio dei mescolatori da un rumore intermittente proveniente dall'apparecchio. In questo caso è necessario fermare immediatamente il distributore, svuotare il contenitore interessato ed eliminare la causa del bloccaggio.
9 Ogni distributore di questo genere deve emettere calore. Se però tale emissione dovesse sembrare eccessiva, controllare che nessuna fonte di calore venga a trovarsi nei pressi del distributore stesso e, in particolare, in prossimità dei pannelli grigliati. Assicurarsi inoltre che il flusso d'aria non venga ostacolato dalla vicinanza di pareti, scatole o altro. Lasciare almeno 15 cm di spazio libero intorno al distributore.
In ogni caso quando il prodotto all'interno dei contenitori è ghiacciato e la spia del pressostato è spenta si ha la certezza che tutto funziona regolarmente e che il calore emesso non è dannoso.
10 Il prodotto è solo per uso con alimenti dolciari.

8. 1 PULIZIA

1 Pulizia e lavaggio sono fondamentali per garantire la perfetta conservazione del gusto della bevanda e la massima efficienza del vostro distributore. Le procedure descritte nel seguito devono essere considerate di carattere generale e possono variare per effetto della regolamentazione sanitaria vigente.
2 Prima dello smontaggio per il lavaggio il distributore deve essere svuotato del prodotto. Procedere come segue:
- mettere l'interruttore generale in posizione I
- mettere gli interruttori mescolatori/refrigerazione in posizione I
- posizionare un recipiente sotto ogni rubinetto e svuotare i contenitori
- mettere tutti gli interruttori in posizione 0.

8. 1. 1 SMONTAGGIO ECOAT (OPZIONALE)

1 Adagiare la parte destra del recover su un piano. Posizionare il contenitore al suo interno.(vedere figura 5)(vedere figura 6).

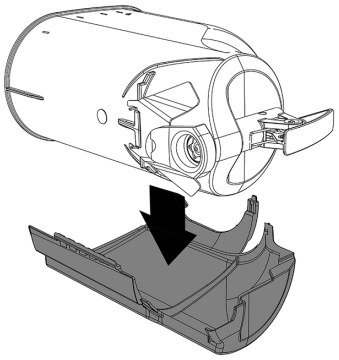


figura 5

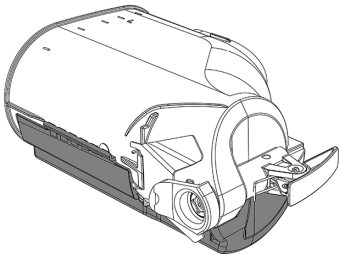


figura 6

2 Posizionare la parte sinistra del recover, facendo attenzione a far combaciare l'incastro evidenziato. Chiudere ora a scatto

le due parti. (vedere figura 7)(vedere figura 8).

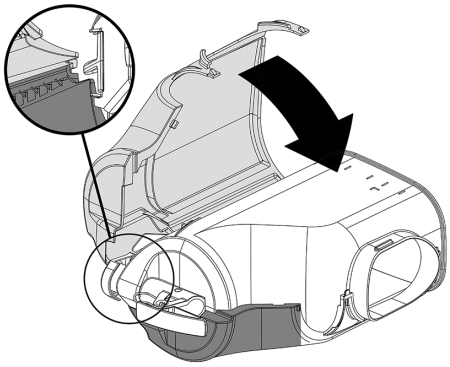


figura 7

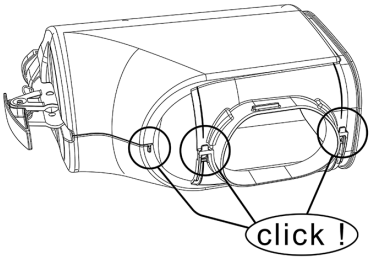


figura 8

8. 1. 2 SMONTAGGIO

ATTENZIONE

Prima di procedere allo smontaggio di qualsiasi componente disconnettere sempre elettricamente l'apparecchio togliendo la spina dalla presa.

1 Per rimuovere il coperchio del contenitore, premere il tasto superiore e far scorrere il coperchio stesso verso la parte anteriore del contenitore.
Nel caso sia presente la serratura per la chiusura di sicurezza del coperchio, ruotare la chiave in senso antiorario per sbloccare il tasto di apertura (vedere figura 9).

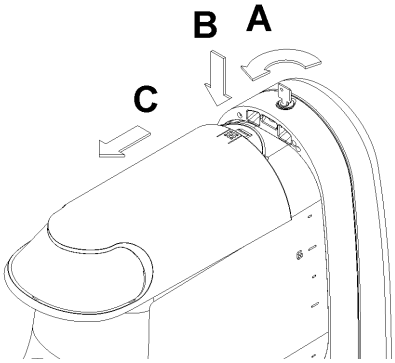


figura 9

2 Per smontare il contenitore è necessario spingere verso l'alto l'apposita leva (vedere figura 10) e quindi sfilare il contenitore stesso (vedere figura 11).

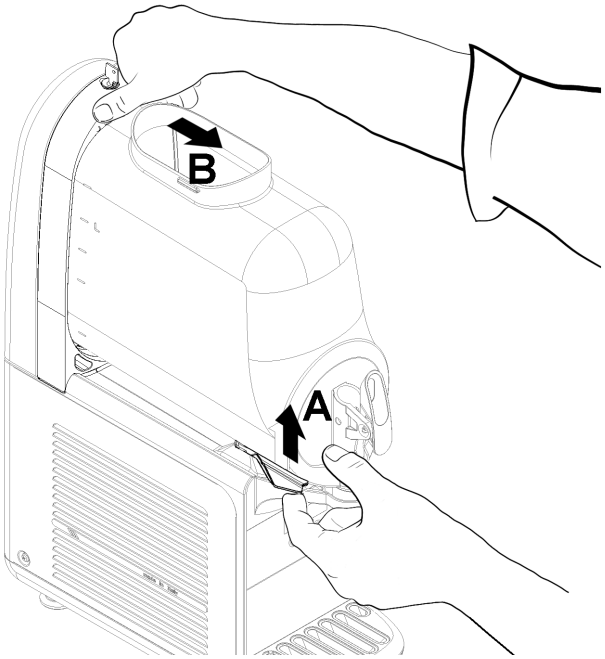


figura 10

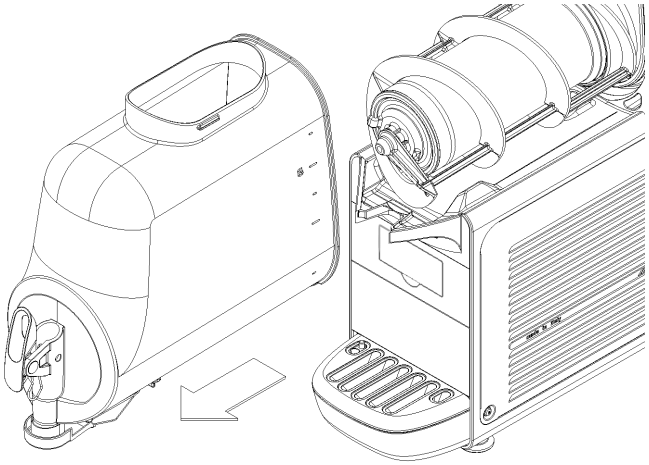


figura 11

3 Rimuovere il mescolatore sfilandolo dal cilindro evaporatore. Quindi rimuovere il giunto esagonale (vedere figura 12).

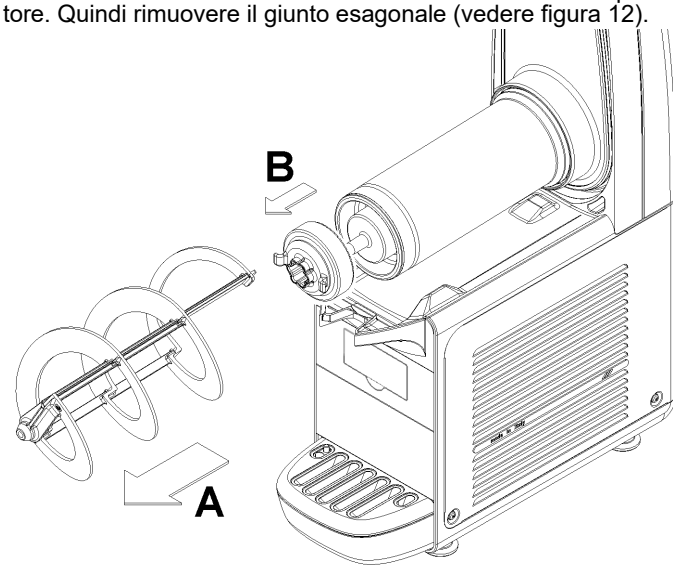


figura 12

4 Togliere la guarnizione dalla apposita sede (vedere figura

13).

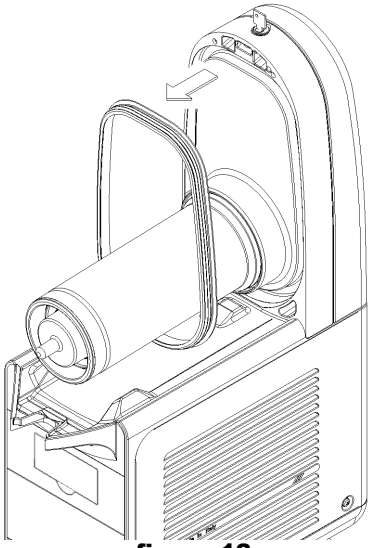


figura 13

5 Smontare il rubinetto seguendo la sequenza indicata (vedere figura 14).

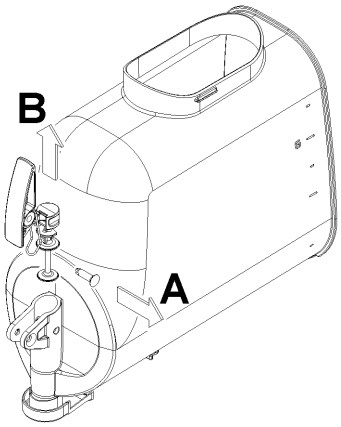


figura 14

6 Rimuovere il cassetto raccogligocce e svuotarlo.
7 Rimuovere dal contenitore il restrittore di flusso (vedere figura 15).

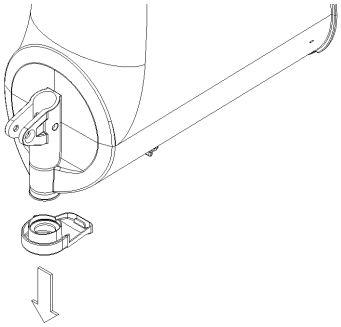


figura 15

8. 1. 3 LAVAGGIO

IMPORTANTE

Non lavare alcun componente della macchina in lavastoviglie.

ATTENZIONE

Prima di qualsiasi intervento di pulizia disconnettere sempre elettricamente il distributore estraendo la spina dalla presa o spegnendo l'interruttore esterno a parete.

1 Preparare in una bacinella circa quattro litri di acqua calda (45-60°C) e detersivo specifico rispettando con attenzione le prescrizioni del fabbricante; una soluzione troppo concentrata può infatti causare danni alle parti da lavare, mentre una troppo diluita può non detergere a sufficienza. Non usare detersivi abrasivi.

IMPORTANTE

Al fine di prevenire danni al distributore utilizzare solo detersivi compatibili con le parti in plastica.

2 Usare una spazzola adatta e lavare accuratamente con la soluzione detergente tutte le parti a contatto con la bevanda.

ATTENZIONE

Durante il lavaggio del distributore non usare eccessiva quantità di acqua in vicinanza dei componenti elettrici; in caso contrario è possibile causare shock elettrici o danneggiare il distributore.

3 Lavare i cilindri evaporatori usando una spazzola con setole morbide.
4 Risciacquare tutte le parti lavate, con acqua corrente.

8. 1. 4 SANITIZZAZIONE DEL DISTRIBUTORE SMONTATO

La sanitizzazione deve essere eseguita immediatamente prima di mettere in funzione il distributore; evitare che questo rimanga inattivo per lungo tempo dopo la sanitizzazione.

La sanitizzazione deve essere eseguita ogni qualvolta venga rimesso in funzione il distributore con nuovo prodotto.

1 Prima di iniziare le procedure descritte nel seguito lavarsi le mani con un sapone antibatterico.

2 Preparare in una bacinella circa otto litri di soluzione di acqua calda (45-60°C) e prodotto sanitizzante approvato dalle autorità del vostro paese rispettando le specifiche del produttore. In mancanza di un prodotto sanitizzante specifico, preparare una soluzione di acqua e ipoclorito di sodio (varechina) in proporzione di 1 cucchiaio ogni 2 litri di acqua.

3 Immergere nella soluzione tutte le parti da sanitizzare per il tempo indicato dal fabbricante del prodotto.

4 Fare asciugare all'aria, su una superficie pulita, le parti sanitizzate.

5 Asciugare le parti esterne del distributore senza usare panni abrasivi.

8. 1. 5 RIMONTAGGIO ECOAT (OPZIONALE)

1 Aprire le due parti, facendo scattare. (vedere figura 16).

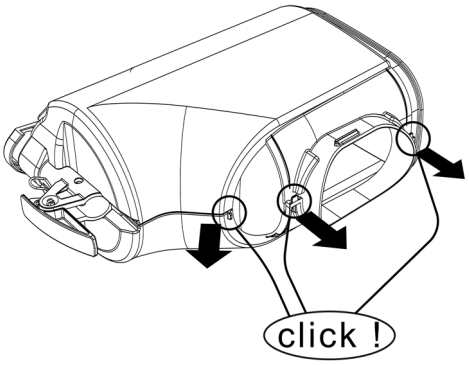


figura 16

2 Rimuovere la parte sinistra del recover e successivamente la destra. (vedere figura 17)(vedere figura 19).

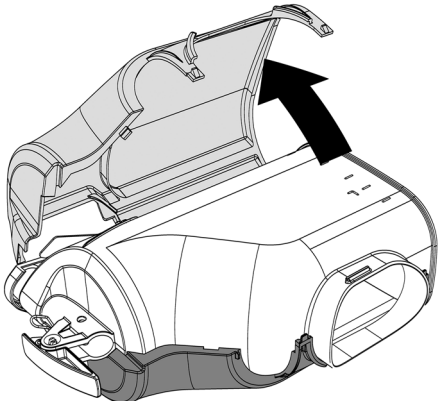


figura 17

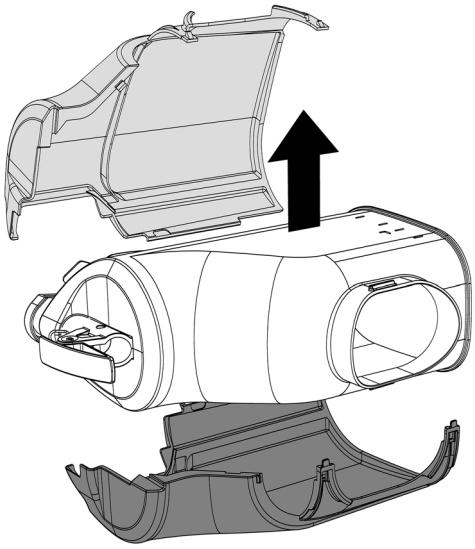


figura 18

8. 1. 6 RIMONTAGGIO

1 Inserire il cassetto raccogligocce nella sua sede.

2 Lubrificare il pistone rubinetto, il giunto esagonale ed il mescolatore nei punti indicati in figura 19 (B-Frozen 6) o figura 20 (B-Frozen 10) utilizzando esclusivamente il grasso in dotazione con la macchina o altro **grasso per uso alimentare**.

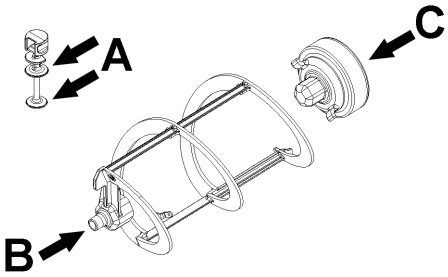


figura 19

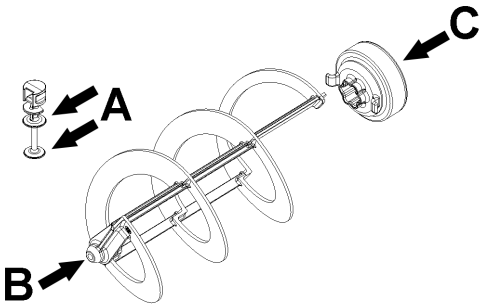


figura 20

3 Rimontare il rubinetto sul contenitore con sequenza inversa rispetto a quella di figura 9 e 10.
4 Rimontare la guarnizione del contenitore nella apposita sede.
NOTA: la tesa di maggior diametro deve essere appoggiata alla parete posteriore (vedere figura 21).

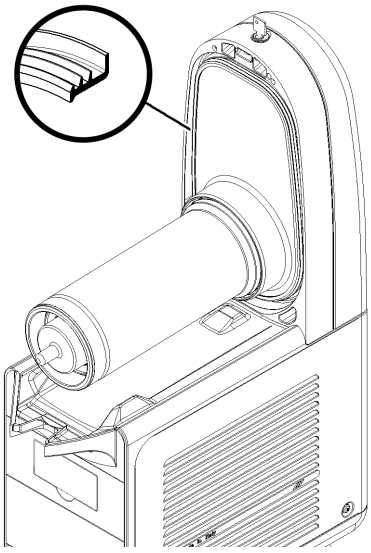


figura 21

5 Rimontare il giunto esagonale e quindi il mescolatore (vedere figura 22).

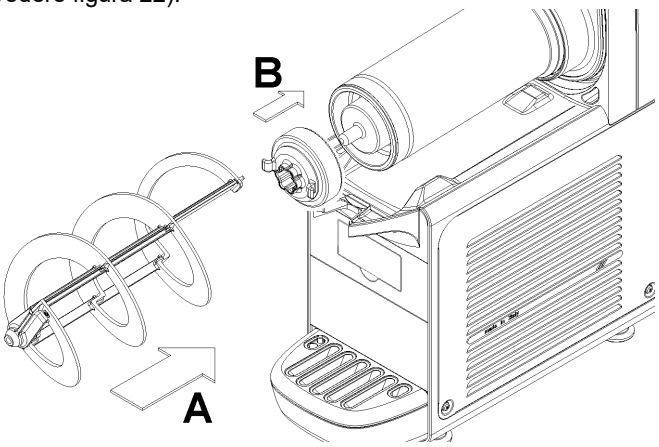


figura 22

6 Rimontare il contenitore spingendolo verso la parete posteriore, accertandosi che calzi correttamente sulla guarnizione. La leva di bloccaggio si abbasserà fino ad appoggiarsi al piano gocciolatoio (vedere figura 23).

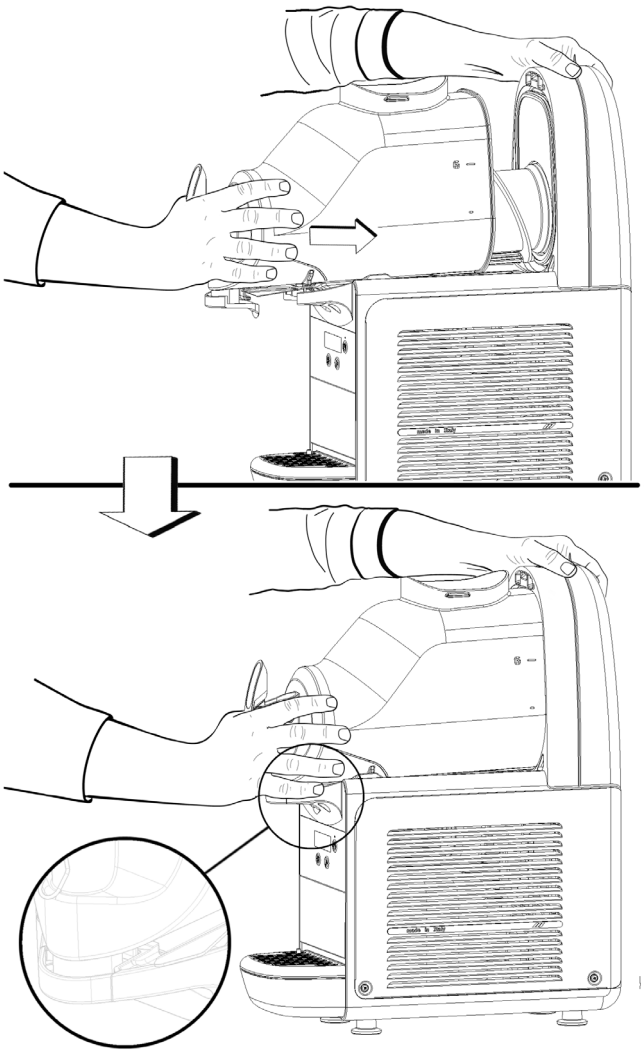


figura 23

7 Risciacquare con bevanda fresca in modo da eliminare ogni possibile residuo di soluzione sanitizzante dal fondo dei contenitori. Asciugare l'interno dei contenitori con un tovagliolo di carta del tipo “usa e getta”.

8. 2 SANITIZZAZIONE DEL DISTRIBUTORE MONTATO

La sanitizzazione dell'apparecchio montato, precedente la sua messa in funzione, può essere eseguita, se necessario, solo come ulteriore precauzione in aggiunta alla sanitizzazione dell'apparecchio smontato descritta in precedenza ma mai in sostituzione di essa.

1 Preparare in una bacinella una soluzione di acqua e prodotto sanitizzante approvato dalle autorità del vostro paese rispettando le specifiche del produttore. In mancanza di un prodotto sanitizzante specifico, preparare una soluzione di acqua e ipoclorito di sodio (varechina) in proporzione di 1 cucchiaio ogni 2 litri di acqua.
2 Versare la soluzione nei contenitori.
3 Usando una spazzola adeguata strofinare la soluzione su tutte le parti al di sopra del livello della soluzione e sulla parte inferiore del coperchio.
4 Installare il coperchio e fare funzionare il distributore in modo da permettere alla soluzione di agitarsi per circa 2 minuti.
5 Rimuovere dal contenitore il restrittore di flusso (vedere figura 15).
6 Svuotare i contenitori dalla soluzione sanitizzante attraverso i rubinetti e poi eliminarla.
7 Risciacquare con bevanda fresca in modo da togliere ogni possibile residuo di soluzione sanitizzante dal fondo dei contenitori.
8 Non procedere ad ulteriori operazioni di risciacquo.

9 MANUTENZIONE

1 Ogni giorno: controllare il distributore e verificare che non ci siano perdite di prodotto dalle guarnizioni. Se si notano perdite, controllare prima di tutto che i componenti del distributore sia correttamente montati, quindi verificare che le guarnizioni non necessitino di lubrificazione e infine che non siano difettose o usurate, in tal caso sostituirle con ricambi originali del fabbricante.

2 Ogni mese: eliminare la polvere accumulatasi sul filtro del condensatore posto sul lato posteriore della macchina (vedere figura 24).

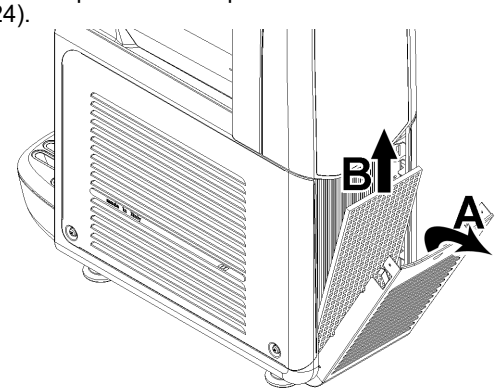


figura 24

ATTENZIONE

Fare attenzione alle alette del condensatore in quanto taglienti.

3 In caso di rumore anomalo, scollegare il refrigeratore e rivolgersi all’assistenza.
4 In caso di guasto, scollegare la macchina in quanto potrebbe riavviarsi improvvisamente.
5 Dopo qualsiasi operazione di riparazione, ricollocare ciascun componente, come ad esempio le viti e i coperchi, nella propria posizione originale.

9. 1 MANUTENZIONE (SOLO A CURA DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA)

IMPORTANTE

Al fine di prevenire danni al distributore le parti in plastica devono essere lubrificate solo con il grasso fornito dal fabbricante o con altro grasso compatibile con parti in plastica.

OGNI ANNO : Togliere tutti i pannelli e pulire l'interno della macchina compresa la base e l'interno dei pannelli.

Non rimuovere mai il materiale anticondensa posto attorno al tubo di uscita dell’evaporatore (il tubo in rame collocato a destra del motoriduttore). Se detto materiale risultasse mancante o andasse perduto, sostituire con ricambi originali del fabbricante.

1 ELECTRICAL SAFETY INSTRUCTIONS

1 Before connecting the dispenser to the mains, check that the voltage shown on the rating plate matches your electricity supply. Connect the dispenser to a single-phase supply through an earthed socket as required by current regulations. If the dispenser is to be disconnected from the power supply using a single pole switch, the gap between the contacts on this switch must be sufficiently wide to guarantee full disconnection under category III overload conditions.?

2 Do not use extension cables to connect the appliance.

3 To avoid any risks, if the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by an authorised technician or by a similarly qualified person.

4 The dispenser is not suitable for outdoor use.

5 The dispenser must be installed in the upright position and always handled with care. If, even during transport, it has been positioned horizontally, wait 4 hours after installation before starting.

6 Before cleaning, always disconnect the dispenser by removing the plug from the socket.

7 Always disconnect the dispenser before removing any of the panels for cleaning or maintenance work.

8 This appliance must not be operated by children.

9 Do not let children play with the appliance.

10 This appliance must not be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience and knowledge unless they have supervision or have been trained regarding the safe use of the appliance and understand the risks involved.

11 Only persons who know and have practical experience of the appliance are permitted access to the inner components of the dispenser, especially when dealing with issues regarding safety and hygiene.

2 HYGIENIC SAFETY INSTRUCTIONS

1 This appliance is intended exclusively for domestic and similar use.

2 For the appliance to operate correctly, room temperature must be between +5° and +32°C.

3 Use the appliance to cool the indicated liquids only.

4 Do not introduce dangerous or toxic liquids to the appliance.

3 TECHNICAL CHARACTERISTICS

		B-Frozen 6.1 smart	B-Frozen 6.2 smart	B-Frozen 6.3 smart	B-Frozen 10.1 smart	B-Frozen 10.2 smart	B-Frozen 10.3 smart
Transparent removable bowls	n	1	2	3	1	2	3
Capacity of each bowl, approx.	l	6	6	6	10	10	10
Dimensions:							
width	cm	20	40	60	20	40	60
depth	cm	50	50	50	51	51	51
height	cm	60	60	60	68	68	68
Net weight, approx.	kg	26	42	57	27	45	62
Gross weight, approx.	kg	28	45	61	29	48	66
Hermetic compressor							
Air-cooled condenser							
Overload protector							
Noise level lower than 70 dB (A)							

IMPORTANT

Electrical characteristics: read the data on the plate of each individual dispenser. This is located at the bottom of the front panel, behind the drip tray on the right. The serial numbers of the devices (preceded by the symbol #) are shown on the frame below. Always refer to the data shown on the plate.

We reserve the right to amend this manual without notice.

4 INTRODUCTION

Read this instruction booklet carefully in order to familiarise yourself with all aspects of the dispenser.
Like all mechanical products, this machine will require cleaning and maintenance. Good operation can also be affected by any errors made by the operator during disassembly and cleaning. For this reason, in the case of daily operations such as disassembly, cleaning, sanitising and reassembly, it is important that the person using the dispenser is aware of the procedures and can perform them without making errors.

5 INSTALLATION

1 Remove the dispenser from the packaging, which you should keep in case it is needed in the future.

IMPORTANT

When transporting or lifting the dispenser, never pick it up by the transparent containers or the evaporator cylinders. The manufacturer is not liable for damage caused by such mishandling.

2 Check that the dispenser has not been damaged during transport. If it has, make a report to the carrier immediately.
3 Position the dispenser on a bench capable of supporting the weight, even at full load, bearing in mind the IMPORTANT war-

ning in point 1 above.

ATTENTION

When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damage.

4 Allow a minimum clearance of at least 15 cm all around the dispenser so as not to impede the flow of cooling air.
5 Check the stability of the device, adjusting the height of the feet if necessary. In the event that the dispenser is provided with a series of high feet (approximately 100 mm), these must replace the original ones.

ATTENTION

Make sure the device is properly earthed, otherwise you may cause electric shocks to persons or damage to the dispenser.

6 The dispenser does not leave the factory pre-washed and sanitised. Before use, it must be disassembled, washed and sanitised, following the instructions in Chapter 7.4 CLEANING.

IMPORTANT

Place the device in such a way that the power cable is easily accessible.

7 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 , remove the terminal block and, if necessary, enlarge the hole on the sheet base, to allow the conduit entry.

6 TO OPERATE SAFELY

1 **Do not** operate the dispenser without reading this operator's manual.
2 **Do not** operate the dispenser unless it is properly grounded.
3 **Do not** operate the dispenser unless all panels are restrained with screws.
4 **Do not** put objects or fingers in panels louvers and faucet outlet.
5 **Do not** remove bowls, augers and panels for cleaning or routine maintenance unless the dispenser is disconnected from its power source.
6 The cover must be always closed.
7 **Do not** pour food product inside the dispenser at a temperature higher than 40°C.

7 OPERATING PROCEDURES

To remove the lid of the container, press the top key and slide the lid towards the front of the container. If there is a safety lock for the lid, turn the key in an anti-clockwise direction to release the open key (see figure 9).

1 Wash and sanitise the dispenser before using it, following the instructions in Chapter 7.4 WASHING.
2 Fill the container with the desired product, bearing in mind that, during processing, the volume will increase. For this reason, the containers must not be filled to maximum capacity. To prepare granita, consider an increase in volume of around 10%.
3 If using liquid or powder bases, specially prepared for granita, follow the manufacturer's instructions carefully.
4 If using natural products to prepare granita (for example lemon juice, orange juice or coffee), dissolve 150-200 grams of sugar in each litre of product.
5 If using freeze-dried bases to be diluted with milk or water, prepare the product in a separate container and only pour it into the machine containers after making sure that it is homogeneous and that the powder is well dissolved.

IMPORTANT

In any case, once the mixture is obtained, its degrees Brix (sugar content percentage) must be greater than 13. Never use the machine with water only.

IMPORTANT

Use the dispenser with food products only.

6 Using the controls (see Chapter 7.1 DESCRIPTION OF CONTROLS).
7 The dispenser must operate without interruption: the cooling system for each container will automatically stop when the product is ready to be dispensed, maintaining the set density. The mixing devices will still continue to operate.
8 : If you use the dispenser with milk-based products, never switch it off. When not in use activate the storage function.

7. 1 DESCRIPTION OF CONTROLS

The dispenser is equipped with a power switch and a light switch. In addition each bowl is individually operated by a mixer/ refrigeration switch. In fact it is possible to dispense both soft drinks and Granita.

DISTRIBUTOR WITH REFRIGERANT GAS R448a OR R452a

When a bowl is in Soft Drink mode the beverage temperature is controlled by the corresponding thermostat.
When a bowl is in Granita mode the mix viscosity is controlled by the corresponding adjustment screw located in the rear wall of each container (for temperature and viscosity setting make reference to chapter 7.2 OPERATION HELPFUL HINTS).
All the switches are located on the faucet side of the dispenser in switch panels protected by switch covers (see figure 1).

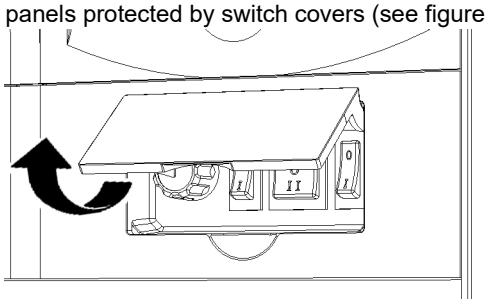
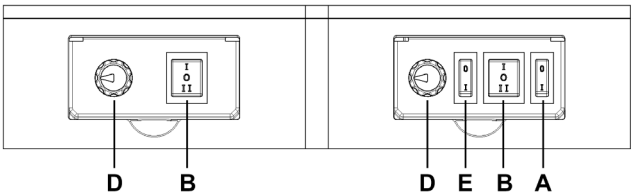


figure 1

With reference to figure dispenser controls functions are as follows:



Power switch (A)

0 position : power is turned OFF to all functions.

I position : power is turned ON to all functions and the other switches are enabled. The fan motor runs.

Light switch (E) (if present)

0 position : all top cover lights are OFF.

I position : all top cover lights are ON, provided that power switch (A) is set to I.

Mixer/refrigeration switch (B)

I position : mixer and refrigeration ON. SOFT DRINK mode.

0 position : OFF.

II position : mixer and refrigeration ON. **1** GRANITA mode.

Thermostat (D)

Turn clockwise : to decrease temperature

Turn counterclockwise : to increase temperature

To operate the unit:

1 Set the power switch to I position.

2 Set the mixer/refrigeration switches as follows:
- to the I position to get soft drink.
- to the II position to get Granita.

3 Set the light switch to I position.

DISTRIBUTOR WITH R290 REFRIGERANT GAS

When a bowl is in Soft Drink mode the beverage temperature is the one set in the factory at 4 ° C.
When a bowl is in Granita mode the mix viscosity is controlled by the corresponding adjustment screw located in the rear wall of each container (for temperature and viscosity setting make reference to chapter 7.2 OPERATION HELPFUL HINTS).
All the switches are located on the faucet side of the dispenser in switch panels protected by switch covers (see figure 1).

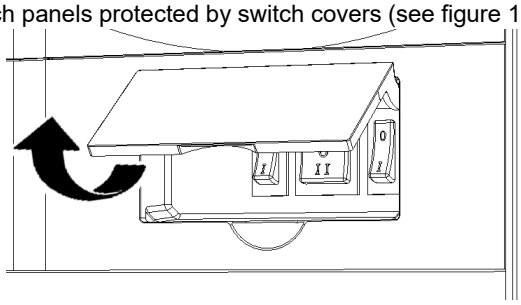
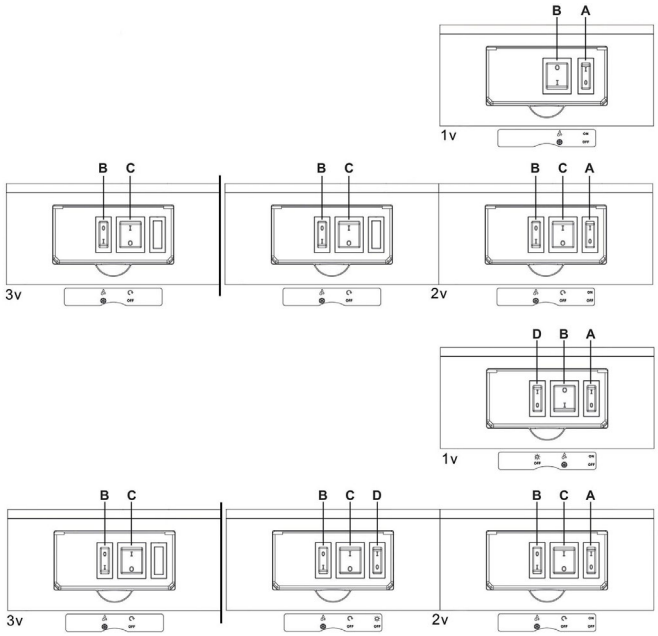


figure 2

With reference to figure the functions of the distributor controls are one of the versions listed below.

FIRST VERSION:



Power switch (A)

0 position : the vending machine is off.

I position : the vending machine is enabled for operation. Fan running (2.3 tanks only).

Switches (B) for mixer and refrigeration (1 tank) or refrigeration (2/3 tanks)

0 position : mixer and refrigeration in operation (1 tank). refrigeration in operation (2/3 tanks). DRINK position.

I position : mixer and refrigeration in operation (1 tank). refrigeration in operation (2/3 tanks). GRANITA position.

Switches (C) mixers (2/3 tanks)

0 position : mixer and group refrigeration off.

I position : mixer and refrigeration of the unit on.

Light switch (D) (if present)

0 position : lid lights off.

I position : lid lights on.

For the operation of the vending machine:

1 Put the main switch in position I.

2 1 bowl - adjust the switch (B):

- in position 0 if you want to cool the product without freezing it.

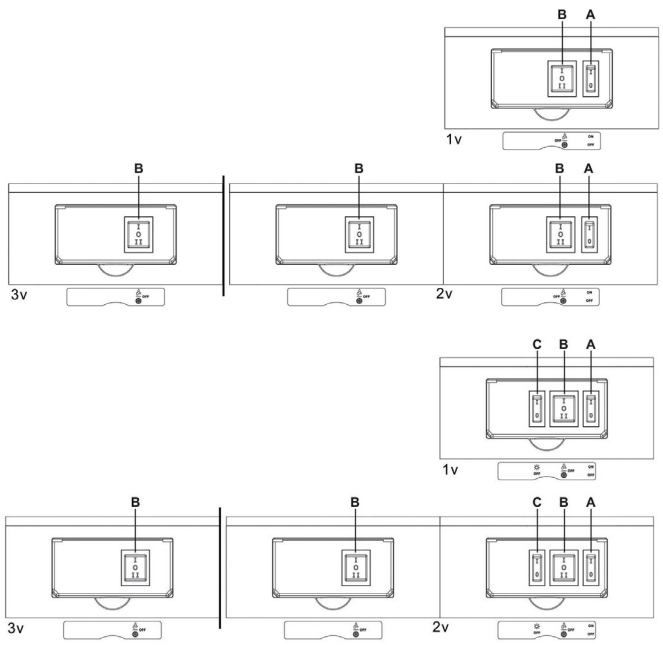
- in position I if you want to make granita.

2/3 bowls - put the switch (C) in position I to start the refrigeration of the group. Adjust the switch (B):

- in position 0 if you want to cool the product without freezing it.

- in position I if you want to make granita.

SECOND VERSION:



Power switch (A)

0 position : the vending machine is off.

I position : the vending machine is enabled for operation. Fan running.

Switches (B) for mixer and refrigeration

I position : mixers and refrigeration in operation. DRINK position.

0 position : mixers and refrigeration off.

II position : mixers and refrigeration in operation. GRANITA position.

Light switch (C) (if present)

0 position : lid lights off.

I position : lid lights on.

For the operation of the vending machine:

1 Put the main switch in position I.
2 Adjust the mixer and refrigeration switches:
- in position I if you want to cool the product without freezing it
- in position II if you want to make granita.

Put the light switch in position I to turn on the lights.

ETC VERSION:

Dispenser controls functions are as follows (see figure 1).

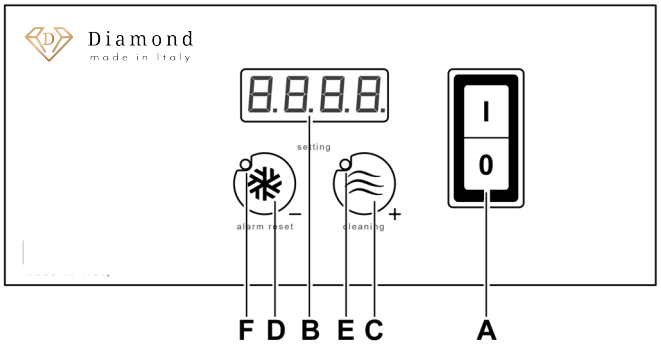


figure 3

Power switch (A)

0 position : power is turned OFF to all functions.

I position : power is turned ON to all functions . The fan motor runs. On single bowl machines mixers run too.

Mixer/Refrigeration switches (C) and (D)

Switch C : if pressed it activates the function 'DRINK'. In this case the (E) led lights up.

Switch D : if pressed it activates the function 'SLUSH'. In this case the (F) led lights up.

In machines with several tanks, pressing the key relating to the activated operating mode will then make it possible to switch off both mixing and freezing of the corresponding tank. As a result, the mixer will stop and the two indicator lights (E) and (F) will switch off. Pressing one of the two keys (C) or (D) makes it possible to reactivate the corresponding function.

On machines with several tanks and equipped with a light for the lid, the ignition switch is (A) on the second headboard starting from the right.

Display (B)
It displays the temperature of product inside the bowl.

Temperature alarm : if the temperature on display flashes, it means that product remained for a certain period at a temperature higher than the max. admitted conservation temperature , and therefore it is necessary to check the product conditions.
Press for three seconds the button (D) to reset the display .

IMPORTANT

If the dispenser is switched on when bowls contain products at a temperature higher than conservation temperature, the display will flash. To have a fixed display , it is necessary to press for three seconds the button (D).

IMPORTANT

Conservation temperature is set at the factory at 4°C.

Cleaning mode: hold down key (C) for three seconds to enable CLEANING mode, during which the display shows " --.-- ". In this mode, the mixer turns but the cooling is not enabled. This function is useful during machine rinsing, washing and sanitising to prevent the contents of the unit from being cooled. It is nonetheless always possible to quit cleaning mode simply by pressing any key.

Temperature adjustment in DRINK mode: the optimal temperature of drinks (when the dispenser works as a drinks cooler rather than as an ice crusher) is factory set to 4°C. If you want to adjust the temperature, hold down keys (C) and (D) simultaneously for two seconds. The indicator light (E) and the temperature set will flash and you can adjust it using keys (C) and (D). The display will go blank for a few seconds and then the current temperature will be displayed.

Minimum temperature adjustment in GRANITA mode: you can also adjust the minimum temperature of the product when the dispenser is operating in granita mode. This minimum temperature is factory set to -10°C. If you want to adjust it, hold down keys (C) and (D) simultaneously for two seconds to go into drink temperature adjustment mode and the indicator light (E) will flash. Press keys (C) and (D) for two seconds to go into granita minimum temperature adjustment mode and the indicator light (F) and temperature set will flash. You can adjust the temperature using keys (C) and (D). The display will go blank for a few seconds and then the current temperature will be displayed.

To operate the unit :

3 Set the power switch to I position

4 For each container select :

-Button (C) to get cold drink (without freezing it)

-Button (D) to get slush

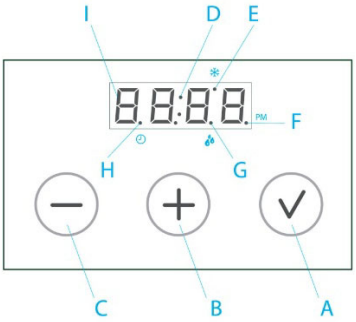
Cleaning function: during sanitizing operations, it may be useful to have the mixers turning , without cooling. To get this, press for three seconds the button (C) : the display of thermostat will show "--.-- "

By pressing any button, the dispenser will get out from cleaning function and will operate normally.

7. 2 DEFROST TIMER (OPTIONAL NOT WITH ETC VERSION)

The Defrost Timer, located on the right side of the unit, automatically switches the dispenser from Granita/Day mode to Drink/Night mode and the opposite. This means that during defrost periods frozen Granita will melt to thermostat setting temperature and once defrost period has expired, the product automatically freezes down again to Granita setting viscosity.

The Defrost Timer is equipped with a four digit display, some signal dots and three keys whose functions are the following:



A Confirmation key

B Increase key

C Decrease key

D Seconds dots

E Granita/Day Mode dot

F PM dot

G Drink/Night Mode dot

H Defrost Timer ON/OFF dot

To operate the Defrost Timer proceed as follows:

1 **SET THE TIME OF THE DAY**
Press keys A and B simultaneously to enter the Current Time Setting Mode. Press keys B and C to set the individual values and press key A to confirm and move on to the next selection. The following values must be set:
a.European or American Time Mode: the value "24" or "12" will flash on the display.
b.Setting of current hour: the first two digits will flash on the display.
c.Setting of current minutes: the second two digits will flash on the display.
Once finished the current time will be shown on the display and the two dots (D) will flash.
If American Time Mode is selected dot F will be on during post meridiem hours.

2 **PROGRAM THE DEFROST TIMER**
Press keys A and C simultaneously to enter the Defrost Intervals Setting Mode. The setting will always start from time 00:00 and Granita/Day Mode indicated by dot E. Press keys B and C to increase or decrease the time by intervals of 15 minutes and press key A to modify the operating mode from Granita/Day, indicated by dot E, to Soft Drink/Night, indicated by dot G, and vice versa.
To adjust the intervals, you must select whether the machine should be in Granita/Day or Drink/Night mode at time 00:00 by pressing key A and then press key B until you reach the time you want to change the operating mode. Now press key A again to switch the mode and the dots E or G will come on to indicate the selected mode. It is possible to scroll backwards and forwards using keys B and C to check the defrost time intervals. It is possible to commute the operating mode every 15 minutes. In order to exit the Defrost Intervals Setting Mode it is necessary to set time 23:45 (11:45 PM), press key B and message "end" will be shown on the display and then press key A to confirm the exit.

3 **TIMER ON/OFF**
Once finished the programming, the Defrost Timer is still deactivated and "----" is shown on the display. Press key A for 3 seconds to activate the Defrost Timer and vice versa. Dot H will indicate the state of the timer.
Note: when the Defrost Timer is deactivated the defrost function is OFF (the machine operates as if it were not equipped with Defrost Timer).

8 OPERATION HELPFUL HINTS

1 Granita viscosity adjustment: proper Granita viscosity is factory preset. To change the viscosity, if needed, use a standard screwdriver to turn the adjustment screw located in the rear wall of each container as follows (see figure 4):
- towards right (clockwise) to obtain a thicker product (the indicator F will go down in opening G).
- towards left (counterclockwise) to obtain a thinner product (the indicator F will go up in opening G).

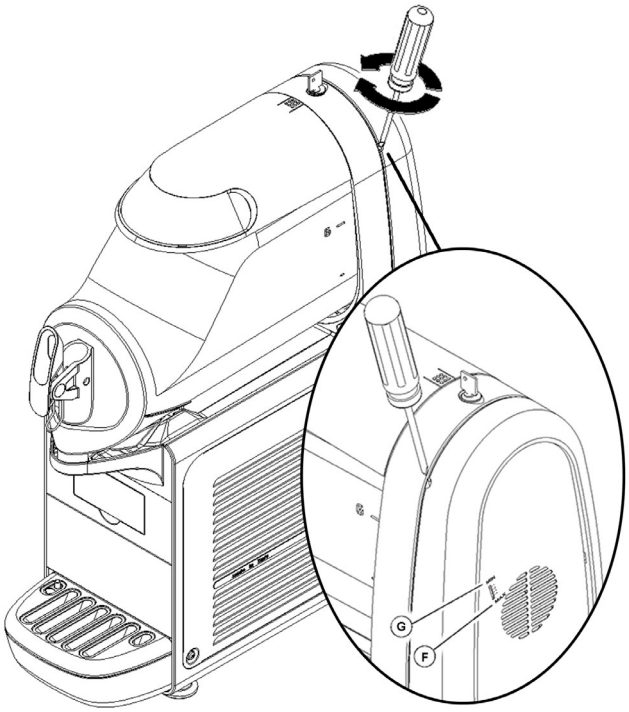


figure 4

2 Beverage temperature adjustment: proper beverage temperature is factory preset. To reset, turn the knob located in each switch box as follows:
- towards right (clockwise) to decrease temperature.

- towards left (counterclockwise) to increase temperature.
Note: beverage temperature is controlled by the thermostat only when the mixer/refrigeration switch(es) are in I position, Soft Drink mode.

3 The length of time for freeze down of Granita is governed by many variables, such as ambient temperature, mix initial temperature, sugar content (Brix level) and viscosity setting.

4 To shorten Granita recovery time and increase productivity, it is advisable to pre-chill the product to be used in the dispenser.

5 To shorten Granita recovery time and increase productivity, the bowl should be refilled after the product level drops lower than half of the evaporator cylinder and at the start of each day.

6 For good product conservation the dispenser must run overnight, at least in Soft Drink mode.
If this is not possible and product is left in the bowls overnight, the mixer/refrigeration switches must be set to the I position at least one hour before the unit is switched off. This eliminates any block of iced product forming overnight, which could result in damage to mixers or to their motor when the unit is switched back on. In any case, before the unit is restarted, make sure that no blocks of ice have been formed; if so, they are to be removed before the unit is switched on. Overnight operation in drink mode also eliminates possible ice accumulation from condensation all around the bowls.

7 Mixers must not be turned off when frozen product is in the bowl: if not agitated, the product may freeze to a solid block of ice. If the mixers are turned back on in this situation, damage to the mixers and their motor may result. Therefore, mixers may be restarted only after product is melted.

8 The dispenser is equipped with a magnetic coupling by which the gear motor (located outside the bowl) drives the mixers (inside the bowl).
The magnetic drive operates as an “intelligent clutch” able to automatically disconnect the mixers in case they are seized by ice or other causes.
This inconvenience can be soon noticed since an intermittent dull noise warns that mixers are still.
In this case it is necessary to unplug immediately the dispenser, empty the bowl and eliminate the cause of seizing.

9 The dispenser must be able to emit heat.
In case it seems excessive, check that no heating source is close to the unit and air flow through the slotted panels is not obstructed by wall or boxes. Allow at least 15 cm (6”) of free clearance all around the dispenser.

10 The product is for use with confectionery only.

8. 1 CLEANING AND SANITIZING PROCEDURES

1 Cleaning and sanitizing of the dispenser are recommended to guarantee the conservation of the best product taste and the highest unit efficiency. This section is a procedural guideline only and is subject to the requirements of the local Health Authorities.

2 Prior to the disassembly and cleaning, the machine must be emptied of product. To do this proceed as follows:
- set the power switch to I position
- set mixer/refrigeration switch(es) to I position (Soft Drink mode)
- place a pail under each faucet and drain all product from bowls
- set all control switches to the 0 position

8. 1. 1 DISASSEMBLING ECOAT (OPTIONAL)

1 Place the right-hand part of the recover on a surface. Place the container inside it.(see figure 5)(see figure 6).

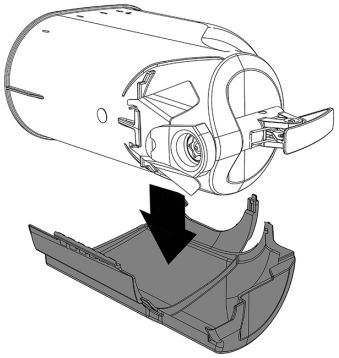


figure 5

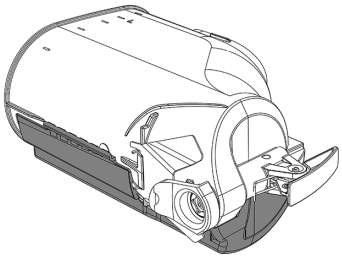


figure 6

2 Put the left-hand part of the recover into position and make sure that it fits into the illustrated groove. Click the two parts together. (see figure 7)(see figure 8).

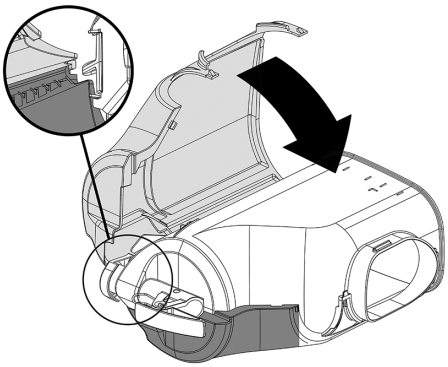


figure 7

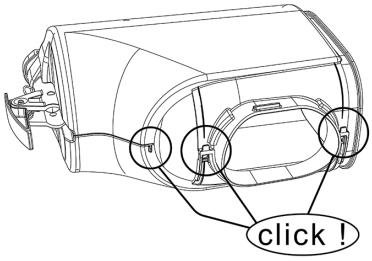


figure 8

8. 1. 2 DISASSEMBLY

ATTENTION

Before disassembling any component, always unplug the device from the mains.

1 To remove the lid of the container, press the top button and slide the lid towards the front of the container.

If there is a safety lock for the lid, turn the key in an anti-clockwise direction to release the open button (see figure 9).

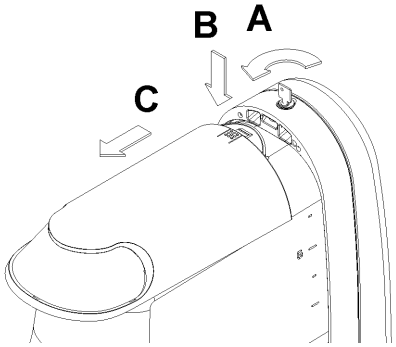


figure 9

2 To remove the container, push the lever upwards (see figure 10) and then remove the container itself (see figure 11).

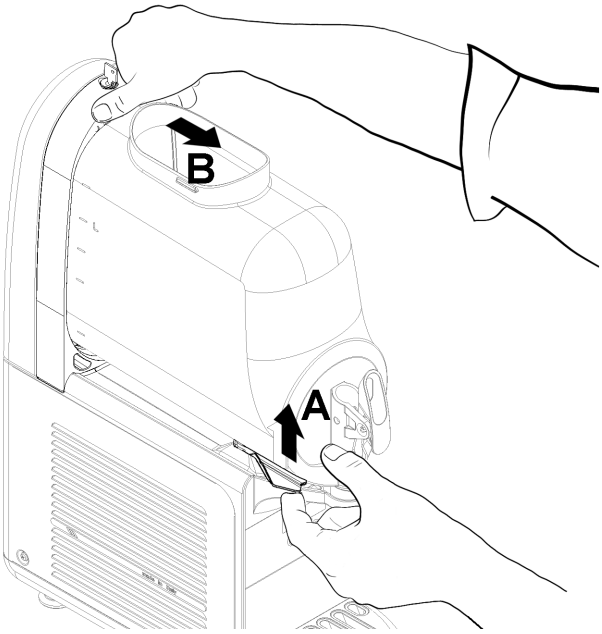


figure 10

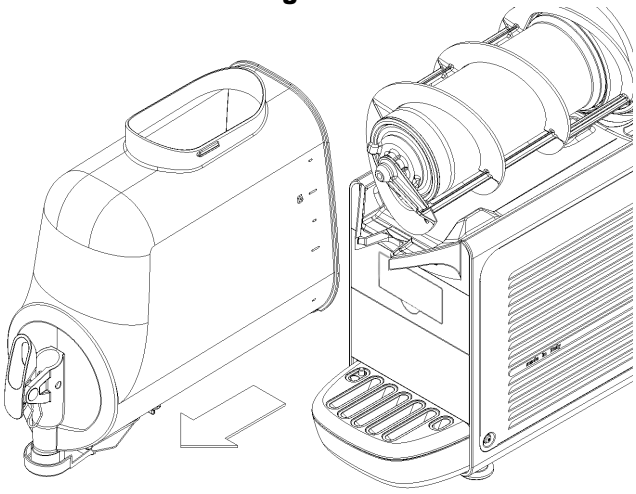


figure 11

3 Remove the mixer by sliding it out of the evaporator cylinder. Then remove the hexagonal joint (see figure 12).

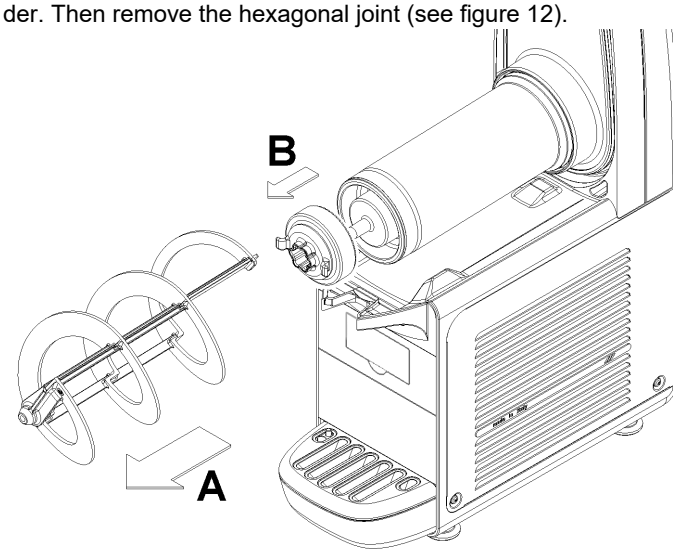


figure 12

4 Remove the gasket from its housing (see figure 13).

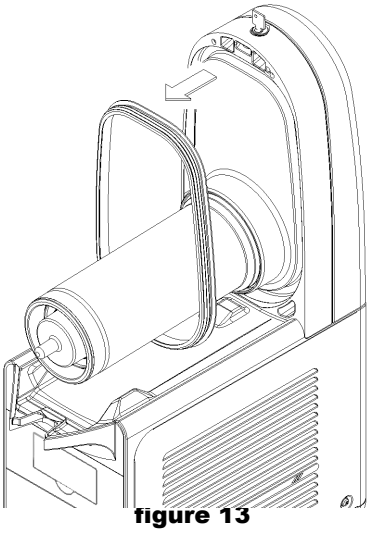


figure 13

5 Disassemble the tap by following the order given (see figure 14).

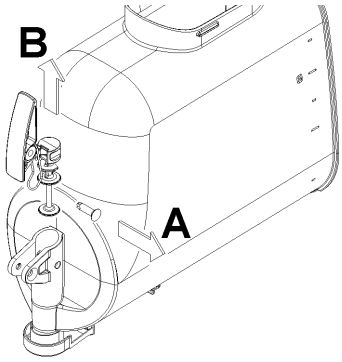


figure 14

6 Remove the drip tray and empty it.
7 Remove the flow restrictor from the container (see figure

15).

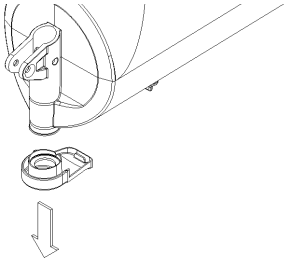


figure 15

8. 1. 3 WASHING

IMPORTANT

Do not wash any part of the machine in a dishwasher.

ATTENTION

Before any cleaning operation, always unplug the dispenser from the mains or turn off the external wall switch.

1 Fill a basin with approximately one gallon of hot water (45-60°C) and sodium hypochlorite (bleach) at a ratio of 1 tablespoon per 2 litres of water; indeed, a solution that is too concentrated may damage the parts to be washed, whereas one that is too diluted may not clean properly. Do not use any abrasive detergents.

IMPORTANT

In order to prevent damage to the dispenser, use only detergents that are compatible with the plastic parts.

2 In order to avoid damaging the dispenser, only use detergents that are compatible with plastic components.

ATTENTION

While washing the dispenser, do not use excessive amounts of water around the electrical components. This could cause electric shocks or damage to the dispenser.

3 Wash the evaporator cylinders using a soft bristle brush.
4 Rinse all washed parts under running water.

8. 1. 4 SANITISING

Sanitising must be done immediately before starting up the dispenser. Do not allow it to remain idle for a long time after sanitisation.
Sanitization must be performed whenever the distributor is put back into operation with a new product.
1 Before starting the procedures described below, wash your hands with antibacterial soap.
2 Pour about eight litres of a solution made of hot water (45-60 °C) and sodium hypochlorite (bleach) at a ratio of 1 tablespoon per 2 litres of water.
3 Immerse all parts to be sanitised in the solution for the time indicated by the product manufacturer.
4 Allow the sanitised parts to air dry on a clean surface.
5 Dry the external parts of the dispenser without using abrasive cloths.

8. 1. 5 REFITTING ECOAT (OPTIONAL)

1 Click open the two parts. (see figure 16).

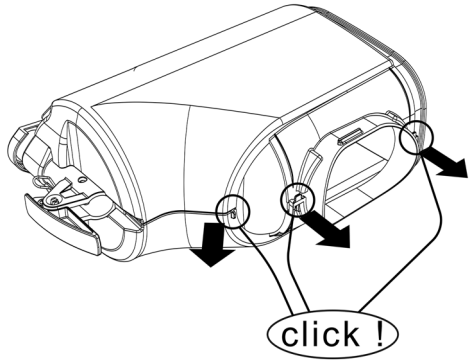


figure 16

2 Remove the left-hand part and then the right-hand part of the recover. (see figure 17)(see figure 18).

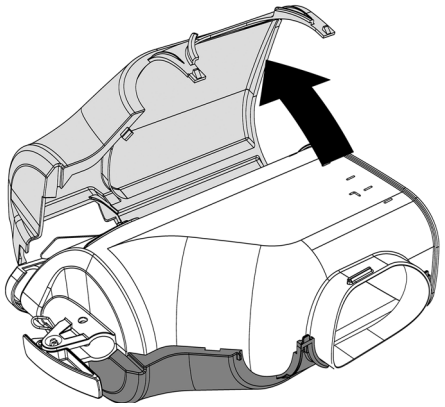


figure 17

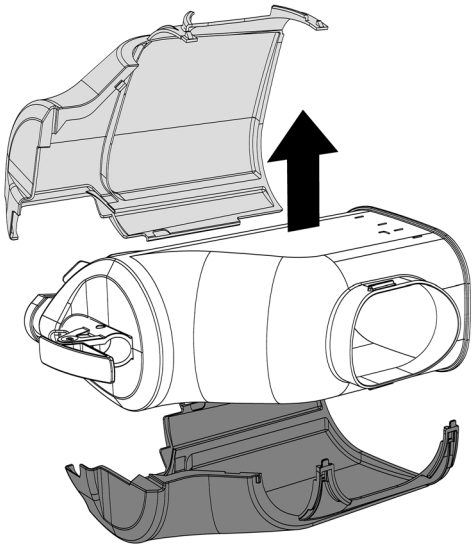


figure 18

8. 1. 6 ASSEMBLY

1 Slide the drip tray into place..

2 Lubricate the tap piston, the hexagonal joint and the mixer at the points indicated in figure 19 (B-Frozen 6) or figure 20 (B-Frozen 10), using only the grease that came with the machine

or other grease for use with food.

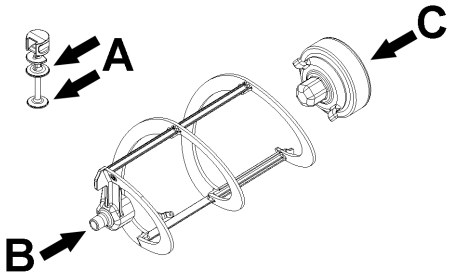


figure 19

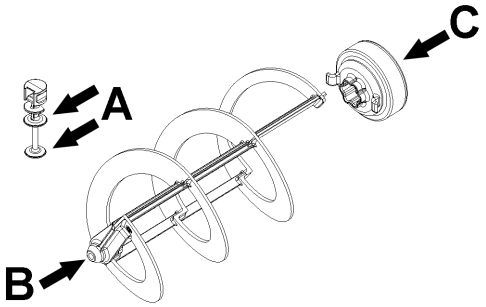


figure 20

3 Reassemble the tap on the container in reverse order compared to that shown in figure 19 and figure 20.

4 Replace the container gasket.
N.B. the rim with the greater diameter must be rested on the rear wall (see figure 21).

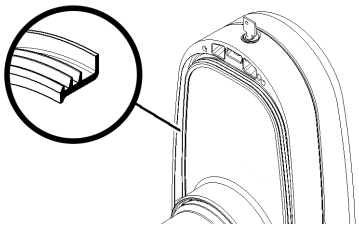


figure 21

5 Reassemble the hexagonal joint and then the mixer (see figure 22).

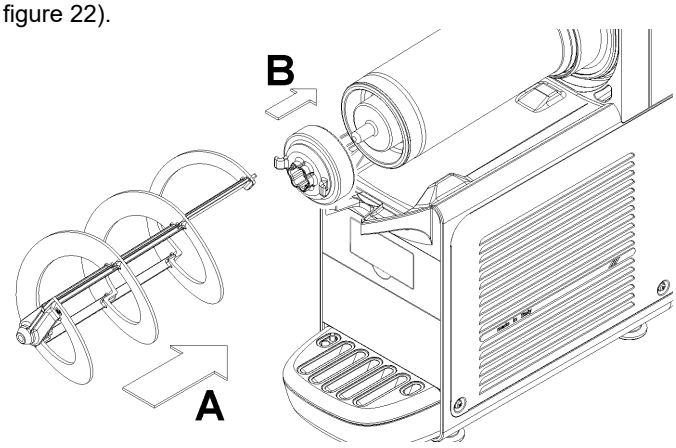


figure 22

6 Replace the container by pushing it towards the back wall, making sure it fits properly onto the gasket. The locking lever will be lowered until it rests on the drip tray surface (see figure 23).

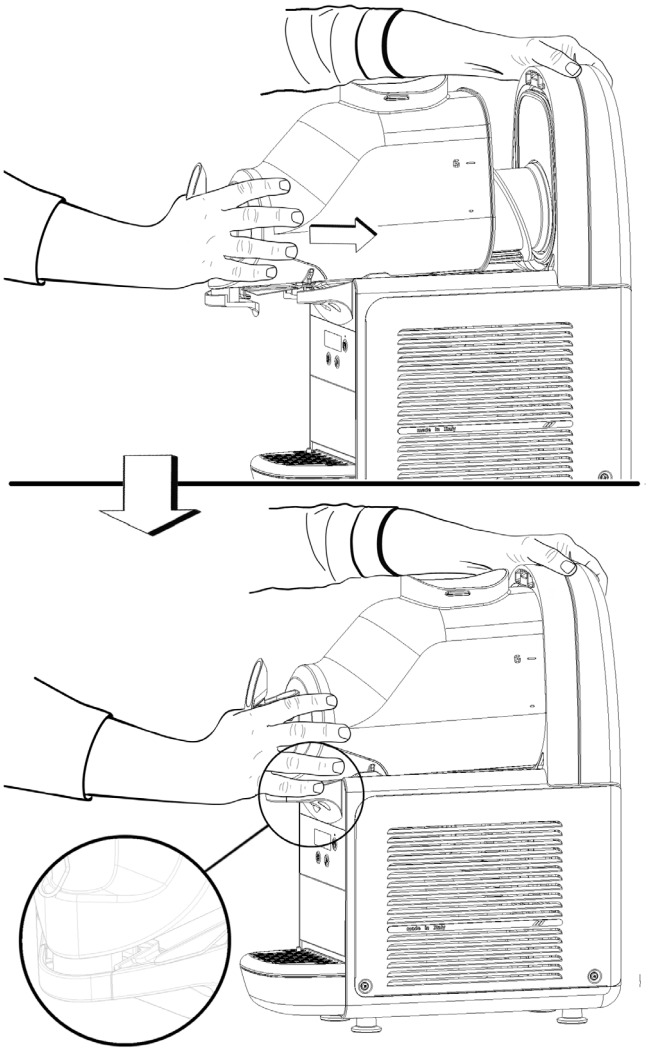


figure 23

7 Rinse using a cool beverage in order to eliminate any remaining sanitising solution from the bottom of the containers. Dry the inside of the containers with a disposable paper towel.

8. 2 IN-PLACE SANITIZATION

Sanitising the assembled device, prior to putting into service, should only be performed, if necessary, as an additional precaution to the sanitisation of the disassembled devices described previously, never instead of it.

1 Prepare a solution of water and sodium hypochlorite (bleach) at a ratio of 1 tablespoon per 2 litres of water.
2 Pour the solution into the containers.
3 Using a suitable brush, wipe the solution onto all parts above the level of the solution and on the underside of the lid.
4 Install the lid and operate the dispenser in order to allow the solution to be stirred for about 2 minutes. Drain the sanitising solution from the containers through the taps and then dispose of it.
5 Remove the flow restrictor from the container (see figure 15).
6 Rinse using a cool beverage in order to eliminate any remaining sanitising solution from the bottom of the containers. Do not perform further rinsing.

9 ROUTINE MAINTENANCE

1 Every day: inspect the dispenser and check for leaks of product from the gaskets. If you notice leaks, first make sure that the components of the dispenser are properly installed, then check that the gaskets do not require lubrication and finally that they are not worn or damaged. If they are, replace them with original spare parts from the manufacturer.
2 Every month: remove the dust from the condenser filter on

the back of the machine (see figure 24).

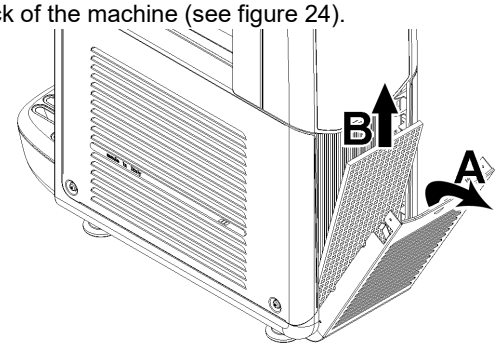


figure 24

ATTENTION

Beware of the condenser fins as they are sharp.

3 In case of noise it needs to unplug the cooler and call for service.
4 In case of failure unplug the machine, because unexpected start again would be possible.
5 It needs to fix everything back in the initial position after any repairmen, like screws and covers.

IMPORTANT

"soft drink mode" is not to be used in lieu of proper cleaning and sanitization procedures at the frequencies required by the federal, state, or local regulatory agency.

9. 1 MAINTENANCE (TO BE CARRIED OUT BY QUALIFIED SERVICE PERSONNEL ONLY)

IMPORTANT

In order to prevent damage to the dispenser, the plastic parts must only be lubricated with the grease supplied by the manufacturer or with another type of grease compatible with plastic parts.

Annually: Remove all the panels and clean the inside of the machine including the base and the inside of the panels.
Never remove the anti-condensation material wrapped around the evaporator outlet tube (the copper tube located to the right of the geared motor). If said material is missing or lost, replace with original spare parts from the manufacturer.

1 CONSIGNE DE SÉCURITÉ EN MATIÈRE ÉLECTRIQUE

1 Avant d'effectuer le branchement électrique du distributeur, vérifier que la tension secteur est bien celle qui figure sur la plaquette signalétique. Brancher le distributeur sur un réseau monophasé en utilisant une prise munie d'un système de mise à la terre conforme aux prescriptions des normes en vigueur. En cas de déconnexion de l'appareil du réseau électrique par le biais d'un interrupteur unipolaire, cet interrupteur doit garantir une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion totale dans les conditions de la catégorie de surtension III.

2 Ne pas utiliser de rallonges pour effectuer le branchement électrique de l'appareil.

3 Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service technique d'assistance ou, quoi qu'il en soit, par une personne en possession de compétences similaires, et ce, afin d'écarter tout risque.

4 L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.

5 Le distributeur doit être installé à la verticale et toujours manipulé avec soin. Si, même pendant le transport, il a été positionné à l'horizontale, attendre 4 heures après l'installation avant de commencer.

6 Avant une quelconque intervention d'entretien, débrancher systématiquement le distributeur en enlevant la fiche de la prise.

7 Ne pas démonter les panneaux lors des opérations de nettoyage ou d'entretien avant de s'être assuré que le distributeur est bien débranché.

8 Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants.

9 Éviter que des enfants jouent avec l'appareil.

10 Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui ne disposent pas de l'expérience et des connaissances suffisantes, sauf si celles-ci ont reçu l'assistance nécessaire et suivi une formation pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers inhérents à son emploi.

11 L'accès à la partie interne du distributeur est limité aux personnes qui disposent des connaissances et de l'expérience pratique nécessaires de l'appareil, notamment en matière de sécurité et d'hygiène.

2 CONSIGNE DE SÉCURITÉ EN MATIÈRE D'HYGIÈNE

1 Cet appareil est destiné à être utilisé dans le cadre d'applications domestiques ou similaires.

2 Pour garantir son bon fonctionnement, la température ambiante doit être comprise entre +5 et +32 °C.

3 Utiliser l'appareil exclusivement pour refroidir les liquides indiqués.

4 Ne pas introduire de substances ni de liquides dangereux ou toxiques à l'intérieur de l'appareil.

3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

		B-Frozen 6.1 smart	B-Frozen 6.2 smart	B-Frozen 6.3 smart	B-Frozen 10.1 smart	B-Frozen 10.2 smart	B-Frozen 10.3 smart
Réservoirs transparents démontables	n	1	2	3	1	2	3
Capacité chaque réservoir, environ	l	6	6	6	10	10	10
Dimensions:							
largeur	cm	20	40	60	20	40	60
profondeur	cm	50	50	50	51	51	51
hauteur	cm	60	60	60	68	68	68
Poids net, environ	kg	26	42	57	27	45	62
Poids brut, environ	kg	28	45	61	29	48	66
Motocompresseur hermétique							
Condenseur à ventilation mécanique							
Protège-moteur							
Niveau de bruit inférieur à 70 dB (A)							

IMPORTANT

Caractéristiques électriques : lire les données figurant sur la plaquette signalétique de chaque distributeur située dans la partie inférieure du panneau de façade, derrière le plateau récolte-gouttes de droite. Les numéros de série des appareils (précédés du symbole #) sont gravés en dessous le châssis. Les données figurant sur la plaquette signalétique sont les seules auxquelles il faut toujours se référer.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications sans préavis.

4 INTRODUCTION

Il convient de lire attentivement ce livret d'instructions afin de bien maîtriser toutes les caractéristiques du produit.

Comme tous les produits mécaniques, ce distributeur nécessite lui aussi un nettoyage et un entretien. En outre, son bon fonctionnement peut être compromis par d'éventuelles erreurs commises par l'opérateur durant les opérations de démontage et de nettoyage. C'est la raison pour laquelle il est important que les procédures de démontage, lavage, désinfection et remontage, qui sont des opérations quotidiennes, soient parfaitement assimilées, sans possibilité d'erreurs, par l'utilisateur du distributeur.

5 INSTALLATION

1 Extraire le distributeur de l'emballage qu'il est conseillé de conserver pour toute nécessité future.

IMPORTANT

Durant le transport ou les manœuvres de levage, ne jamais saisir le distributeur par les bacs transparents ou les cylindres d'évaporation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par de telles manœuvres erronées.

2 Vérifier que le distributeur n'a pas subi de dégâts durant le transport. Si tel est le cas, faire immédiatement une réclamation auprès du transporteur.

3 Poser le distributeur sur un support en mesure de soutenir son poids, y compris avec une charge complète, **en tenant compte de l'avertissement IMPORTANT mentionné au point 1 qui précède.**

ATTENTION

Lors du positionnement de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.

4 Prévoir un espace de 15 cm au moins tout autour du distributeur pour ne pas obstruer le flux d'air de refroidissement.

5 Vérifier la stabilité de l'appareil en réglant, le cas échéant, la hauteur des pieds. Si le distributeur est livré avec un jeu de pieds en hauteur (100 mm environ), celui-ci devra alors remplacer le jeu d'origine.

ATTENTION

Veiller à ce que l'appareil soit correctement mis à la terre ; dans le cas contraire, il se peut que les personnes subissent des chocs électriques ou que le distributeur soit endommagé.

6 Le distributeur n'a été ni lavé, ni désinfecté en usine. Avant toute utilisation, il convient donc de le démonter, de le laver et de le désinfecter en suivant les indications décrites au chapitre 7.4 NETTOYAGE de ce livret.

IMPORTANT

Placer l'appareil de manière à ce que la prise du câble d'alimentation soit aisément accessible.

7 Si demandé par les règlementations locales en vigueur , il est possible de colleguer de façon permanent l'appareil à l'éléctricité, selon les normes National Electrical Code (NEC) et NFPA 70. En ce cas enlever le borne fixage cable , et si necessaire , agrandir le trou de la base en tole , pour consentir l'entrée du conduit.

6 POUR UN FONCTIONNEMENT CORRECT ET SANS DANGER

1 **Ne pas** utiliser le distributeur avant d'avoir lu ce carnet d'instructions.

2 **Ne pas** utiliser le distributeur s'il n'est pas branché correctement à la terre.

3 **Ne pas** mettre le distributeur en fonction si les panneaux ne sont pas à leur place et bloqués avec des vis.

4 **Ne pas** introduire les doigts ou des objets dans les fissures des panneaux et dans l'ouverture du robinet.

5 **Ne pas** démonter le réservoir, ni enlever les mélangeurs ou les panneaux pour le nettoyage ou l'entretien sans s'être assuré que le distributeur est débranché de l'électricité.

6 Le couvercle doit toujours être fermé.

7 **Ne pas** versez de produit alimentaire dans le distributeur à une température supérieure à 40°C.

7 MODE D'EMPLOI

Pour enlever le couvercle du bac, appuyer sur la touche supérieure et faire glisser le couvercle vers l'avant du bac.
Si le couvercle est équipé d'une serrure de sûreté pour sa fermeture, tourner la clé en sens antihoraire pour déverrouiller la touche d'ouverture (voir figure 9).

1 Laver et désinfecter le distributeur avant de l'utiliser en suivant les indications décrites au chapitre 7.4.3 LAVAGE.

2 Remplir les bacs avec le produit désiré, en tenant compte que celui-ci augmentera de volume durant la transformation. C'est la raison pour laquelle les bacs ne doivent pas être remplis à ras bord.
Pour la préparation des granités, considérer une augmentation du volume égale à 10 % environ.

3 En cas d'utilisation de bases liquides ou en poudre, spécialement préparées pour les granités, suivre attentivement les instructions du fabricant.

4 Si l'on utilise des ingrédients naturels pour la préparation des granités (par exemple, du jus de citron, d'orange ou du café), faire fondre 150 à 250 grammes de sucre par litre de produit.

5 Si l'on utilise des bases lyophilisées à diluer dans du lait ou de l'eau, préparer le produit dans un récipient à part, puis le verser dans les bacs de la machine, mais pas avant d'avoir vérifié qu'il est homogène et que la poudre est bien délayée.

IMPORTANT

Dans tous les cas de figure, le degré Brix (teneur en sucre) du mélange obtenu doit être supérieur à 13.
Ne jamais utiliser la machine qu'avec de l'eau.

IMPORTANT

Utiliser le distributeur uniquement avec des produits alimentaires.

6 Agir sur les commandes (voir Chapitre 7.1 DESCRIPTION DES COMMANDES).

7 Le distributeur doit fonctionner sans interruption : le système de refroidissement de chacun des bacs s'arrête automatiquement lorsque le produit est prêt à être distribué en maintenant la densité configurée. Les dispositifs de mélange continuent à fonctionner.

8 Si vous utilisez le distributeur avec des produits à base de lait, ne l'éteignez jamais. Lorsque vous ne l'utilisez pas, activez la fonction de stockage.

7. 1 DESCRIPTION DES COMMANDES

Le distributeur est équipé d'un interrupteur général et d'un interrupteur pour l'éclairage. Chaque réservoir est équipé d'un interrupteur permettant de mettre en marche le dispositif de mélange et sélectionner le type de refroidissement du produit. Il est en effet possible d'obtenir soit des boissons froides soit des produits glacés tels que les granitas ou sorbets.

DISTRIBUTEUR AVEC GAZ RÉFRIGÉRANT R448a OU R452a

Quand la fonction boisson est sélectionnée, la température de la boisson est réglée par le thermostat correspondant. Quand la fonction "granita" est sélectionnée, la densité du produit est réglée par la vis de réglage prévue à cet effet, située sur chacune des parois postérieurs du distributeur (pour le réglage de la température et de la densité, se référer au chapitre 7.2.

SUGGESTIONS).
Tous les interrupteurs sont situés sur la partie frontale du distributeur (côté robinets) et sont protégés par un volet spécial (voir figure 1).

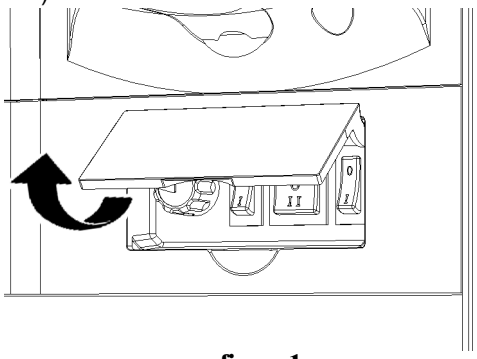
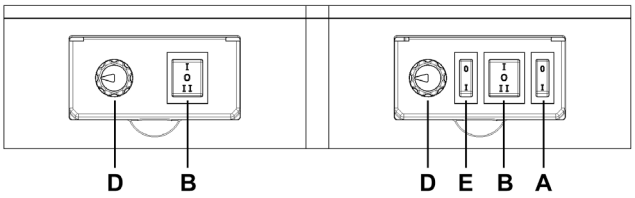


figure 1

Les fonctions des commandes du distributeur sont les suivantes:



Interrupteur général (A)

Position 0	:	le distributeur est éteint.
Position I	:	le distributeur est autorisé à fonctionner. Ventilateur en marche (réservoirs 2.3 uniquement).

Interrupteur d'éclairage (E) (si présent)

Position 0	:	Les lampes des couvercles sont éteintes.
Position I	:	Les lampes des couvercles sont allumées.

Interrupteurs mélangeurs et réfrigération (B)

Position I	:	Mélangeurs et réfrigération en marche. Position BOISSON.
Position O	:	Mélangeurs et réfrigération éteints.
Position II	:	mélangeurs et réfrigération en marche. Position “GRANITA”.

Thermostat (D)

Rotation de gauche à droite	:	boisson plus froide.
Rotation de droite à gauche	:	boisson moins froide.

Pour le fonctionnement du distributeur:
1 Placer l'interrupteur général en position I.
2 Placer l'interrupteur général en position I.
- en position I, si l'on désire refroidir le produit sans le glacer
- en position I, si l'on désire refroidir le produit sans le glacer
3 Placer l'interrupteur d'éclairage en position "I" pour allumer les lumières.

DISTRIBUTEUR AVEC GAZ RÉFRIGÉRANT R290

Quand la fonction boisson est sélectionnée, la température de la boisson est celui réglé en usine à 4°C. Quand la fonction “granita” est sélectionnée, la densité du produit est réglée par la vis de réglage prévue à cet effet, située sur chacune des parois postérieurs du distributeur (pour le réglage de la température et de la densité, se référer au chapitre 7.2. SUGGESTIONS).
Tous les interrupteurs sont situés sur la partie frontale du distributeur (côté robinets) et sont protégés par un volet spécial (voir figure 2).

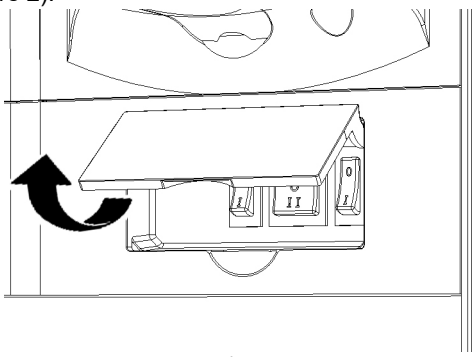
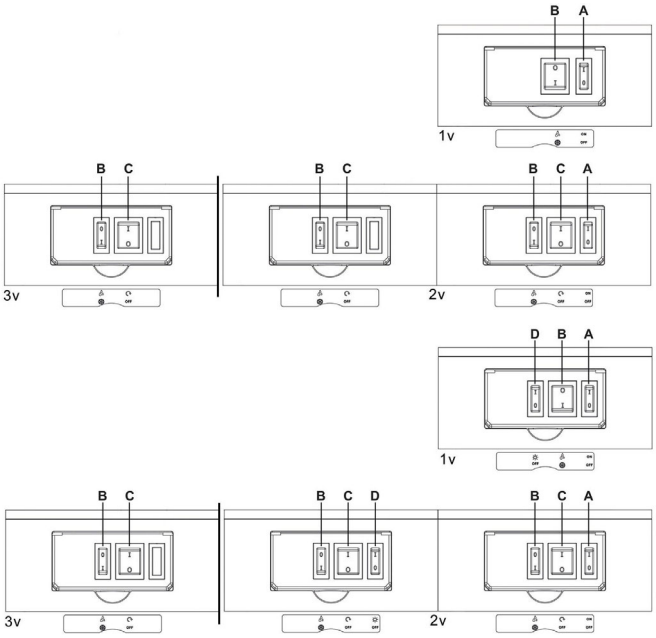


figure 2

Les fonctions des commandes du distributeur sont l'une des versions énumérées ci-dessous.

PREMIÈRE VERSION



Interrupteur général (A)

Position 0	:	le distributeur est éteint.
Position I	:	le distributeur est autorisé à fonctionner. Ventilateur en marche (réservoirs 2.3 uniquement).

Interrupteur (B) pour mélangeur et réfrigération (1 réservoirs) ou réfrigération (2/3 réservoirs)

Position 0	:	mélangeur et réfrigération en fonctionnement (1 réservoirs). réfrigération en fonctionnement (2/3 réservoirs). Position BOISSON.
Position I	:	mélangeur et réfrigération en fonctionnement (1 réservoirs). réfrigération en fonctionnement (2/3 réservoirs). Position GRANITE.

Interrupteurs (C) mélangeurs (2/3 réservoirs)

Position 0	:	mélangeur et réfrigération du groupe éteints.
Position I	:	mélangeur et réfrigération de l'unité en marche.

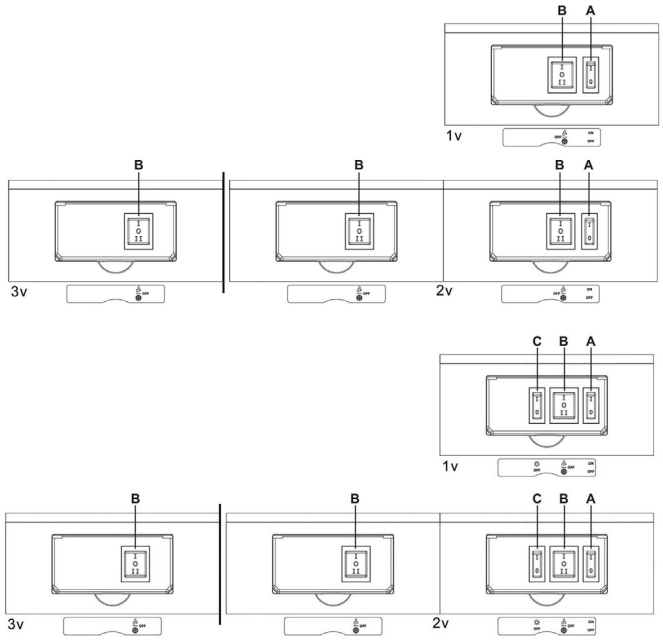
Interrupteur d'éclairage (D) (si présent)

Position 0 : couvercle éteint..

Position I : éclairage du couvercle allumé.

Pour le fonctionnement du distributeur :
1 Mettre l'interrupteur principal en position I.
2 1 réservoir - régler l'interrupteur (B) :
- en position 0 si vous souhaitez refroidir le produit sans le congeler.
- en position I si vous voulez faire du granité.
2/3 réservoirs - mettre l'interrupteur (C) en position I pour démarrer la réfrigération du groupe. Réglez l'interrupteur (B) :
- en position 0 si vous souhaitez refroidir le produit sans le congeler.
- en position I si vous voulez faire du granité.
3 Mettez le commutateur d'éclairage en position I pour allumer les lumières.

DEUXIÈME VERSION



Interrupteur général (A)

Position 0 : le distributeur est éteint.

Position I : le distributeur est autorisé à fonctionner. Ventilateur en marche.

Interrupteur (B) pour mélangeur et réfrigération

Position I : mélangeurs et réfrigération en fonctionnement. Position BOISSON.

Position 0 : mélangeurs et réfrigération éteints.

Position II : mélangeurs et réfrigération en fonctionnement. Position GRANITE.

Interrupteur d'éclairage (C) (si présent)

Position 0 : couvercle éteint..

Position I : éclairage du couvercle allumé.

Pour le fonctionnement du distributeur :
1 Mettre l'interrupteur principal en position I.
2 Réglez les interrupteurs du mélangeur et de la réfrigération:
- en position I si vous souhaitez refroidir le produit sans le congeler
- en position II si vous voulez faire du granité.
3 Mettez le commutateur d'éclairage en position I pour allumer les lumières.

VERSION ETC:

Les fonctions des commandes de l'appareil sont mentionnées ci-après (voir figure 1).

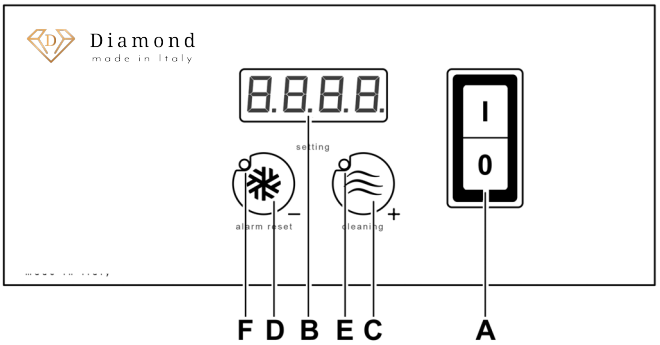


figure 3

Interrupteur général (A)

Position 0 : le distributeur est éteint.

Position I : l'appareil est prêt à fonctionner. Le ventilateur est en marche.
Sur les machines à une cuve, le mélangeur se met en marche.

Touches mélangeurs et refroidissement (C) et (D)

Touche C : en l'appuyant elle active la fonction BOISSON. La lampe témoin (E) s'allume

Touche D : en l'appuyant la fonction GRANITE. La lampe témoin (F) s'allume.

Sur les machines à plusieurs bacs, l'enclenchement de la touche correspondant au mode de fonctionnement actif permet d'éteindre aussi bien le mélangeur que la réfrigération du bac correspondant. Cette action, outre l'arrêt du mélangeur, est confirmée par l'extinction des deux voyants (E) et (F). Enclencher l'une des deux touches (C) et (D) pour réactiver la fonction correspondante.

Sur les machines à plusieurs bacs et équipées d'un voyant pour le couvercle, le contacteur d'allumage est (A) sur la deuxième tête de lit en partant de la droite.

Display (B)

Le cadrant permet de vérifier la température du produit à l'intérieur de la cuve.

Alarme de température : en fonctionnement normale l'affichage de la température est fixe - si l'affichage de température clignote, cela signifie que la température du produit est restée trop longtemps à une température supérieure à la température max. de conservation et donc qu'il est nécessaire de vérifier l'éventuelle détérioration du produit dans la cuve.
Pour éteindre l'alarme et retourner à l'affichage fixe du cadrant de température, il faut appuyer pendant trois secondes le bouton (D).

IMPORTANT

Si l'on démarre l'appareil et que les cuves contiennent du produit à température supérieure à celle de conservation, l'affichage de la température clignotera. Il est de toute façon possible d'éteindre l'alarme et de passer à l'affichage fixe en appuyant pendant 3 secondes sur la touche (D).

IMPORTANT

La température de conservation du produit a été réglée en usine à 4°C.

Mode nettoyage : maintenir la touche (C) enfoncée pendant trois secondes pour activer le mode NETTOYAGE pendant lequel " --.-- " apparaît sur l'afficheur. Dans ce mode, le mélangeur tourne, mais le refroidissement n'est pas activé. Cette fonction est utile pendant le rinçage, le lavage et l'assainissement de la machine pour éviter que ce qui se trouve dans le conteneur ne refroidisse. Il est toujours possible de quitter le mode nettoyage en appuyant sur n'importe quelle touche.

Réglage de la température en mode BOISSON : la température idéale des boissons (lorsque le distributeur fonctionne comme réfrigérateur pour boissons et non pour la fabrication de granité) est réglée en usine sur 4°C. Pour modifier la température, maintenir enfoncées simultanément pendant deux secondes les touches (C) et (D). Le témoin (E) et la température commencent à clignoter, il est alors possible de régler la température à l'aide des touches (C) et (D). Après quelques secondes d'attente, la température s'affiche à nouveau sur l'écran.

Réglage de la température minimale en mode GRANITE : il est possible de régler la température minimale du produit lorsque l'appareil fonctionne en mode granité. La température minimale est réglée en usine sur -10°C. Pour la modifier, maintenir enfoncées simultanément pendant deux secondes les touches (C) et (D) et entrer en mode de réglage de la température boisson. Le témoin (E) commence à clignoter. Ensuite appuyer à nouveau sur les touches (C) et (D) pendant deux secondes pour entrer en mode de réglage de la température minimale granité, la température et le témoin (F) commencent à clignoter. Régler la température à l'aide des touches (C) et (D). Après quelques secondes d'attente, la température s'affiche à nouveau sur l'écran.

Pour faire fonctionner le distributeur :

4 Placer l'interrupteur général en position I

5 Sélectionner à l'aide des touches (C) et (D) le mode de fonctionnement désiré :

- Touche (C) :fonction boisson fraîche

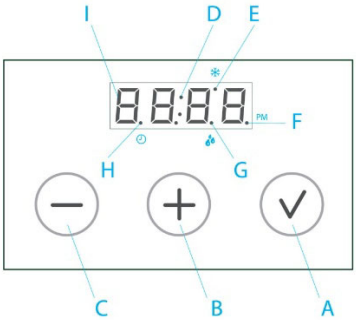
- Touche (D) :fonction granité

Fonction lavage : pendant le nettoyage de l'appareil, il peut être nécessaire de faire marcher seulement le mélangeur, sans activer la réfrigération. Pour pouvoir utiliser le mélangeur sans activer la réfrigération, appuyer pendant trois secondes la touche (C) : sur l'affichage de la température on peut voir " -- . -- " . Par la suite afin de remettre en fonctionnement l'appareil il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche, le distributeur sort de la fonction 'lavage' et reprend son fonctionnement normal.

7. 2 MINUTEUR DE DEGIVRAGE (OPTIONNEL NON AVEC VERSION ETC)

Le minuteur de dégivrage, situé du côté droit de l'appareil, commute automatiquement le distributeur du mode Granité/Jour au mode Boisson/Nuit et vice versa. Cela signifie que, pendant les périodes de dégivrage, le granité gelé fond à la température de réglage du thermostat et, une fois la période de dégivrage expirée, le produit gèle de nouveau automatiquement à la viscosité de réglage du granité.

Le minuteur de dégivrage est équipé d'un écran à quatre chiffres, de points de signalisation et de trois touches dont les fonctions sont les suivantes :



A Touche de confirmation

B Touche d'augmentation

C Touche de diminution

D Points des secondes

E Point du mode Granité/Jour

F Point post meridiem

G Point du mode Boisson/Nuit

H Point marche/arrêt du minuteur de dégivrage

Pour utiliser le minuteur de dégivrage, respectez la procédure suivante :

1 **REGLAGE DE L'HEURE**
Enfoncez en même temps les touches A et B pour accéder au mode de réglage de l'heure. Appuyez sur les touches B et C pour régler chaque valeur puis appuyez sur la touche A pour confirmer et passer à la sélection successive. Les valeurs suivantes doivent être paramétrées :
a.Mode heure européenne ou américaine : la valeur " 24 " ou " 12 " clignote sur l'écran.
b.Réglage de l'heure : les deux premiers chiffres clignotent sur l'écran.
c.Réglage des minutes : les deux derniers chiffres clignotent sur l'écran.
Une fois le réglage terminé, l'heure actuelle s'affiche sur l'écran et les deux points (D) clignotent.
Si le mode Heure américaine a été sélectionné, le point F est allumé de midi à minuit.

2 **PROGRAMMATION DU MINUTEUR DE DEGIVRAGE**
Enfoncez en même temps les touches A et C pour accéder au mode de réglage de l'intervalle de dégivrage. Ce réglage commence toujours par l'heure 00:00 et le mode Granité/Jour indiqué par le point E. Appuyez sur les touches B et C pour augmenter ou diminuer le temps par intervalles de 15 minutes et appuyez sur la touche A pour commuter le mode de fonctionnement Granité/Jour, indiqué par le point E, au mode Boisson/Nuit, indiqué par le point G, et vice versa.
Pour régler les intervalles, vous devez sélectionner le mode de fonctionnement Granité/Jour ou Boisson/Nuit de la machine à l'heure 00:00 en appuyant sur la touche A puis appuyez sur la touche B jusqu'à ce que l'heure du changement de mode de fonctionnement soit atteint. Appuyez ensuite de nouveau sur la touche A pour commuter le mode, les points E ou G s'afficheront alors pour indiquer le mode sélectionné. Vous pouvez faire défiler l'affichage vers l'avant ou vers l'arrière à l'aide des touches B et C pour vérifier les intervalles de dégivrage. Vous pouvez également commuter le mode de fonctionnement toutes les 15 minutes. Pour quitter le mode de réglage des intervalles de dégivrage, il faut régler l'heure 23:45 (11:45 PM) et appuyer sur la touche B ; le message " end " (fin) s'affiche sur l'écran. Appuyez ensuite sur la touche A pour confirmer que vous voulez quitter ce mode.

3 **MARCHE/ARRET DU MINUTEUR**
Une fois la programmation terminée, le minuteur de dégivrage reste désactivé et " ---- " est affiché sur l'écran. Appuyez sur la touche A pendant 3 secondes pour activer le minuteur de dégivrage et vice versa. Le point H indique l'état du minuteur.
Remarque : quand le minuteur de dégivrage est désactivé, la fonction de dégivrage est arrêtée (OFF) (la machine fonctionne comme si elle n'était pas équipée d'un minuteur de dégivrage).

8 SUGGESTIONS

1 Réglage de la densité: la densité optimale de la granita a été réglée en usine. Si l'on désire modifier cette densité, tourner avec un tournevis la vis de régulation densité située dans chacune des parois postérieures du distributeur (voir figure 4):
- vers la droite (sens des aiguilles d'une montre) pour obtenir une granita plus dense (le repère F dans le regard G se déplacera vers le bas);
- vers la gauche (sens inverse des aiguilles d'une montre) pour obtenir une granita moins dense (le repère F dans le regard G se déplacera vers le haut).

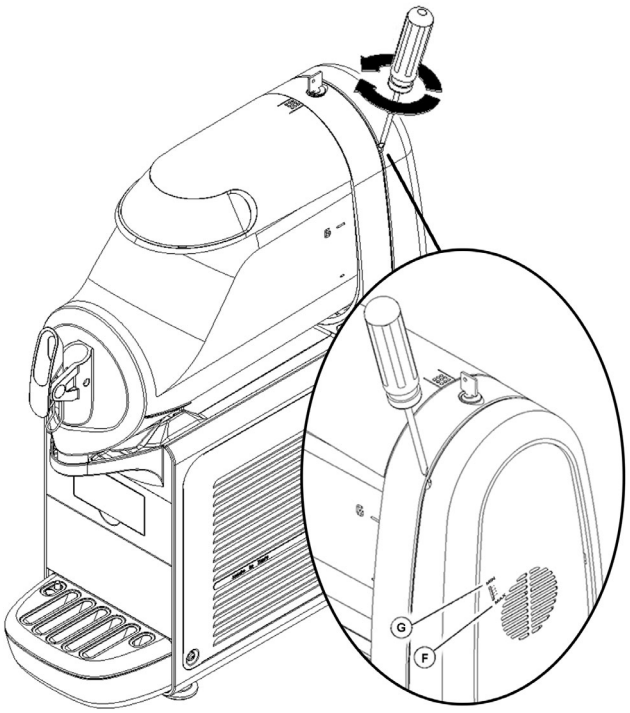


figure 4

2 Réglage de la température: la température optimale de la boisson (pour le fonctionnement du distributeur comme réfrigérateur de boissons au lieu de distributeur de granita) est réglée en usine. Si l'on désire modifier cette température, il faut tourner la poignée située dans chaque boîte porte-interrupteurs:
- vers la droite (sens des aiguilles d'une montre) pour obtenir une boisson plus froide;
- vers la gauche (sens inverse des aiguilles d'une montre) pour obtenir une boisson moins froide.
Remarque: Le réglage de la température de la boisson ne produit un effet que quand l'interrupteur mélangeurs et réfrigération est en position Boisson.
3 Le temps nécessaire pour obtenir la réfrigération du produit varie en fonction de différents facteurs comme par exemple la température ambiante, la température initiale du produit, le sucre contenu (degré Brix) et le réglage de la densité.
4 L'efficacité du distributeur peut être augmentée en versant dans les réservoirs du produit pré-rafroidi.
5 Pour diminuer encore les temps de refroidissement et augmenter ainsi l'autonomie du distributeur, rajouter du produit dans les réservoirs quand le niveau est descendu à la moitié.
6 Pour garantir une bonne conservation du produit, le distributeur doit fonctionner également pendant la nuit, au moins en position Boisson. Si cela n'est pas possible et les produits restent dans les réservoirs alors que le distributeur est éteint, il est conseillé de placer les interrupteurs mélangeurs et réfrigération en position I une heure avant d'éteindre l'appareil afin d'éviter la formation de blocs de glace ou de croûtes de glaces. Ceux-ci risqueraient en effet d'endommager les dispositifs mélangeurs. Si des blocs de glace devaient tout de même se former, ils devront toujours être enlevés avant que l'appareil ne soit remis en marche. Le fonctionnement nocturne en position Boisson élimine également le risque que de la glace se forme (à cause de la condensation de l'humidité atmosphérique) à l'extérieur des réservoirs.

7 Ne jamais arrêter les mélangeurs quand il y a de la granita dans les réservoirs; si celui-ci n'est pas mélangé, il risque de former un unique bloc de glace. Si l'on fait repartir les mélangeurs dans ces conditions (sans attendre que la glace fonde), ils pourraient s'endommager.

8 Le distributeur est équipé d'un joint magnétique pour la transmission du mouvement aux mélangeurs. Afin d'éviter que l'appareil ne soit endommagé en cas de blocage des mélangeurs à cause de blocs de glace ou autre à l'intérieur du réservoir, le joint magnétique interrompt automatiquement la transmission du mouvement.
Cette situation est reconnaissable car, en plus du blocage des mélangeurs, un bruit intermittent est émis par l'appareil. Il faut, dans ce cas, arrêter immédiatement le distributeur, vider le réservoir concerné et éliminer la cause du blocage.

9 Chaque distributeur de ce genre doit émettre de la chaleur. Cependant, si cette émission semble excessive, il faut contrôler qu'aucune source de chaleur ne se trouve près du distributeur et, en particulier, près des panneaux munis de grilles. S'assurer également que le passage du flux d'air ne soit pas empêché par la proximité de murs, boîtes ou autres. Laisser au moins 15 cm d'espace libre autour du distributeur.

10 Ce produit ne peut être utilisé qu'avec des confiseries.

8. 1 NETTOYAGE

1 Le nettoyage et le lavage sont fondamentaux pour garantir la parfaite conservation du goût de la boisson et l'efficacité maximale de votre distributeur. Les procédures décrites ci-après doivent être considérées comme étant de caractère général et elles peuvent varier en fonction de la réglementation sanitaire en vigueur.

2 Avant d'être démonté pour le lavage, le distributeur doit être vidé du produit. Procéder de la manière suivante:
- placer l'interrupteur général en position I
- placer les interrupteurs mélangeurs/réfrigération en position I
- positionner un récipient sous chaque robinet et vider les réservoirs
- placer tous les interrupteurs en position 0

8. 1. 1 DÉMONTAGE DU ECOAT (EN OPTION)

1 Poser la partie droite du couvercle enveloppant sur un plan.

Placer le récipient à l'intérieur.(voir figure 5)(voir figure 6).

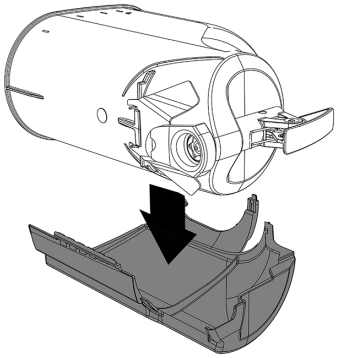


figure 5

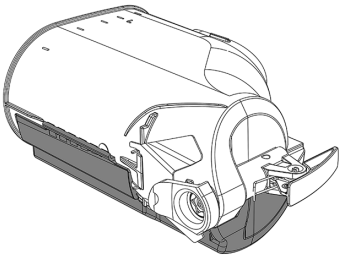


figure 6

2 Placer la partie gauche du couvercle enveloppant en veillant à bien faire correspondre l'emboîtement indiqué. Fermer maintenant en faisant cliquer les deux parties. (voir figure 7)(voir figure 8).

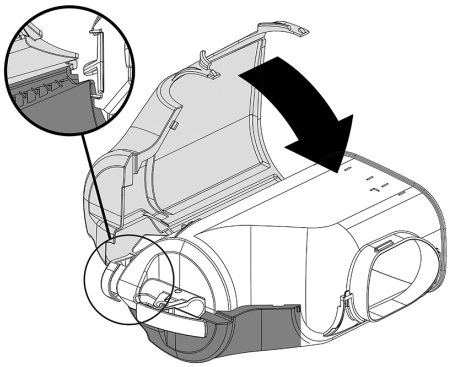


figure 7

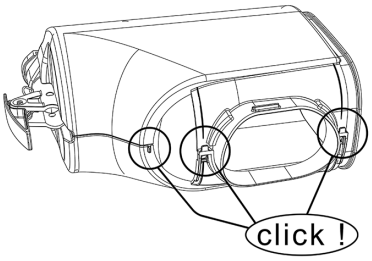


figure 8

8. 1. 2 DEMONTAGE

ATTENTION

Avant de procéder au démontage des composants, couper systématiquement le courant qui alimente l'appareil en débranchant la fiche de la prise.

1 Pour enlever le couvercle du bac, appuyer sur la touche supérieure et faire glisser le couvercle vers l'avant du bac.
Si le couvercle est équipé d'une serrure de sûreté pour sa fermeture, tourner la clé en sens antihoraire pour déverrouiller la touche d'ouverture (voir figure 9) .

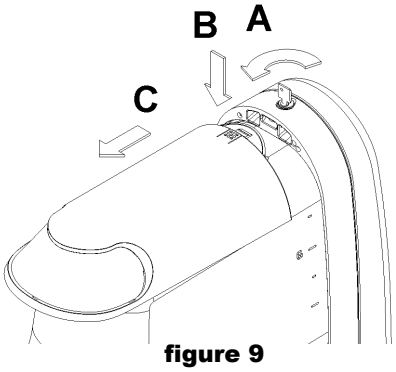


figure 9

2 Pour démonter le bac, pousser le levier prévu à cet effet

(voir figure 10) vers le haut, puis extraire le bac (voir figure 11).

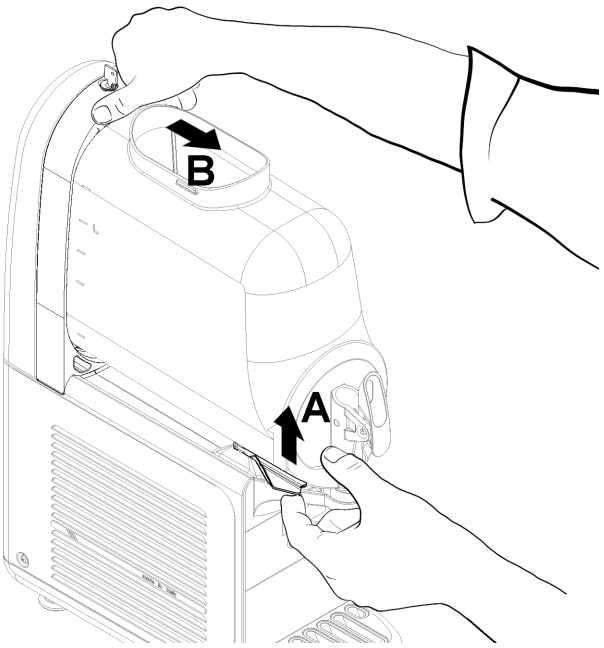


figure 10

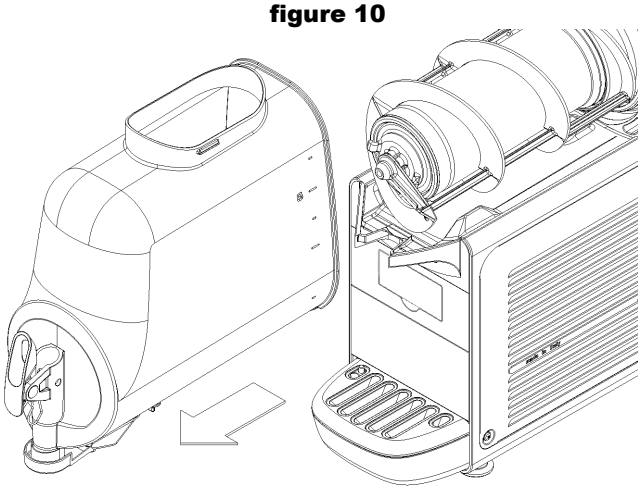


figure 11

3 Ôter le mélangeur en l'extrayant du cylindre d'évaporation. Enlever ensuite le joint hexagonal (voir figure 12).

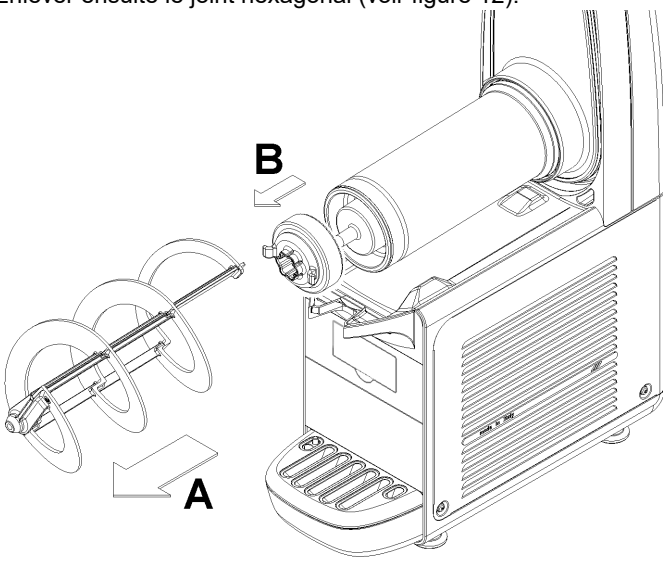


figure 12

4 Ôter la garniture de son logement (voir figure 13).

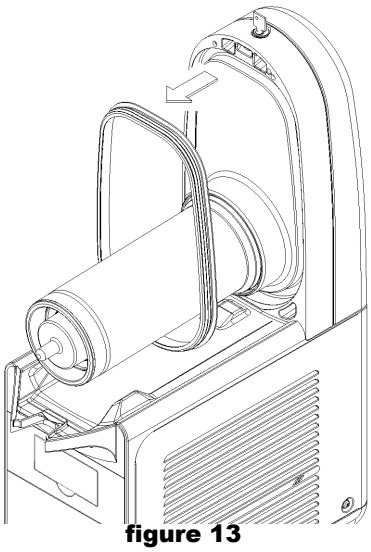


figure 13

5 Démonter le robinet en suivant la séquence indiquée (voir figure 14).

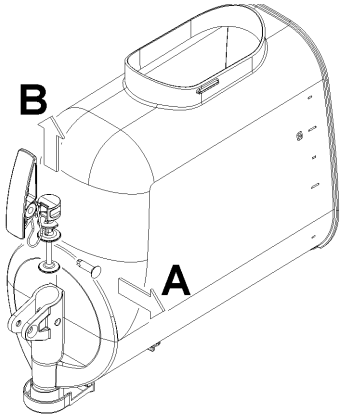


figure 14

6 Ôter le plateau récolte-gouttes et le vider.
7 Enlever le réducteur de débit du bac (voir figure 15).

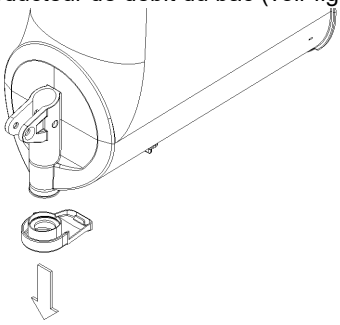


figure 15

8. 1. 3 LAVAGE

IMPORTANT

Ne pas laver les composants de la machine dans le lave-vaisselle.

ATTENTION

Avant une quelconque intervention de nettoyage, débrancher systématiquement le distributeur en enlevant la fiche de la prise ou en éteignant l'interrupteur mural extérieur.

1 Préparer environ quatre litres d'eau chaude (45-60 °C) et de détergent spécifique dans une bassine en respectant scrupuleusement les prescriptions du fabricant ; une solution trop concentrée peut en effet occasionner des dommages aux pièces à laver, alors qu'une solution trop diluée peut ne pas nettoyer suffisamment. Ne pas utiliser de détergents abrasifs.

IMPORTANT

Afin de prévenir toute détérioration du distributeur, utiliser uniquement des détergents compatibles avec les pièces en plastique.

2 Utiliser une brosse adaptée et laver soigneusement avec la solution détergente toutes les pièces en contact avec la boisson.

ATTENTION

Pendant le lavage du distributeur, ne pas utiliser de trop grandes quantités d'eau à proximité des composants électriques ; dans le cas contraire, des chocs électriques peuvent se produire ou le distributeur peut être endommagé.

3 Laver les cylindres d'évaporation à l'aide d'une brosse en soie souple.
4 Rincer toutes les pièces lavées à l'eau du robinet.

8. 1. 4 DESINFECTION DU DISTRIBUTEUR DEMONTE

La désinfection doit être effectuée tout de suite avant de mettre le distributeur en marche ; éviter qu'il ne reste trop longtemps inactif après la désinfection.
La désinfection doit être effectuée chaque fois que le distributeur est remis en service avec un nouveau produit.
1 Avant de commencer les procédures décrites ci-après, se laver les mains avec un savon antibactérien.
2 Verser environ huit litres d'eau chaude (45-60 °C) et de désinfectant agréé par les autorités sanitaires locales dans une bassine en respectant les spécifications du fabricant. En l'absence d'un produit désinfectant spécifique, préparer un mélange d'eau et d'hypochlorite de sodium (eau de javel) à raison d'1 cuillère pour 2 litres d'eau.
3 Faire tremper toutes les pièces à désinfecter dans la solution pendant la durée indiquée par le fabricant du produit.
4 Poser les pièces désinfectées sur une surface propre et laisser sécher à l'air.
5 Sécher les parties extérieures du distributeur sans utiliser de chiffons abrasifs.

8. 1. 5 REMONTAGE DU ECOAT (EN OPTION)

1 Ouvrir les deux parties en les faisant cliquer. (voir figure 16).

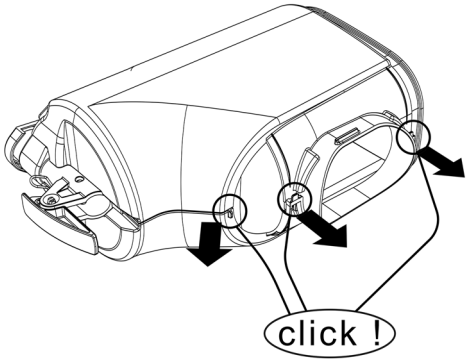


figure 16

2 Retirer la partie gauche du couvercle enveloppant puis la partie droite. (voir figure 17)(voir figure 18).

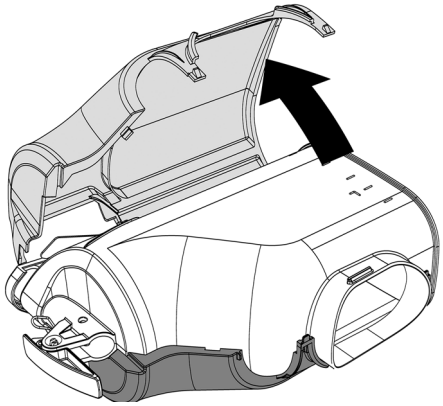


figure 17

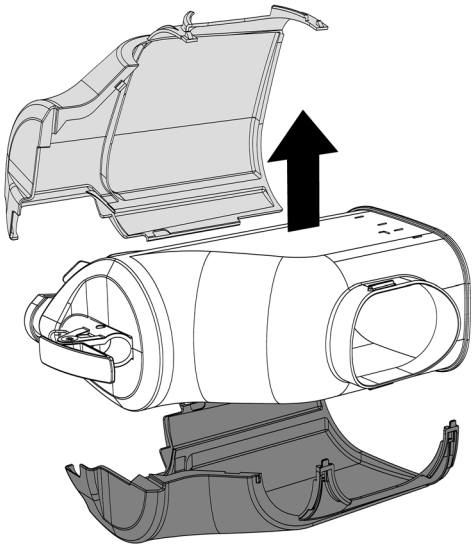


figure 18

8. 1. 6 REMONTAGE

1 Introduire le plateau récolte-gouttes dans son logement.

2 Lubrifier le piston du robinet, le joint hexagonal et le mélangeur aux points indiqués dans la (voir figure 19) (B-Frozen 6) o (voir figure 20) (B-Frozen 10). Utiliser uniquement la graisse fournie avec la machine ou une autre **graisse**

prévue pour un usage alimentaire.

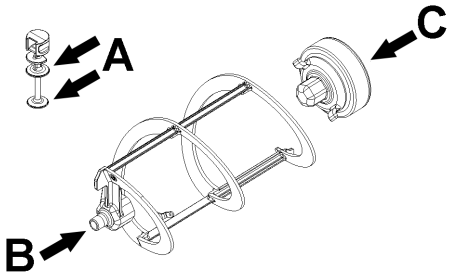


figure 19

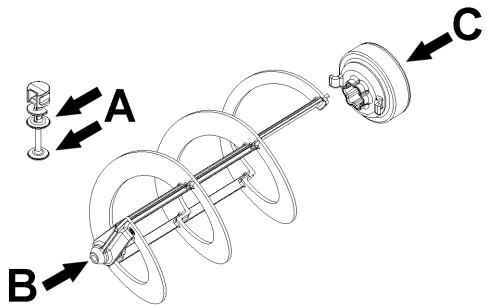


figure 20

3 Remettre le robinet en place sur le bac en effectuant les opérations de la (voir figure 19) (voir figure 20)en sens inverse.

4 Remonter la garniture du conteneur dans le logement correspondant.
REMARQUE : le bord qui présente le plus grand diamètre doit s'appuyer sur la cloison arrière (voir figure 21).

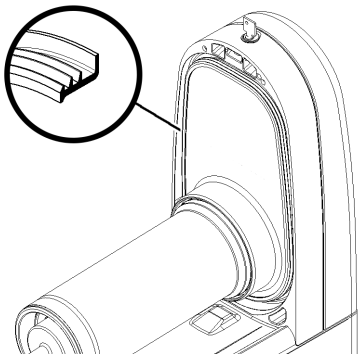


figure 21

5 Remonter le joint hexagonal, suivi du mélangeur (voir figure 22).

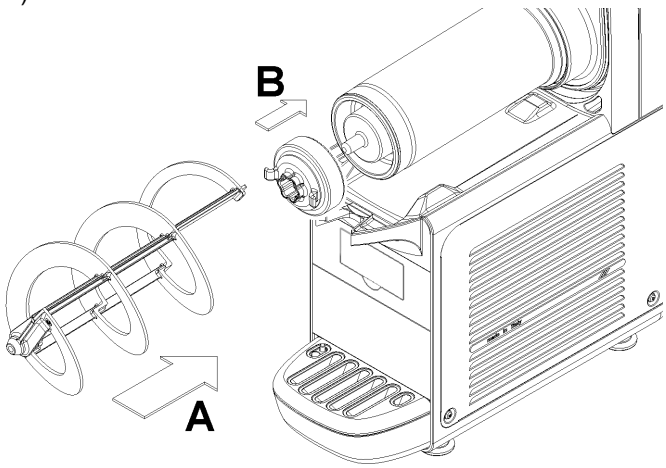


figure 22

6 Remonter le bac en le poussant vers la cloison arrière et en vérifiant qu'il s'emboîte bien dans la garniture. Le levier de blocage doit s'abaisser jusqu'à ce qu'il repose sur le plateau récolte-gouttes (voir figure 23).

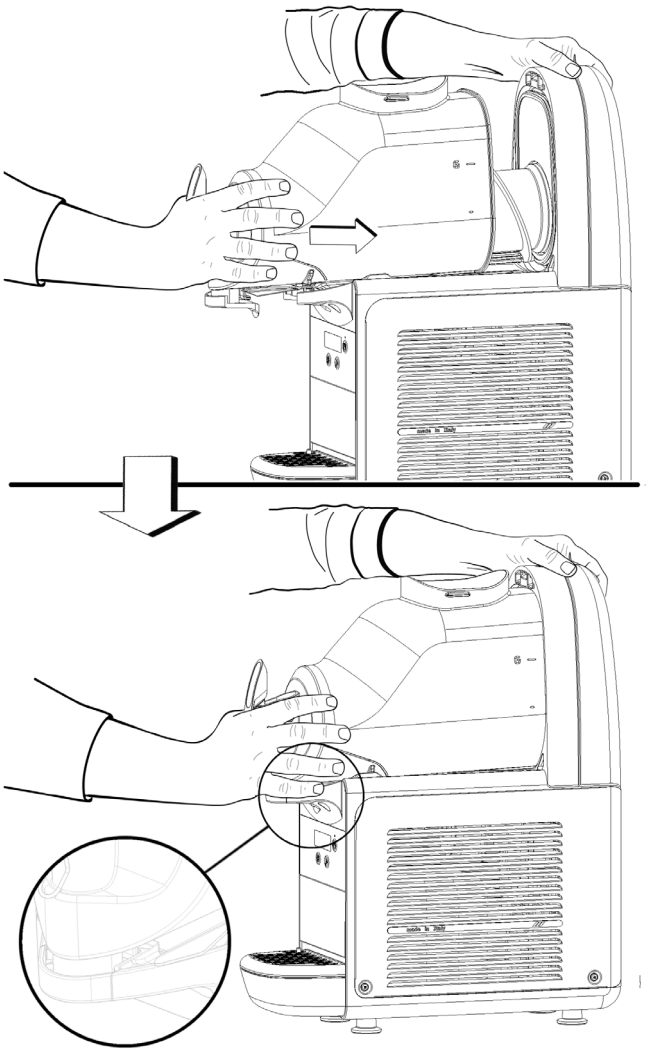


figure 23

7 Rincer avec une boisson fraîche de façon à éliminer d'éventuels résidus de solution désinfectante qui auraient pu se déposer sur le fond des bacs. Sécher l'intérieur des bacs avec un essuie-tout jetable.

8. 2 DESINFECTION DU DISTRIBUTEUR MONTE

La désinfection de l'appareil monté, avant sa mise en service, peut être effectuée si besoin est ; il s'agit uniquement d'une mesure de précaution supplémentaire qui vient s'ajouter à la désinfection de l'appareil démonté décrite au point précédent, mais qui ne la remplace nullement.

1 Préparer un mélange d'eau chaude et de désinfectant agréé par les autorités sanitaires locales dans une bassine en respectant les spécifications du fabricant. En l'absence d'un produit désinfectant spécifique, préparer un mélange d'eau et d'hypochlorite de sodium (eau de javel) à raison d'1 cuillère pour 2 litres d'eau.
2 Verser la solution dans les bacs.
3 À l'aide d'une brosse appropriée, étaler la solution sur toutes les pièces au dessus du niveau de la solution ainsi que sur la partie inférieure du couvercle.
4 Monter le couvercle et mettre le distributeur en marche de façon à agiter la solution pendant 2 minutes environ.
5 Enlever le réducteur de débit du bac (voir figure 15).
6 Vider la solution désinfectante des bacs en ouvrant les robinets et l'éliminer.
7 Rincer avec une boisson fraîche de façon à éliminer d'éventuels résidus de solution désinfectante qui auraient pu se déposer sur le fond des bacs.

8 Ne pas rincer ultérieurement.

9 ENTRETIEN

1 Tous les jours : inspecter le distributeur et s'assurer que les garnitures ne fuient pas et ne laissent pas le produit s'échapper. Si l'on note la présence de fuites, commencer par vérifier que les composants du distributeur sont correctement montés, puis s'assurer que les garnitures n'ont pas besoin d'être lubrifiées et qu'elles ne sont ni défectueuses ni usées ; dans le cas contraire, remplacer par des pièces de rechange d'origine fournies par le fabricant.

2 Tous les mois : ôter la poussière qui s'est accumulée sur le filtre du condensateur situé sur le panneau arrière de la machine (voir figure 24).

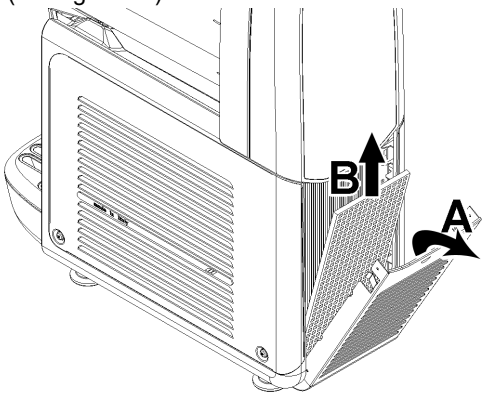


figure 24

ATTENTION

Prendre garde au tranchant des ailettes du condensateur.

3 Si l'appareil est bruyant, débrancher le refroidisseur est contacter le Service après-vente.

4 En cas de panne, débrancher la machine étant donné qu'elle peut redémarrer de manière inopinée.

5 Remettre tous les composants, comme les vis et les couvercles, dans leur position initiale après réparation.

9. 1 ENTRETIEN (A EFFECTUER UNIQUEMENT PAR LE SERVICE D'ASSISTANCE)

IMPORTANT

Afin de prévenir l'endommagement du distributeur, les pièces en plastique doivent être uniquement lubrifiées avec la graisse fournie par le fabricant ou avec une graisse adaptée aux pièces en plastique.

TOUS LES ANS : Enlever tous les panneaux et nettoyer l'intérieur de la machine, y compris l'embase et l'intérieur des panneaux.
Ne jamais ôter le dispositif anti-condensation placé autour du tuyau d'évacuation de l'évaporateur (le tuyau en cuivre situé à droite du motoréducteur). En cas d'absence ou de perte du dispositif, le remplacer par des pièces de rechange d'origine fournies par le fabricant.

1 ANWEISUNGEN ZUR ELEKTRISCHEN SICHERHEIT

1 Bevor Sie den Dispenser an den Strom anschließen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung der auf dem Schild angegebenen entspricht. Schließen Sie den Dispenser an ein Einphasen-Netz an. Verwenden Sie dazu eine nach den geltenden Normen geerdete Steckdose. Falls die Trennung des Geräts vom Stromnetz mit einem einpoligen Schalter erfolgt, muss dieser Schalter einen Öffnungsabstand der Kontakte gewährleisten, der die komplette Abschaltung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht.

2 Keine Verlängerungen verwenden, um das Gerät an den Strom anzuschließen.

3 Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst bzw. auf jeden Fall von einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, so dass jedem Risiko vorgebeugt wird.

4 Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien geeignet.

5 Das Gerät muss senkrecht aufgestellt warden und immer pfleglich behandelt. Wenn es auch während des Transports horizontal positioniert wurde, warten Sie nach der Installation 4 Stunden, bevor Sie beginnen.

6 Vor jeglicher Reinigungsarbeit den Dispenser stets vom Stromnetz trennen, indem man den Stecker aus der Steckdose zieht.

7 Die Paneele nicht für die Reinigung oder Wartung abnehmen ohne sichergestellt zu haben, dass der Dispenser vom Stromnetz getrennt ist.

8 Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.

9 Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

10 Dieses Gerät darf nicht von Personen mit einschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. von Personen ohne Erfahrungen und Kenntnisse verwendet werden, außer diese wurden zur sicheren Verwendung des Geräts angeleitet und ausgebildet und verstehen die davon ausgehenden Gefahren.

11 Der Zugang zum Inneren des Dispensers ist Personen vorbehalten, die das Gerät kennen und praktische Erfahrung damit haben, vor allem wenn es sich um Sicherheit und Hygiene handelt.

2 ANWEISUNGEN ZUR HYGIENISCHEN SICHERHEIT

1 Dieses Gerät ist für Hausinstallationen und ähnliche Anwendungen bestimmt.

2 Für seinen korrekten Betrieb muss die Umgebungstemperatur zwischen +5° und +32°C liegen.

3 Das Gerät ausschließlich zum Kühlen der angegebenen Flüssigkeiten verwenden.

4 Keine gefährlichen oder giftigen Substanzen oder Flüssigkeiten in das Gerät geben.

3 TECHNISCHE DATEN

		B-Frozen 6.1 smart	B-Frozen 6.2 smart	B-Frozen 6.3 smart	B-Frozen 10.1 smart	B-Frozen 10.2 smart	B-Frozen 10.3 smart
Abnehmbare Klarsicht-Behälter	stück	1	2	3	1	2	3
Fassungsvermögen Einzelbehälter, ungefähr	l	6	6	6	10	10	10
Abmessungen:							
Breite	cm	20	40	60	20	40	60
Tiefe	cm	50	50	50	51	51	51
Höhe	cm	60	60	60	68	68	68
Nettogewicht, ca	kg	26	42	57	27	45	62
Bruttogewicht, ca	kg	28	45	61	29	48	66
Hermetisches Kompressoraggregat							
Kondensator mit Zwangsbelüftung							
Motorschutzschalter							
Geräuschpegel unter 70 db (A)							

WICHTIG

Elektrische Daten: Alle technischen Daten entnehmen Sie dem Typenschild, was sich hinter der rechten Tropfschale befindet. Die Maschinennummer der Apparate (denen das Symbol # voransteht) befindet sich in der unter Bedienerklappe. Die auf dem Typenschild angegebenen Daten sind die Richtwerte.

Wir behalten uns das Recht vor, das vorliegende Handbuch ohne Vorbescheid zu verändern.

4 EINFÜHRUNG

Dieses Handbuch sorgfältig lesen, um sich über alle Eigenschaften des Dispensers zu informieren.

Wie bei allen mechanischen Geräten sind Reinigung und Pflege geboten. Der fachgerechte Betrieb kann außerdem durch eventuelle Fehler des Bedieners beim Zerlegen oder beim Reinigen beeinträchtigt werden. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass das Bedienerpersonal die Vorgehensweisen des Zerlegens, Waschens, Desinfizierens und des Zusammensetzens, die täglich durchgeführt werden müssen, fehlerfrei ausführen kann.

5 INSTALLATION

1 Den Dispenser von der Verpackung befreien und diese für einen eventuellen zukünftigen Gebrauch aufbewahren.

WICHTIG

Beim Transport oder beim Anheben des Dispensers, darf dieser nie an den durchsichtigen Behältern oder den zylinderförmigen Verdampfern angefasst werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Handhabung verursacht wurden.

2 Kontrollieren, dass der Dispenser keine Transportschäden davongetragen hat. Falls dies der Fall sein sollte, unverzüglich beim Spediteur reklamieren.

3 Den Dispenser auf eine feste Unterlage stellen, die dem Gewicht auch bei voller Ladung standhält und auf alles achten, was in Absatz 1 unter WICHTIG aufgelistet ist.

ACHTUNG

Stellen Sie beim Aufstellen des Geräts sicher, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

4 Mindestens 15 cm Platz rund um den Dispenser lassen, um den Luftfluss der Kühlung nicht zu beeinträchtigen.

5 Die Stabilität des Gerätes kontrollieren und eventuell die Höhe der Füßchen verstellen. Falls der Dispenser mit hohen Füßchen (ca. 100 mm) bestellt wurde, müssen diese anstatt der Originalfüßchen montiert werden.

ACHTUNG

Sicherstellen, dass das Gerät korrekt an die Erdung angeschlossen ist, um der Gefahr vorzubeugen, dass Personen einen Stromschlag bekommen oder der Dispenser beschädigt wird.

6 Der Dispenser wurde im Werk nicht vorgewaschen oder desinfiziert. Vor dem Gebrauch muss er zerlegt, gewaschen und desinfiziert werden, dabei die Vorgehensweise unter Absatz 7.3 REINIGUNG befolgen.

WICHTIG

Das Gerät so aufstellen, dass die Stecker der Stromkabel leicht zugänglich sind.

7 Falls von den oertlichen Vorschriften erfordert, es ist moeglich das Geraet in eine dauerhafte Verbindung zu bearbeiten, mit Verweis auf NEC und NFPA70. In diesem Fall, den Kabelklemmblock entfernen und, falls noetig, das Loch auf dem Blech vergroessern, um den Conduiteingang zu ermoeglichen.

6 FÜR EINEN SICHEREN UND ORDNUNGSGEMÄßEN BETRIEB

1 Den Dispenser **nicht** verwenden, bevor diese Gebrauchsanleitung gelesen wurde.

2 Den Dispenser **nicht** verwenden, wenn er **nicht** korrekt geerdet ist.

3 Den Dispenser **nicht** in Betrieb nehmen, wenn die Abdeckungen nicht angebracht und mit Schrauben befestigt sind.

4 Weder die Finger noch Gegenstände in die Schlitze der Wände oder in die Öffnung des Hahns stecken.

5 Zur Durchführung von Reinigungs-oder Wartungsmaßnahmen, den Behälter **nicht** abmontieren, Schnecken oder Wände **nicht** entfernen, bevor die Stromversorgung des Geräts unterbrochen wurde.

6 Die Abdeckung muss stets geschlossen sein.

7 Schütten Sie keine Lebensmittel mit einer Temperatur von mehr als 40°C in den Spender.

7 BEDIENUNGSANLEITUNG.

Zum Entfernen des Deckels des Behälters, die obere Taste drücken und den Deckel nach vorne gleiten lassen.
Falls sich ein Sicherheitsverschluss am Deckel befindet, den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Taste freizugeben, die zum Öffnen benutzt wird (siehe Bild 2).

1 Den Dispenser von dem Gebrauch Waschen und Desinfizieren,dabei die Vorgehensweise unter Absatz 7.3 REINIGUNG befolgen.

2 Das gewünschte Produkt in den Behälter füllen und dabei berücksichtigen, dass das Volumen bei der Verarbeitung zunimmt. Aus diesem Grund darf der Behälter nicht bis zum maximalen Inhalt gefüllt werden.
Bei der Herstellung von Granita ist eine Volumenzunahme von 10% zu berücksichtigen.

3 Falls vorgefertigte flüssige oder pulverförmige Eis- oder Granitamischungen, die Anweisungen des Herstellers genaustens beachten.

4 Falls natürliche Zutaten für die Herstellung der Granita verwendet werden, (z.B. Zitronen- oder Orangensaft oder Kaffee), kommen 150-200 gr. Invertzucker auf jeden Liter Flüssigkeit.

5 Falls gefriergetrocknete Produkte verwendet werden, die mit Milch oder Wasser angerührt werden müssen, das Produkt in einem separaten Behälter vorbereiten und erst in den Dispenser einfüllen, nachdem sichergestellt ist, dass die Masse homogen ist und sich das Pulver gut aufgelöst hat.

WICHTIG

In jedem Fall müssen die vorgefertigten Produkte einen Brix-Grad (Maßeinheit zur Bestimmung des Zuckergehaltes) von über 13 besitzen.
Das Gerät nie nur mit Wasser benutzen werden.

WICHTIG

Den Dispenser nur für Nahrungsmittel verwenden.

6 Funktion der Tasten (siehe Absatz 7.1 BESCHREIBUNG DER TASTEN).
7 Der Dispenser funktioniert im Dauerbetrieb: Das Kühlsystem jedes Behälters stoppt automatisch, wenn das Produkt fertiggestellt ist und die eingestellte Konsistenz erreicht wurde. Der Rührvorgang bleibt weiterhin in Betrieb.
8 Wenn Sie den Spender mit Produkten auf Milchbasis verwenden, schalten Sie ihn niemals aus. Bei Nichtgebrauch die Speicherfunktion aktivieren.

7. 1 BESCHREIBUNG DER BETRIEBSSCHALTER

Der Dispenser ist mit einem Hauptschalter und mit einem Lichtschalter versehen. Zudem ist jeder Behälter mit einem Schalter zum Einschalten des Mischens und zur Wahl der Art der Kühlung des Produkts ausgerüstet. Dementsprechend können sowohl kalte Getränke oder Eisprodukte wie Granita oder Sorbetto erhalten werden.

VERTEILER MIT KÜHLGAS R448a ODER R452a

Wurde die Funktion “Getränk” gewählt, wird die Temperatur des Getränks von dem entsprechenden Thermostat geregelt. Wenn hingegen die Funktion “Granita” gewählt wurde, wird die Konsistenz des Produkts mit der dazu vorgesehenen Stellschraube geregelt, die in jeder Rückwand des Dispensers vorgesehen ist (für die Einstellung der Temperatur und

Konsistenz, auf das Kapitel 7.2 NÜTZLICHE HINWEISE Bezug nehmen).
Alle Schalter sind an der Vorderwand des Dispensers angebracht (Hähne-Seite) und durch eine geignete Schalterabdeckung geschützt (Bild 1).

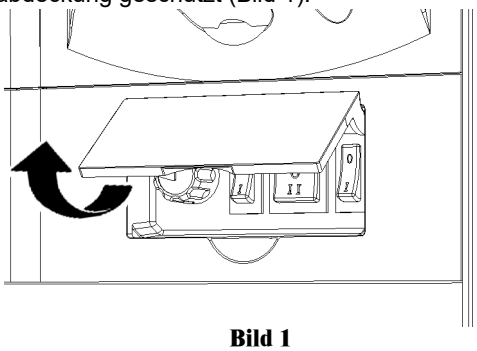
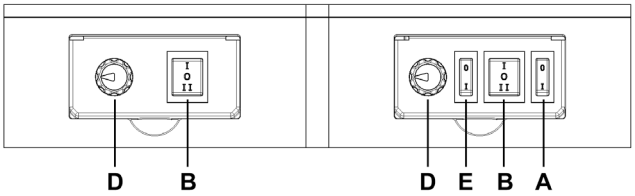


Bild 1

Der folgende Abschnitt beschreibt die Funktionen der Betriebsschalter des Dispensers:



Hauptschalter (A)

Stellung 0	:	Dispenser ausgeschaltet.
Stellung I	:	Dispenser betriebsbereit. Lüfter läuft.

Lichtschalter (E) (falls vorhanden)

Stellung 0	:	Deckelbeleuchtung ausgeschaltet.
Stellung I	:	Deckelbeleuchtung eingeschaltet.

Schnecken-und Kühlaggregatschalter (B)

Stellung I	:	Schnecken und Kühlung in Betrieb. Stellung GETRÄNK.
Stellung 0	:	Schnecken und Kühlung ausgeschaltet.
Stellung II	:	Schnecken und Kühlung in Betrieb. Stellung GRANITA.

Thermostat (D)

Drehung im Uhrzeigersinn	:	Getränk kälter.
Drehung gegen den Uhrzeigersinn	:	Getränk weniger kalt.

Inbetriebnahme des Dispensers:
1 Den Hauptschalter auf Stellung I stellen.
2 Die Schnecken-und Kühlaggregatschalter wie folgt einstellen:
- auf Stellung I, wenn das Produkt gekühlt werden soll, ohne es zu frieren
- auf Stellung II, wenn Granita erhalten gewünscht wird.
3 Den Lichtschalter auf “I” stellen, um die Beleuchtung einzuschalten.

VERTEILER MIT KÜHLGAS R290

Wurde die Funktion “Getränk” gewählt, wird die Temperatur des Getränks von die im Werk auf 4 °C eingestellt ist. Wenn hingegen die Funktion “Granita” gewählt wurde, wird die Konsistenz des Produkts mit der dazu vorgesehenen Stellschraube geregelt, die in jeder Rückwand des Dispensers vorgesehen ist (für die Einstellung der Temperatur und Konsistenz, auf das Kapitel 7.2 NÜTZLICHE HINWEISE Bezug nehmen).
Alle Schalter sind an der Vorderwand des Dispensers angebracht (Hähne-Seite) und durch eine geignete Schalterabdeckung geschützt (Bild 2).

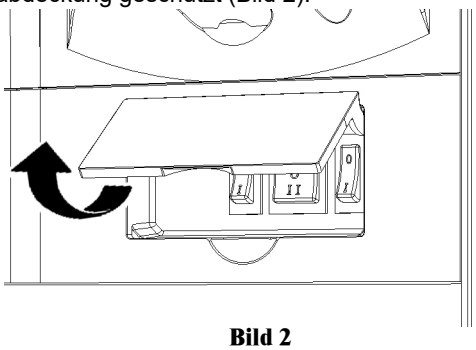
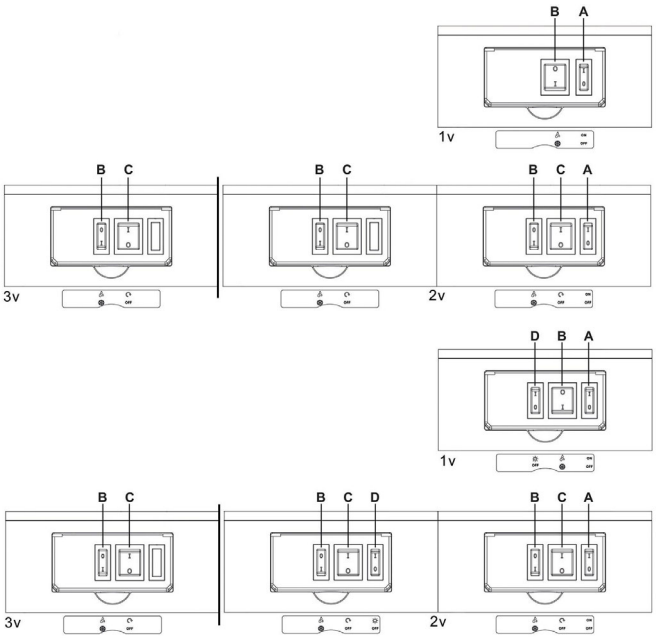


Bild 2

Die Funktionen der Verteilersteuerung sind eine der unten aufgeführten Versionen.

ERSTE VERSION



Hauptschalter (A)

Stellung 0	:	Dispenser ausgeschaltet.
Stellung I	:	Dispenser betriebsbereit. Lüfter läuft (nur 2.3 Tanks).

Schalter (B) für Mixer und Kühlung (1 Well) oder Kühlung (2/3 Wells)

Stellung 0	:	Mischer und Kühlung in Betrieb (1 Schacht). Kühlung in Betrieb (2/3 Brunnen). DRINK-Stellung.
Stellung I	:	Mixer und Kühlung in Betrieb (1 Brunnen). Kühlung in Betrieb (2/3 Brunnen). GRANITA-Position.

Schalter (C) Mixer (2/3 Wells)

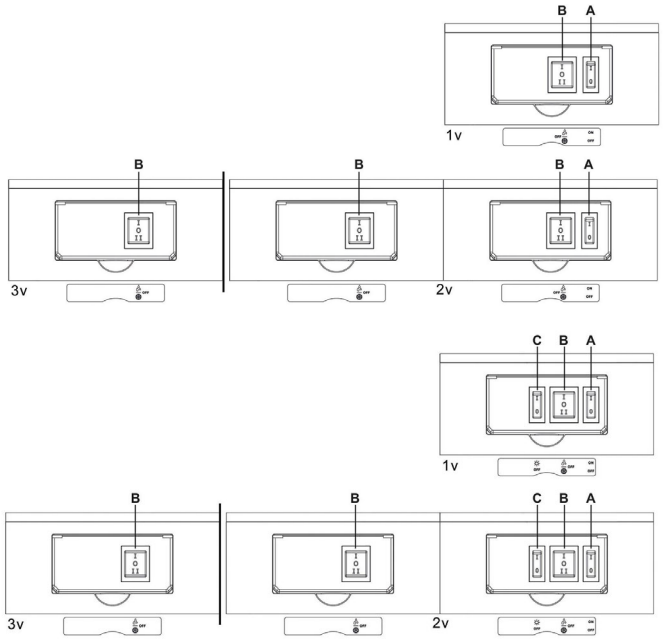
Stellung 0	:	Mixer und Gruppenkühlung aus.
Stellung I	:	Mischer und Kühlung des Geräts eingeschaltet.

Lichtschalter (D) (falls vorhanden)

Stellung 0	:	Deckelbeleuchtung aus.
Stellung I	:	Deckelbeleuchtung an.

Für den Betrieb des Automaten:
1 Stellen Sie den Hauptschalter auf Position I.
2 1 Schüssel - Stellen Sie den Schalter (B) ein:
- auf Position 0, wenn Sie das Produkt kühlen möchten, ohne es einzufrieren.
- auf Position I, wenn Sie Granita zubereiten möchten.
2/3 Brunnen - stellen Sie den Schalter (C) auf Position I, um die Kühlung der Gruppe zu starten. Stellen Sie den Schalter (B) ein:
- auf Position 0, wenn Sie das Produkt kühlen möchten, ohne es einzufrieren.
- auf Position I, wenn Sie Granita zubereiten möchten.
3 Stellen Sie den Lichtschalter auf Position I, um das Licht einzuschalten.

ZWEITE AUSFÜHRUNG



Hauptschalter (A)

Stellung 0	:	Dispenser ausgeschaltet.
Stellung I	:	Dispenser betriebsbereit. Lüfter läuft.

Mischer- und Kälteschalter (B)

Stellung II	:	Mischer und Kühlung in Betrieb. DRINK-Stellung.
Stellung 0	:	Mixer und Kühlung aus.
Stellung II	:	Mischer und Kühlung in Betrieb. GRANITA-Position.

Lichtschalter (C) (falls vorhanden)

Stellung 0	:	Deckelbeleuchtung aus.
Stellung I	:	Deckelbeleuchtung an.

Für den Betrieb des Automaten:
1 Stellen Sie den Hauptschalter auf Position I.
2 Mischer- und Kühlschalter einstellen:
- auf Position I, wenn Sie das Produkt kühlen möchten, ohne es einzufrieren
- in Position II, wenn Sie Granita zubereiten möchten.
3 Stellen Sie den Lichtschalter auf Position I, um das Licht einzuschalten.

VERSION ETC:

Dispenser Kontrollfunktionen sind wie folgt (Bild 1).

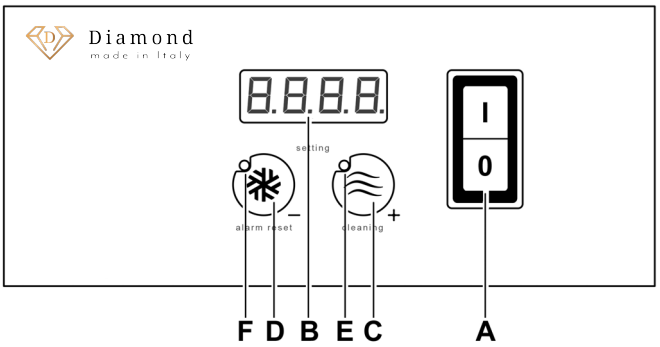


Bild 3

Hauptschalter (A)

Stellung 0	:	Dispenser ausgeschaltet.
Stellung I	:	Gerät ist an, der Lüftermotor läuft. In den einzelnen Behältern rotiert auch die Spirale.

Kühlung/Frieren Schalterknöpfe (C) and (D)

Schalterknopf C	:	wenn dieser betätigt wird, wird die Kühlung des Getränks aktiviert. In diesem Fall blinkt die LED Lampe (E) auf.
Schalterknopf D	:	wenn dieser betätigt wird, wird das Frieren des Getränks aktiviert. In diesem Fall blinkt die LED Lampe (F) auf.

Bei Maschinen mit mehreren Behältern kann man durch Druck der Taste für die aktive Betriebsmodalität sowohl die Mischung als auch die Kühlung des entsprechenden Behälters ausschalten. Diese Auswahl wird durch das Anhalten des Mischarms und durch das Ausschalten beider Kontrollleuchten (E) und (F) bestätigt. Durch Druck einer der beiden Tasten (C) oder (D) kann man die entsprechende Funktion wieder aktivieren.

Bei Maschinen mit mehreren Behältern, die mit einem Licht für den Deckel ausgestattet sind, befindet sich der Zündschalter (A) am zweiten Kopfteil von rechts.

Display (B)

Zeigt die Temperatur des Produkts im Behälter an.

Temperatur Alarm : wenn die Temperatur auf dem Display aufblinkt, bedeutet das Produkt für eine gewisse Zeit auf einer höheren Temperatur als der maximal zugelassenen Temperatur bleibt und deshalb ist es erforderlich die Produktbedingungen zu überprüfen.
Drücken Sie für 3 Sek. den Schalterknopf (D) um das Display zurückzusetzen.

WICHTIG

Wenn der Dispenser eingeschaltet wurde während die Behälter Produkt mit einer höheren Temperatur als die Schutztemperatur enthalten, wird das Display aufleuchten. Um das Display zurückzusetzen ist es erforderlich den Schalterknopf (D) 3 Sek. zu drücken.

WICHTIG

Die Schutztemperatur ist ab Werk auf 4°C eingestellt.

Reinigungsbetrieb: Wenn die Taste (C) für 3 Sekunden gedrückt wird, wird der REINIGUNSGBETRIEB aktiviert und auf dem Display erscheint die folgende Anzeige " --.-- ". Bei diesem Betrieb ist der Rührarm in Funktion, aber es erfolgt keine Kühlung. Diese Funktion ist besonders zum Spülen, Waschen und Desinfizieren der Maschine nützlich, um zu verhindern, dass der Inhalt des Behälters gekühlt wird. Durch Drücken einer beliebigen Taste wird der Reinigungsbetrieb wieder beendet.

Temperaturregulierung im Modus GETRÄNK: Die optimale Getränketemperatur (bei der Funktionsweise des Dispensers als Getränkekühlgerät anstatt als Granitor) wurde werkseitig auf 4°C eingestellt. Wenn man diese Temperatur ändern möchte, müssen gleichzeitig die Tasten (C) und (D) für zwei Sekunden gedrückt werden. Die eingestellte Temperatur und die Kontrollleuchte (E) beginnen zu blinken und mittels der Tasten (C) und (D) kann die Temperatur reguliert werden. Nach einigen Sekunden der Inaktivität erscheint auf dem Display die derzeit eingestellte Temperatur.

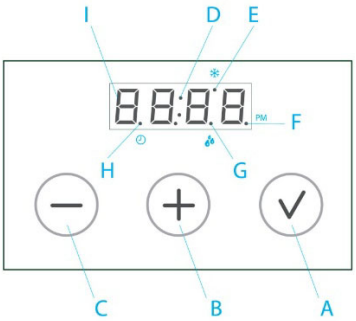
Regulierung der Mindesttemperatur im Modus GRANITA: Es ist möglich, die Mindesttemperatur des Produkts zu regulieren, wenn die Maschine im Modus "Granita" arbeitet. Die Mindesttemperatur wurde werkseitig auf -10°C eingestellt. Wenn man diese Temperatur ändern möchte, müssen gleichzeitig die Tasten (C) und (D) für zwei Sekunden gedrückt werden. So gelangt man in den Modus der Regulierung der Getränketemperatur, bei dem die Kontrollleuchte (E) beginnt zu blinken. Die Tasten (C) und (D) müssen dann erneut für zwei Sekunden gedrückt werden. So gelangt man in den Modus der Regulierung der Mindesttemperatur, bei dem die eingestellte Temperatur und die Kontrollleuchte (F) beginnen zu blinken. Mittels der Tasten (C) und (D) kann die Temperatur reguliert werden. Nach einigen Sekunden der Inaktivität erscheint auf dem Display die derzeit eingestellte Temperatur.

Zur Bedienung der Einheit:
Stellen Sie den Hauptschalter (A) auf Pos. I
Für jeden Behälter separat einstellbar :
-Schalterknopf (C) um Kaltgetränke zu erhalten (ohne Frieren des Produkts)
-Schalterknopf (D) um Slush zu erhalten

Reinigungsfunktion: während der Reinigungsvorgänge kann es hilfreich sein, wenn sich die Spiralen ohne Kühlung drehen. Um dies zu tun, drücken Sie den Schalterknopf (C) für 3 Sek.: das Display zeigt des Thermostat zeigt nun wie folgt: " --,-- " an.
Bei Betätigung irgendeinen Schalterknopfes wechselt der Dispenser vom Reinigungsvorgang wieder in den Normalbetrieb.

7. 2 DEFROST TIMER (OPTIONAL NICHT MIT ETC-VERSION)

Die Abtauuhr, der sich auf der rechten Seite des Geräts befindet, schaltet den Dosierer von Granita/Tag-Modus auf Softdrink/Nacht-Modus, und umgekehrt. Das bedeutet, dass während der Abtauphasen die gefrorene Granita auf die am Thermostat eingestellte Temperatur schmilzt und nach Ablauf der Abtauphase das Erzeugnis automatisch bis zur eingestellten Viskosität für Granita gefriert.
Die Abtauuhr ist mit einer vierstelligen Anzeige, einigen Signalpunkten und drei Tasten ausgestattet, die folgende Funktionen haben:



A Bestätigungstaste
B Taste "Erhöhen"
C Taste "Senken"
D Sekundenpunkte
E Punkt für Granita/Tag-Modus
F PM-Punkt
G Punkt für Softdrink/Nacht-Modus
H Punkt für Abtauuhr ON/OFF

Zur Betätigung der Abtauuhr wie folgt verfahren:

1 **EINSTELLEN DER UHRZEIT**
Die Tasten A und B gleichzeitig drücken, um den Modus zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit zu aktivieren. Taste B und C zum Einstellen der einzelnen Werte sowie Taste A zur Bestätigung drücken, dann mit der nächsten Auswahl fortfahren. Folgende Werte müssen eingestellt werden:
a. Modus für europäische oder amerikanische Zeit: Der Wert "24" oder "12" blinkt am Display.
b. Einstellung der aktuellen Stunde: Die beiden ersten Ziffern blinken am Display.
c. Einstellung der aktuellen Minuten: Die beiden zweiten Ziffern blinken am Display.
Nach Beendigung des Vorgangs wird die aktuelle Uhrzeit am Display angezeigt, und die beiden Punkte (D) blinken. Wenn der Modus für die amerikanische Zeit ausgewählt wurde, leuchtet Punkt F nach 12 Uhr mittags.

2 **PROGRAMMIEREN DER ABTAUUHR**
Die Tasten A und C gleichzeitig drücken, um den Modus zum Einstellen der Abtauintervalle zu aktivieren. Die Einstellung beginnt immer um 00:00, wobei der Granita/Tag-Modus durch den Punkt E angezeigt wird. Die Tasten B und C drücken, um die Zeit in Intervallen von 15 Minuten zu steigern oder zu senken; Taste A drücken, um den Betriebsmodus von Granita/Tag, der mit Punkt E gekennzeichnet ist, auf Softdrink/Nacht mit dem Punkt G umzuschalten, und umgekehrt.
Zum Einstellen der Intervalle muss ausgewählt werden, ob sich das Gerät um 00:00 Uhr im Granita/Tag- Modus oder Softdrink/Nacht-Modus befinden soll; dazu wird zuerst Taste A und dann Taste B bis zu dem Zeitwert gedrückt, zu welchem der Betriebsmodus gewechselt werden soll. Daraufhin erneut Taste A drücken, um den Modus umzuschalten. Die Punkte E und G schalten sich abhängig vom ausgewählten Modus ein. Mit den Tasten B und C kann vorwärts und rückwärts geblättert werden, um die Abtauintervalle zu überprüfen. Es ist möglich, die Betriebsart alle 15 Minuten zu wechseln. Um den Modus zum Einstellen der Abtauintervalle zu verlassen, muss die Zeit 23:45 (11:45 PM) eingestellt und dann Taste B gedrückt werden. Am Display wird "end" (Ende) eingeblendet; dann A drücken, um den Verlassen-Vorgang zu bestätigen.

3 **TIMER ON/OFF**
Nach der Programmierung ist die Abtauuhr weiterhin deaktiviert, und am Display wird "----" angezeigt. Die Taste A 3 Sekunden drücken, um die Abtauuhr zu aktivieren bzw. zu deaktivieren. Punkt H weist auf den Timerzustand hin.
Hinweis: Wenn die Abtauuhr deaktiviert ist, ist die Abtaufunktion AUSGESCHALTET (das Gerät arbeitet so, als wäre es nicht mit der Abtauuhr ausgestattet).

8 NÜTZLICHE HINWEISE WÄHREND DES GEBRAUCHS

1 Einstellung der Konsistenz: Die optimale Konsistenz der Granita wurde werkseitig eingestellt. Soll diese Konsistenz geändert werden, mit einem Schraubenzieher die dafür an

jeder der Rückwände des Dispensers vorgesehene Stellschraube wie folgt drehen (Bild 4):
- nach rechts (Uhrzeigersinn), um die Konsistenz der Granita zu erhöhen (der Zeiger F im Fenster G verschiebt sich nach unten).
- nach links (gegen den Uhrzeigersinn), um die Konsistenz der Granita zu verringern (der Zeiger F im Fenster G verschiebt sich nach oben).

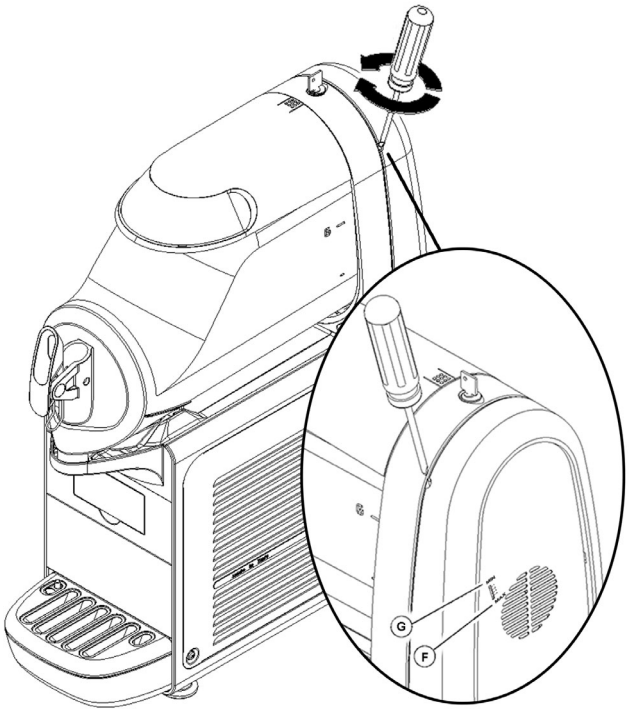


Bild 4

2 Einstellung der Temperatur: Die optimale Getränketemperatur (für den Betrieb des Geräts als Kaltgetränkedispenser und nicht als Granitaautomat) wurde werkseitig eingestellt. Soll diese Temperatur geändert werden, den in jedem Schaltergehäuse angebrachten Drehknopf wie folgt verstellen:
- nach rechts (im Uhrzeigersinn), um ein kälteres Getränk zu erhalten.
- nach links (gegen den Uhrzeigersinn), um ein weniger kaltes Getränk zu erhalten.

ANMERKUNG: Die Einstellung der Getränketemperatur ist nur wirksam, wenn der Schnecken-und Kühlaggregatschalter in der Stellung "Getränk" steht.

3 Die zur Kühlung des Produkts erforderliche Zeit variiert in Funktion verschiedener Faktoren wie zum Beispiel die Umgebungstemperatur, die anfängliche Temperatur des Produkts, sein Zuckergehalt (Brix-Grad) und die Einstellung der Konsistenz.

4 Die Auffüllung des Behälters mit schon vorgekühltem Produkt bewirkt eine Erhöhung der Leistungsfähigkeit des Dispensers.

5 Zur weiteren Herabsetzung der Nachfüllzeiten, die Behälter auffüllen, sobald der Produktstand auf die Hälfte des **Verdampferzylindern** gesunken ist.

6 Zur guten Konservierung des Produkts, muß der Dispenser auch in der Nacht funktionieren, zumindest in der Stellung "Getränk". Falls dies nicht möglich ist und die Produkte bei stillstehendem Dispenser in den Behältern bleiben, sollten die Schnecken-und Kühlaggregatschalter eine Stunde vor dem Ausschalten des Geräts auf Stellung I gestellt werden. Dadurch wird die Bildung von Eisklumpen oder -krusten verhindert, die am folgenden Tag die Rührwerke beschädigen könnten. Besteht die Möglichkeit, daß sich in jedem Fall Eisklumpen bilden, müssen diese immer entfernt werden, bevor der Dispenser in Betrieb genommen wird. Der Nachtbetrieb in Getränke-Stellung eliminiert außerdem die mögliche Eisbildung (durch Kondensation der Luftfeuchtigkeit) an der Außenseite der Behälter.

7 Die Schnecken niemals anhalten, wenn die Behälter Granita enthalten; wird die Granita nicht gemischt, kann sie sich zusammenballen und einen einzigen Eisblock bilden. Wird das Gerät unter diesen Bedingungen wieder eingeschaltet (das heißt, solange das Eis nicht geschmolzen ist), können die Schnecken beschädigt werden.

8 Der Dispenser ist mit einer Magnetkupplung für die Übertragung der Bewegung zu den Schnecken versehen. Zur Vorbeugung von Beschädigungen des Geräts, bewirkt die Magnetkupplung im Fall der Blockierung der Schnecken durch Eisklumpen oder andere Hindernisse im Inneren des Behälters, automatisch die Unterbrechung der Bewegungsübertragung.
Diese Situation ist außer an der Blockierung der Schnecken auch daran erkennbar, daß das Gerät ein zeitweilig aussetzendes Geräusch abgibt. In diesem Fall den Dispenser sofort anhalten, den betroffenen Behälter entleeren und die Ursache der Blockierung beseitigen.

9 Jeder Dispenser dieser Art strahlt Wärme ab. Bei übermäßiger Erwärmung sicherstellen, daß sich keine Wärmequellen in der Nähe des Geräts befinden, vor allen Dingen nicht vor der Gitterverkleidung. Ferner darauf achten, daß der Luftstrom nicht durch Wände, Schachteln o.ä. in der Nähe behindert wird. Rund um das Gerät sollte ein Freiraum von mindestens 15 cm verbleiben.

10 Das Produkt ist nur für den Gebrauch mit Süßwaren bestimmt.

8. 1 REINIGUNG

1 Reinigen und Waschen des Geräts sind grundlegende Maßnahmen zur perfekten Erhaltung des Geschmacks der Getränke und der maximalen Leistunsfähigkeit Ihres Dispensers. Die im folgenden beschriebenen Verfahren sind allgemeiner Natur und können sich in Funktion der jeweils gültigen Gesundheitsvorschriften ändern.

2 Bevor der Dispenser zur Reinigung auseinander genommen wird, müssen die Behälter entleert werden. Anschließend wie folgt vorgehen:
- den Hauptschalter auf I stellen;
- die Schnecken-und Kühlaggregatschalter auf I stellen;
- unter jeden Hahn ein Gefäß stellen und die Behälter entleeren;
- alle Schalter auf 0 stellen.

8. 1. 1 ABNEHMEN DER ECOAT (OPTIONAL)

1 Die rechte Seite der Abdeckung auf eine Fläche legen. Den

Behälter hineinlegen.(Bild 5)(Bild 6).

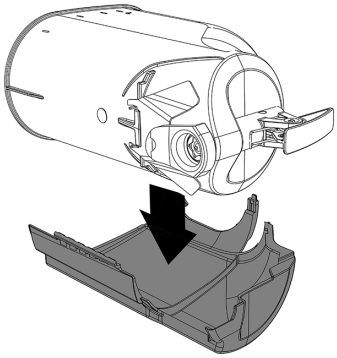


Bild 5

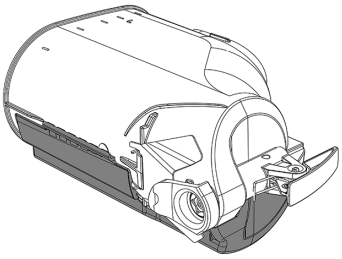


Bild 6

2 Den linken Teil der Abdeckung anbringen, dabei darauf achten, dass die hervorgehobene Steckverbindung übereinstimmt. Nun die beiden Teile schließen, indem man sie einrasten lässt. (Bild 7)(Bild 8).

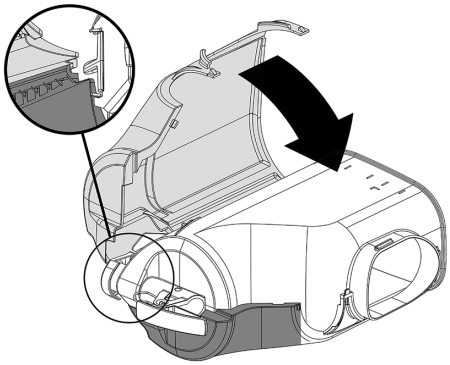


Bild 7

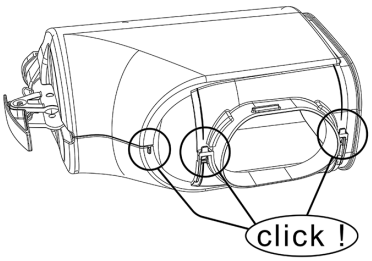


Bild 8

8. 1. 2 DEMONTAGE

ACHTUNG

Vor dem Abmontieren jeglichen Teils, immer die Stromversorgung durch Abziehen des Steckers unterbrechen.

1 Zum Entfernen des Deckels des Behälters, die obere Taste drücken und den Deckel nach vorne gleiten lassen.
Falls sich ein Sicherheitsverschluss am Deckel befindet, den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Taste freizugeben, die zum Öffnen benutzt wird (Bild 9).

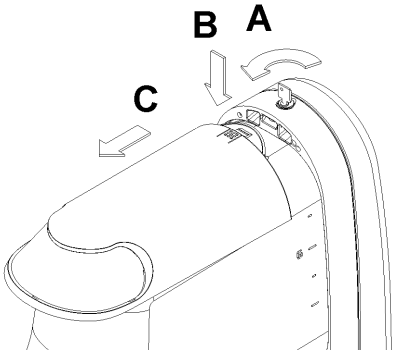


Bild 9

2 Zum Ausbau des Behälters den entsprechenden Hebel nach oben drücken (Bild 10) und dann den Behälter herausziehen (Bild 11).

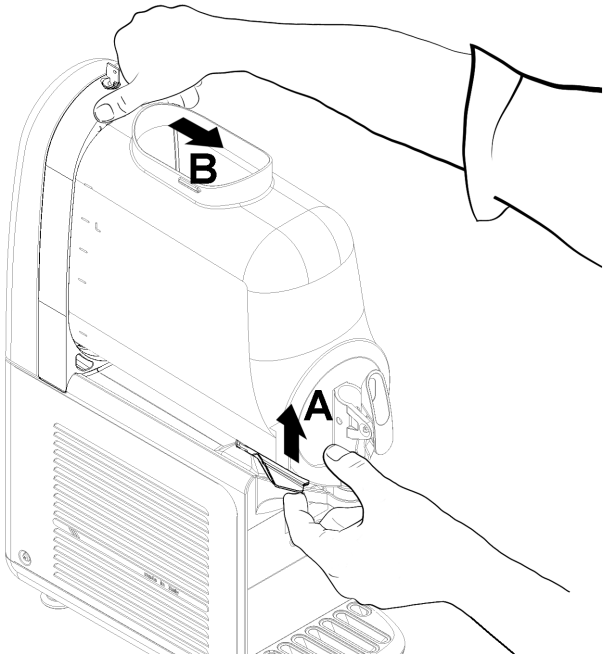


Bild 10

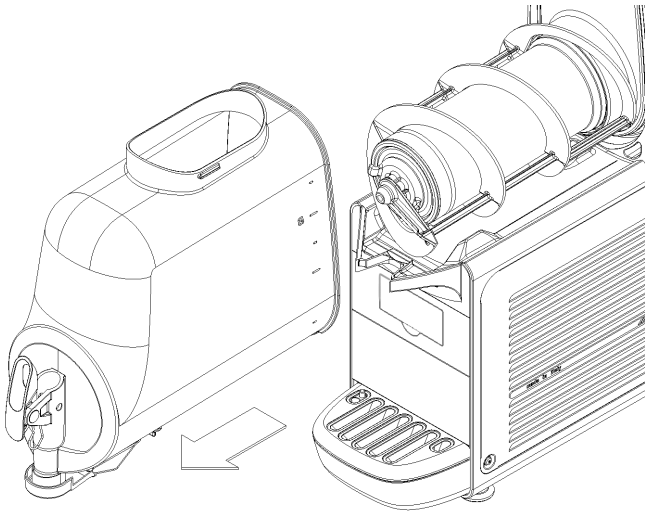


Bild 11

3 Den Rührarm aus dem Verdampfer ziehen und dann den

Sechskantanschluss entfernen (Bild 12).

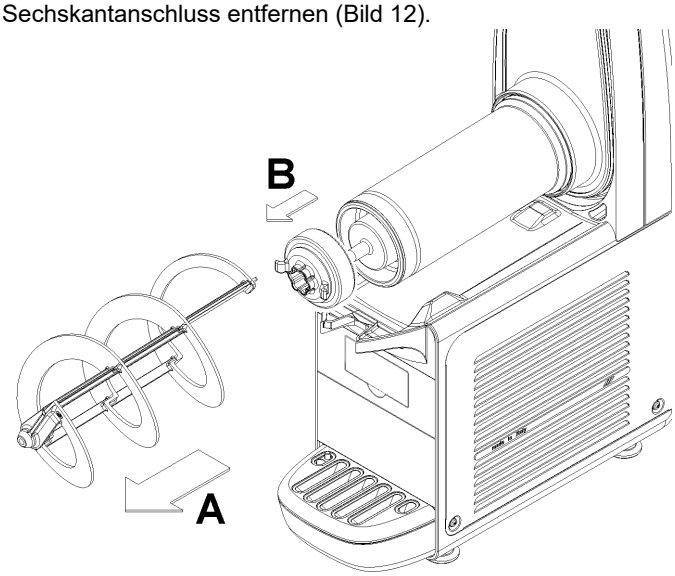


Bild 12

4 Die Dichtung entfernen (Bild 13).

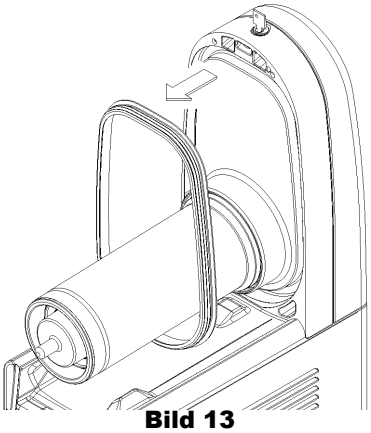


Bild 13

5 Den Zapfhahn entfernen, dabei die angegebene Reihenfolge beachten (Bild 14).

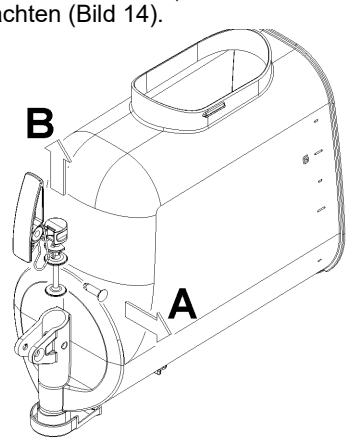


Bild 14

6 Den Tropfenfänger entfernen und ausleeren.
7 Den Durchflussbegrenzer des Behälters entfernen (Bild 15).

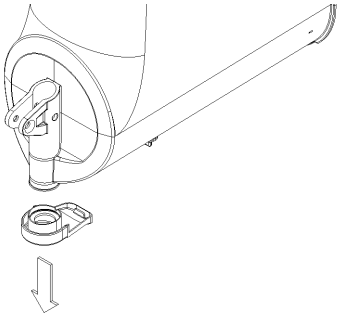


Bild 15

8. 1. 3 WASCHEN

WICHTIG

Die Teile des Geräts dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

ACHTUNG

Vor jeder Reinigungsarbeit den Dispenser immer vom Stromnetz nehmen und den Stecker abziehen.

1 Eine Wanne mit zirka 4 Litern warmes Wasser (45-60°C) und einem geeigneten Reinigungsmittel vorbereiten und dabei darauf achten, dass die vom Hersteller empfohlene Dosierung eingehalten wird, denn eine zu hohe Reinigungsmittelkonzentration könnte Schäden verursachen und eine zu niedrige Konzentration die Säuberung beeinträchtigen. Keine Reinigungsmittel mit Schleifstoffen verwenden.

WICHTIG

Um Schäden am Dispenser zu vermeiden, nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kunststoffe geeignet sind.

2 Mit einer geeigneten Bürste alle Teile, die mit dem Produkt in Kontakt kommen, mit der Seifenlauge reinigen.

ACHTUNG

Beim Waschen des Dispensers darauf achten, dass die Elektrobestandteile nicht mit dem Wasser in Kontakt kommen, da sonst Stromschläge verursacht werden können oder der Dispenser geschädigt werden könnte.

3 Die zylinderförmigen Verdampfer mit einer weichen Bürste abwaschen.
4 Alle gewaschenen Teile mit klarem Wasser nachspülen.

8. 1. 4 DESINFEKTION DES DEMONTIERTEN DISPENSERS

Die Desinfektion muss unmittelbar bevor der Inbetriebnahme des Dispensers durchgeführt werden, um zu verhindern, dass das Gerät nach der Desinfektion längere Zeit unbenutzt herumsteht.
Die Desinfektion muss durchgeführt werden, wenn der

Händler mit einem neuen Produkt wieder in Betrieb genommen wird.

1 Vor dem Beginn der Desinfektionsarbeiten die Hände mit einer antibakteriellen Seife waschen.

2 Eine Wanne mit zirka 8 Litern warmen Wasser (45-60°C) und einem im Aufstellungsland zugelassenem Desinfektionsmittel, das auch den Herstellerangaben entspricht, vorbereiten. Falls kein geeignetes Produkt zur Hand sein sollte, eine Lösung aus Wasser und Chlorbleichlauge (Bleichmittel) in der Proportion von 1 Löffel auf 2 Litern Wasser verwenden.

3 Alle zu desinfizierenden Teile für die vom Hersteller angegebene Zeit in die Lösung eintauchen.

4 Die Teile anschließend auf einer sauberen Unterlage an der Luft trocknen lassen.

5 Die äußeren Teile des Dispensers mit einem weichen Tuch abtrocknen.

8. 1. 5 AUFSETZEN DER ECOAT (OPTIONAL)

1 Die beiden Teile öffnen, indem man sie ausrastet. (Bild 16).

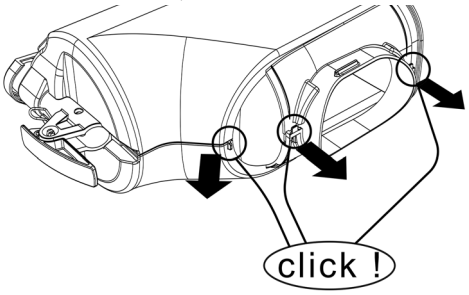


Bild 16

2 Erst die linke Seite der Abdeckung und dann die rechte abnehmen. (Bild 18)(Bild 18).

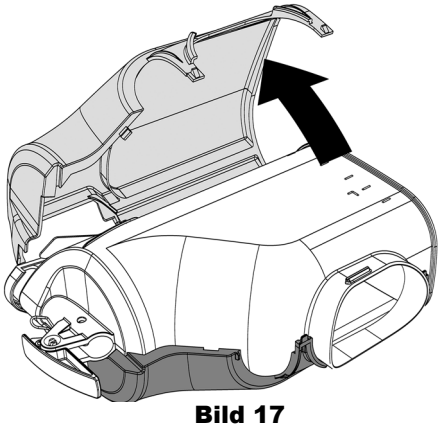


Bild 17

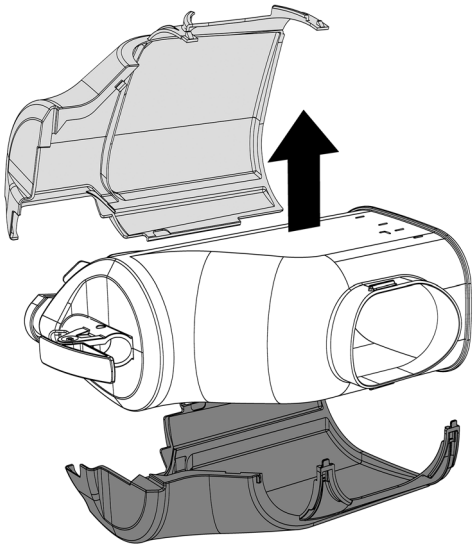


Bild 18

8. 1. 6 MONTAGE

1 Den Tropfenfänger wieder in seinem Sitz einsetzen.

2 Den Kolben des Zapfhahns, den Sechskantanschluss und den Rührarm an den in (Bild 19) (B-Frozen 6) o (Bild 20) (B-Frozen 10) gezeigten Punkten schmieren, dabei ausschließlich das dem Gerät mitgelieferte Schmierfett oder andere Fette verwenden, die den Vorschriften der Nahrungsmittelindustrie entsprechen.

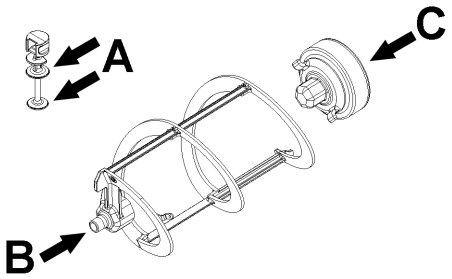


Bild 19

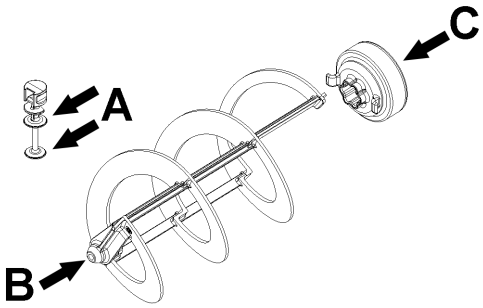


Bild 20

3 Den Zapfhahn gegenteilig zum Ausbau in (Bild 15) wieder am Behälter montieren.

4 Die Dichtung des Behälters wieder in ihren Sitz einsetzen. BITTE BEACHTEN: der größere Durchmesser muss sich dabei an der hinteren Wand befinden (Bild 21).

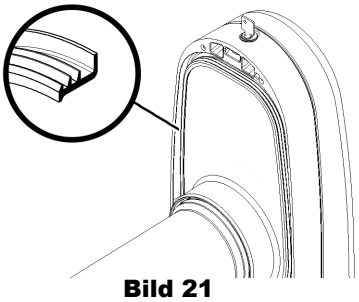


Bild 21

5 Den Sechskantanschluss und dann den Rührarm wieder einbauen (Bild 22).

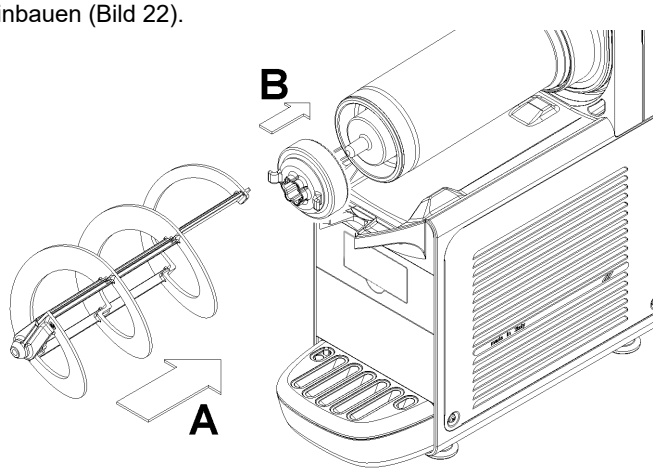


Bild 22

6 Den Behälter wieder einbauen und gegen die Rückwand drücken, dabei sicherstellen, dass er vollständig mit der Dichtung abschließt. Den Blockierhebel wieder absenken, bis er am Tropfenfänger aufliegt (Bild 23).

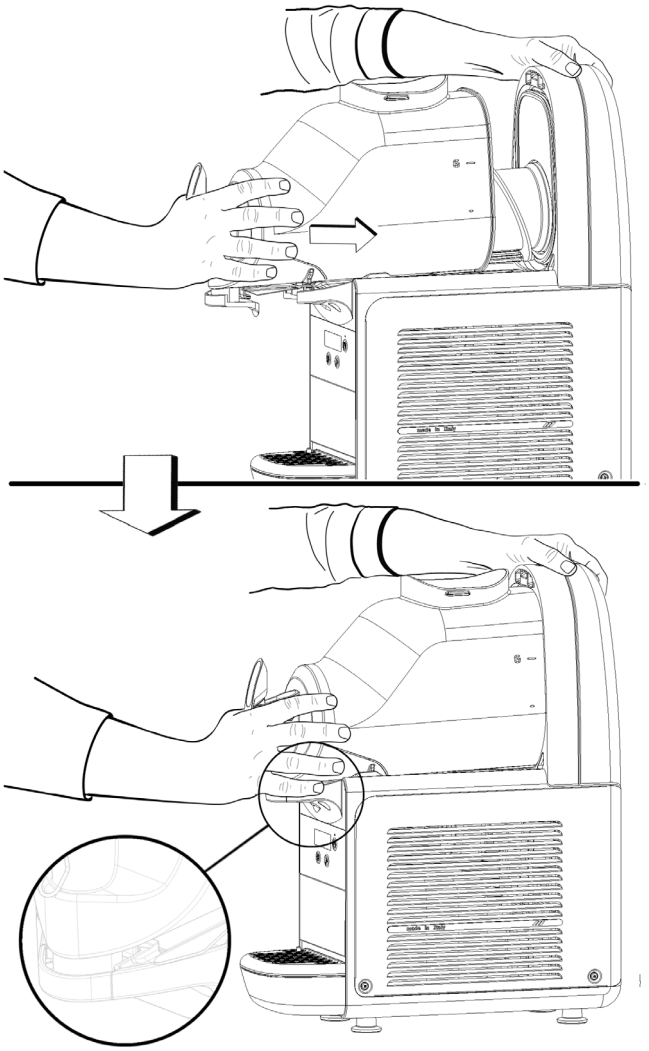


Bild 23

7 Mit einem frischen Getränk ausspülen, so dass alle möglichen Reste des Desinfektionsmittels vom Boden des Behälters entfernt werden. Das Innere der Behälter mit einem Papiertuch abtrocknen.

8. 2 DESINFEKTION DES MONTIERTEN DISPENSERS

Die Desinfektion des montierten Geräts vor der Inbetriebnahme kann, falls erforderlich, als weitere Vorsichtsmaßnahme zusätzlich zur Desinfektion des zerlegten Geräts wie zuvor beschrieben durchgeführt werden, aber nie statt dieser.

1 Eine Wanne mit Wasser und einem im Aufstellungsland zugelassenem Desinfektionsmittel, das auch den Herstellerangaben entspricht, vorbereiten. Falls kein geeignetes Produkt zur Hand sein sollte, eine Lösung aus Wasser und Chlorbleichlauge (Bleichmittel) in der Proportion von 1 Löffel auf 2 Litern Wasser verwenden.

2 Die Lösung in die Behälter füllen.

3 Mit einer geeigneten Bürste die Lösung auf die Teile der Innenwände, die nicht von der Lösung bedeckt sind und auf den unteren Teil des Deckels verteilen.

4 Den Deckel einsetzen und den Dispenser für zirka 2 Minuten laufen lassen, so dass die Lösung in Bewegung ist.

5 Den Durchflussbegrenzer des Behälters entfernen (Bild 15).

6 Die Lösung durch die Zapfhähne ablassen und anschließend entfernen.

7 Mit einem frischen Getränk nachspülen, so dass alle möglichen Reste des Desinfektionsmittels vom Boden des Behälters entfernt werden.

8 Ein weiteres Nachspülen ist nicht erforderlich.

9 INSTANDHALTUNG

1 Täglich: Den Dispenser kontrollieren und sicherstellen, dass keine Lecks an den Dichtungen bestehen. Falls Lecks entstehen sollten, zuerst kontrollieren, ob alle Teile des Dispensers korrekt eingebaut sind, dann überprüfen, ob die Dichtungen geschmiert werden müssen und zuletzt, ob diese fehlerhaft oder abgenutzt sind. In diesem Fall mit Originalersatzteilen vom Hersteller austauschen.

2 Monatlich: Den Staub am Filter des Kondensators am hinteren Teil der Maschine entfernen (Bild 24).

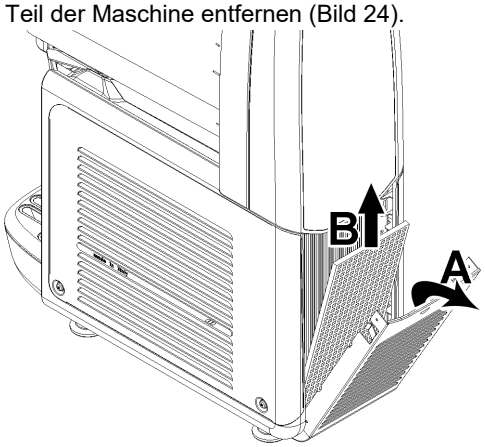


Bild 24

ACHTUNG

Auf die Lamellen des Kondensators achten, um sich nicht an den scharfen Kanten zu verletzen.

3 Im Fall von Geräuschentwicklung muss der Kühler ausgesteckt und der Kundendienst verständigt werden.

4 Bei einem Ausfall den Stecker der Maschine ausstecken, da ein unvorhergesehener Start möglich ist.

5 Nach jeglichen Reparaturen müssen alle Teile wie Schrauben und Abdeckungen wieder in ihrer ursprünglichen Position angebracht werden.

9. 1 WARTUNG (MUSS VOM AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTDURCHGEFÜHRT WERDEN)

WICHTIG

Um Schäden am Dispenser zu vermeiden, dürfen die Plastikteile nur mit Schmierfetten des Herstellers oder mit anderen Fetten geschmiert werden, die für Kunststoffe geeignet sind.

JÄHRLICH : Alle Verkleidungen abnehmen und das Innere der Maschine einschließlich der Innenwände der Verkleidung reinigen.

Nie die Antikondensbeschichtung entfernen, die sich rund um das Austrittsrohr des Verdunsters befindet (am Kupferrohr rechts neben dem Getriebemotor). Wenn die Beschichtung fehlen sollte, mit Originalersatzteilen vom Hersteller austauschen.

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ELÉCTRICA

1 Antes de conectar la alimentación eléctrica del distribuidor, verifique que la tensión de red sea la correcta, indicada en la placa. Conecte el distribuidor a una red monofásica, utilizando un enchufe con toma de tierra, en cumplimiento de las normas vigentes. Si la desconexión del aparato de la red eléctrica se realiza mediante un interruptor unipolar, este debe garantizar una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa, en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III.

2 No utilice alargaderas para conectar el aparato a la alimentación eléctrica.

3 En caso de deterioro del cable de alimentación, este debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de asistencia técnica o por una persona con cualificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

4 El aparato no es apto para ser utilizado ambientes exteriores.

5 El aparato se debe instalar en posición vertical y siempre manejado con cuidado. Si, incluso durante el transporte, se ha colocado en posición horizontal, espere 4 horas después de la instalación antes de comenzar.

6 Antes de cualquier operación de limpieza, desconecte siempre la alimentación eléctrica del distribuidor, extrayendo la clavija de la toma.

7 No quite los paneles para realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, hasta verificar que el distribuidor está desconectado de la alimentación eléctrica.

8 Este aparato no puede ser utilizado por niños.

9 Evite que los niños jueguen con el aparato.

10 Este aparato no puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido asistencia y capacitación para el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que este implica.

11 El acceso al interior del distribuidor está reservado a personas con conocimiento y experiencia con el aparato, especialmente si se trata de operaciones relacionadas con la seguridad y la higiene.

2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD HIGIÉNICA

1 Este aparato está destinado al uso doméstico o similar.

2 Para su correcto funcionamiento, la temperatura ambiente debe estar comprendida entre +5 y +32 °C.

3 Utilice el aparato exclusivamente para enfriar los líquidos indicados.

4 No introduzca sustancias o líquidos peligrosos o tóxicos en el aparato.

3 CARACTERISTICAS TECNICAS

		B-Frozen 6.1 smart	B-Frozen 6.2 smart	B-Frozen 6.3 smart	B-Frozen 10.1 smart	B-Frozen 10.2 smart	B-Frozen 10.3 smart
Contenedores transparentes desmontables	n	1	2	3	1	2	3
Capacidad de cada contenedor, aproximada	l	6	6	6	10	10	10
Dimensiones:							
ancho	cm	20	40	60	20	40	60
largo	cm	50	50	50	51	51	51
alto	cm	60	60	60	68	68	68
Peso neto, aproximado	kg	26	42	57	27	45	62
Peso bruto, aproximado	kg	28	45	61	29	48	66
Motocompresor hermético							
Condensador a ventilación forzada							
Guardamotor							
Nivel de ruido inferior a 70dB (A)							

IMPORTANTE

Características eléctricas: leer los datos que aparecen en la placa de cada distribuidor que se encuentra situada en la parte inferior del panel frontal, detrás del cajón recogedor de gotas de la derecha. Los números de serie de los aparatos (precedidos del símbolo #) aparecen debajo el bastidor. Los datos que aparecen en la placa de características son los que se tienen que tomar siempre como punto de referencia.

Queda reservado el derecho de modificación del presente manual sin aviso previo.

4 INTRODUCCION

Es necesario leer atentamente este manual de instrucciones con el objetivo de conocer todas las características del distribuidor.
Como todos los productos mecánicos, también este distribuidor necesita limpieza y cuidados. Su buen funcionamiento se podría ver comprometido, además, por eventuales errores efectuados por el operador durante las fases de desmontaje y limpieza. Esta es la razón por la que es importante que el usuario del distribuidor conozca, sin posibilidad de cometer errores, los procedimientos de desmontaje, lavado, desinfección y reensamblado, puesto que se trata de operaciones diarias.

5 INSTALACIÓN

1 Extraer el distribuidor del embalaje que se aconseja conservar para futuras necesidades.

IMPORTANTE

Durante las operaciones de transporte o elevación, no se puede sujetar nunca el distribuidor por los recipientes transparentes o los cilindros evaporadores. El fabricante no responde de los desperfectos provocados por este tipo de maniobras erróneas.

2 Controlar si el distribuidor ha sufrido desperfectos durante el transporte. En caso positivo, será necesario efectuar inmediatamente la reclamación a la compañía de transportes.
3 Apoyar el distribuidor sobre un mostrador capaz de sostener su peso, incluso con el máximo de la carga, teniendo presente lo que se ha dicho en el aviso IMPORTANTE del punto 1 precedente.

ATTENCION

Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado.

4 Dejar un espacio libre de por lo menos 15 cm alrededor de todo el distribuidor para no obstaculizar el flujo de aire de enfriamiento.
5 Controlar la estabilidad del aparato regulando eventualmente los pies en altura. Si con el distribuidor se suministra una serie de pies altos (100 mm aproximadamente) se tendrá que sustituir la serie original con la suministrada.

ATTENCION

Asegurarse de que el aparato se encuentre correctamente conectado a tierra; en caso contrario se podrían producir descargas eléctricas en las personas o deterioros en el distribuidor.

6 El distribuidor no sale de fábrica prelavado y desinfectado. Antes del uso tiene que desmontarse, lavarse y desinfectarse siguiendo las instrucciones previstas que se encuentran presentes en el capítulo 7.3 LIMPIEZA.

IMPORTANTE

Colocar el aparato de forma que la clavija del cable de alimentación se encuentre fácilmente accesible.

7 Si viene requerido de las normas vigentes locales, es posible transformar el aparato a una conexión permanente, según el National Electrical Code (NEC) y NFPA 70. En tal caso retirar el paso de cable bloqueo y si es necesario, agrandar el agujero en la base del panel de acero para facilitar el paso del conducto.

6 PARA UN FUNCIONAMIENTO SEGURO Y CORRECTO

1 **No** utilizar el distribuidor antes de haber leído el presente manual de instrucciones.
2 **No** utilizar el distribuidor si no está correctamente conectado a tierra.
3 **No** poner en funcionamiento el distribuidor si los paneles no se encuentran en su lugar y fijados con los tornillos.
4 **No** introducir los dedos u objetos en las ranuras de los paneles y en la apertura del grifo.
5 **No** desmontar el contenedor, no quitar los mezcladores o paneles para limpieza o manutención sin cerciorarse que el distribuidor esté desenchufado del suministro de corriente.
6 El cárter siempre debe estar cerrado.
7 **No** vierta productos alimenticios dentro del dispensador a una temperatura superior a 40°C.

7 INSTRUCCIONES DE EMPLEO

Para abrir la tapa del recipiente, pulsar la tecla superior y deslizar la tapa hacia la parte anterior del recipiente.
Si la máquina dispone de cerradura para el cierre de seguridad de la tapa, girar la llave en el sentido contrario al de las agujas del reloj y desbloquear la tecla de apertura (ver figura 9).
1 Lavar y desinfectar el distribuidor antes de utilizarlo siguiendo las instrucciones previstas que se encuentran presentes en el capítulo 7.3 LAVADO.
2 Llenar los recipientes con el producto deseado, teniendo en cuenta que durante la elaboración aumenta de volumen. Es por esta razón que los recipientes no se tienen que llenar hasta el máximo de su capacidad. Para la preparación de granizados es necesario considerar un aumento de volumen equivalente a aproximadamente el 10%.
3 Si se utilizan bases líquidas o en polvo, especialmente preparadas para granizados, seguir atentamente las instrucciones del fabricante.
4 Si se utilizan productos naturales para la preparación de granizados (por ejemplo zumo de limón, naranja o café), diluir 150-200 gramos de azúcar por cada litro de producto.
5 Si se utilizan bases liofilizadas para diluir con leche o agua, preparar el producto en un recipiente a parte y añadirlo a los recipientes de la máquina sólo después de haberse asegurado que es homogéneo y que el polvo se ha diluido correctamente.

IMPORTANTE

En cualquier caso, tras la obtención de la mezcla, su grado Brix (contenido en porcentaje de azúcar) tiene que ser superior a 13.
No utilizar nunca la máquina sólo con agua.

IMPORTANTE

Utilizar el distribuidor sólo con productos alimentarios.

6 Accionar los comandos (véase capítulo 7.1 DESCRIPCIÓN DE LOS COMANDOS).
7 El distribuidor tiene que funcionar de forma ininterrumpida: el sistema de enfriamiento de cada recipiente se detendrá de forma automática cuando el producto estará listo para la distribución manteniendo la densidad configurada. Los dispositivos de mezclado continuarán funcionando.
8 Si usa el dispensador con productos a base de leche, nunca lo apague. Cuando no esté en uso, active la función de almacenamiento.

7. 1 DESCRIPCION DE LOS MANDOS

El distribuidor está provisto de un interruptor general y de un interruptor para la luz. Cada uno de los contenedores está provisto de un interruptor para arrancar la mezcla y para seleccionar el tipo de refrigeración del producto. En efecto, es posible obtener tanto bebidas frías como productos helados como granizados o sorbetes.

DISTRIBUIDOR CON GAS REFRIGERANTE R448a O R452a

Cuando se selecciona la función bebida, la temperatura de dicha bebida está regulada por el correspondiente termostato. Cuando se selecciona la función granizado la densidad del producto se regula con el correspondiente tornillo de ajuste que se encuentra en cada una de las paredes posteriores del

distribuidor (para regular la temperatura y la densidad ver el capítulo 7.2 SUGERENCIAS).
Todos los interruptores están colocados en la parte frontal del distribuidor (lado grifos) y están protegidos con una ventanilla apropiada (ver figura 1).

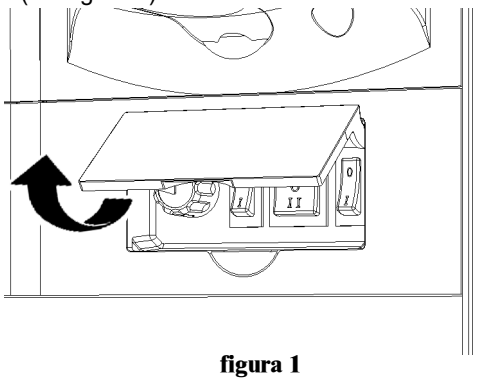
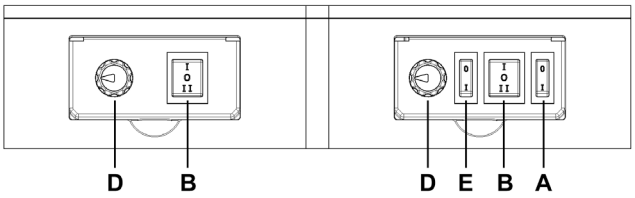


figura 1

Las funciones de los mandos del distribuidor se ilustran a continuación:



Interruptor general (A)

Posición 0	:	el distribuidor está apagado.
Posición I	:	el distribuidor está habilitado para el funcionamiento. Ventilador en función.

Interruptor luces (E) (si está presente)

Posición 0	:	luces tapa apagadas.
Posición I	:	luces tapa encendidas.

Interruptor mezcladores y refrigeración (B)

Posición I	:	mezcladores y refrigeración en función. Posición BEBIDA.
Posición 0	:	mezcladores y refrigeración apagados.
Posición II	:	mezcladores y refrigeración en función. Posición GRANIZADO.

Termostato (D)

Rotación en sentido horario	:	bebida más fría
Rotación en sentido antihorario	:	bebida menos fría

Para el funcionamiento del distribuidor:
1 Colocar el interruptor general en la posición I.
2 Ajustar los interruptores mezcladores y refrigeración:
- en la posición I si se quiere refrigerar el producto sin helarlo
- en la posición II si se quiere obtener el granizado.
3 Poner el interruptor luces en la posición I para encender las luces.

DISTRIBUIDOR CON GAS REFRIGERANTE R290

Cuando se selecciona la función bebida, la temperatura de dicha bebida está la configurada en fábrica a 4°C. Cuando se selecciona la función granizado la densidad del producto se regula con el correspondiente tornillo de ajuste que se encuentra en cada una de las paredes posteriores del distribuidor (para regular la temperatura y la densidad ver el capítulo 7.2 SUGERENCIAS).
Todos los interruptores están colocados en la parte frontal del distribuidor (lado grifos) y están protegidos con una ventanilla apropiada (ver figura 2).

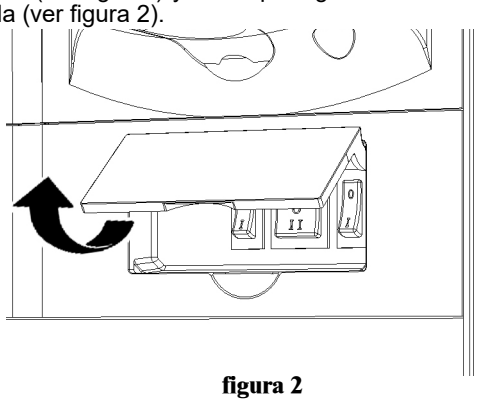
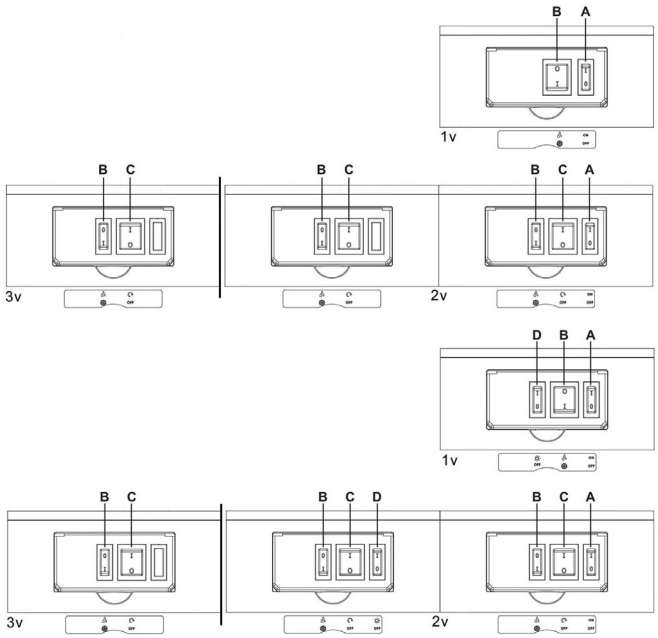


figura 2

Las funciones de los controles del distribuidor son una de las versiones que se enumeran a continuación.

PRIMERA VERSIÓN:



Interruptor general (A)

Posición 0	:	el distribuidor está apagado.
Posición I	:	el distribuidor está habilitado para funcionar. Ventilador funcionando (solo 2.3 tanques).

Interruptores (B) para mezclador y refrigeración (1 tanque) o refrigeración (2/3 tanques)

Posición 0	:	mezclador y refrigeración en funcionamiento (1 cuba). Refrigeración en funcionamiento (2/3 tanques). Posición de BEBIDA.
Posición I	:	mezclador y refrigeración en funcionamiento (1 cuba). Refrigeración en funcionamiento (2/3 tanques). Posición GRANITA.

Interruptores (C) mezcladores (2/3 tanques)

Posición 0	:	mezclador y refrigeración del grupo apagados.

Posición I : mezclador y refrigeración de la unidad en marcha.

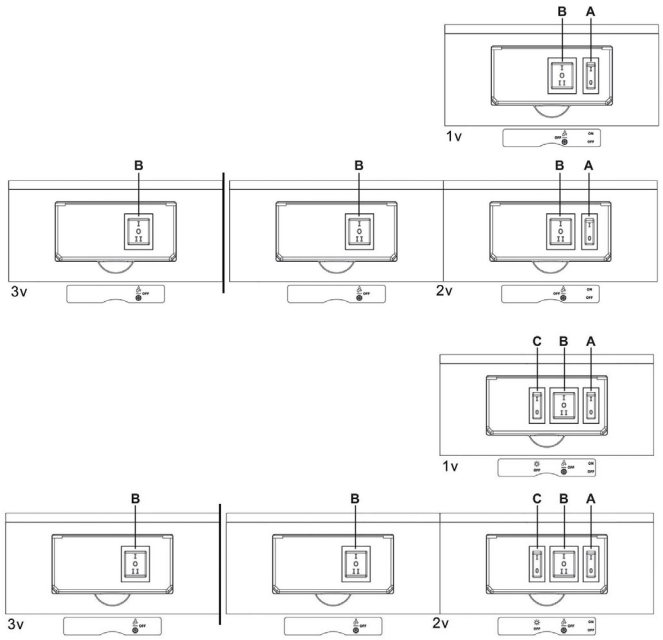
Interruptor de luz (D) (si está presente)

Posición 0 : luces de la tapa apagadas.

Posición I : luces de la tapa encendidas.

Para el funcionamiento de la máquina expendedora:
1 Ponga el interruptor principal en la posición I.
2 1 bol - ajustar el interruptor (B):
- en la posición 0 si desea enfriar el producto sin congelarlo.
- en posición I si quieres hacer granizado.
2/3 cubas - poner el interruptor (C) en posición I para iniciar la refrigeración del grupo. Ajuste el interruptor (B):
- en la posición 0 si desea enfriar el producto sin congelarlo.
- en posición I si quieres hacer granizado.
3 Coloque el interruptor de luces en la posición I para encender las luces.

SEGUNDA VERSIÓN:



Interruptor general (A)

Posición 0 : el distribuidor está apagado.

Posición I : el distribuidor está habilitado para funcionar. Ventilador funcionando.

Interruptores mezcladores y de refrigeración (B)

Posición I : mezcladores y refrigeración en funcionamiento. Posición de BEBIDA.

Posición 0 : mezcladores y refrigeración apagados.

Posición II : mezcladores y refrigeración en funcionamiento. Posición GRANITA.

Interruptor de luz (C) (si está presente)

Posición 0 : luces de la tapa apagadas.

Posición I : luces de la tapa encendidas.

Para el funcionamiento de la máquina expendedora:
1 Ponga el interruptor principal en la posición I.
2 Ajuste los interruptores mezcladores y de refrigeración:
- en la posición I si desea enfriar el producto sin congelarlo
- en la posición II si desea hacer granizado.
3 Coloque el interruptor de luces en la posición I para encender las luces.

VERSIÓN ETC:

Las funciones de control del distribuidor son las siguientes (ver figura 1):

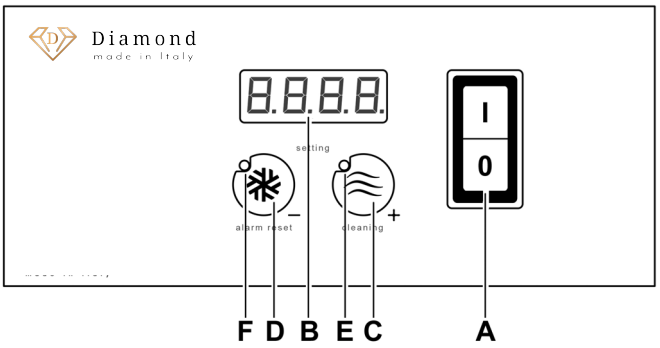


figura 3

Interruptor general (A)

Posición 0 : el distribuidor está apagado.

Posición I : el distribuidor está en funcionamiento. El ventilador está en marcha.
Si la máquina es de un solo contenedor el mezclador también está en marcha.

Pulsadores mezclador y refrigeración (C) y (D)

Pulsador C : pulsado activa la función BEBIDA. Esta modalidad de funcionamiento queda confirmada por la iluminación del piloto "E"

Pulsador D : pulsado activa la función GRANIZADO. Esta modalidad de funcionamiento queda confirmada por la iluminación del piloto "F"

En máquinas con varios recipientes, pulsando la tecla correspondiente a la modalidad de funcionamiento activa, es posible apagar tanto el mezclado como la refrigeración del recipiente correspondiente. Esta selección se confirma con la parada del mezclador y con el apagado de ambos indicadores luminosos (E) y (F). Pulsando una de las dos teclas (C) o (D) es posible reactivar la función correspondiente.

En máquinas con varios recipientes y equipadas con una luz para la tapa, el interruptor de encendido está (A) en la segunda cabecera comenzando desde la derecha.

Display (B)
Visualiza la temperatura del producto presente en el contenedor

Alarma de temperatura: la visualización de la temperatura es normalmente fija. Una indicación intermitente indica que el producto ha estado un cierto tiempo por encima de la temperatura máxima de conservación y por tanto es oportuno verificar un eventual deterioro del mismo.
Para cerrar la alarma y volver a la visualización normal es necesario mantener presionado el pulsador "D" durante tres segundos.

IMPORTANTE

En caso de que el distribuidor se haya puesto en marcha con el depósito conteniendo producto a temperatura superior a la de conservación, el indicador de temperatura seguirá parpadeando. De todos modos es posible cerrar la alarma y pasar a la visualización normal presionado el pulsador "D" durante tres segundos.

IMPORTANTE

La temperatura de conservación del producto se regula en fábrica a 4ºC.

Modalidad de limpieza: manteniendo pulsada la tecla (C) durante tres segundos se activa la modalidad LIMPIEZA y la pantalla de visualización visualiza " --.-- ". En esta modalidad el mezclador gira pero el enfriamiento no está activado. Esta función es muy útil durante el enjuague, el lavado y la sanitización de la máquina para evitar que se enfríe el contenido del recipiente. De todas formas, es siempre posible salir de la modalidad limpieza pulsando cualquier tecla.

Regulación de la temperatura en modalidad BEBIDA: la temperatura óptima de las bebidas (para el funcionamiento del distribuidor como refrigerador de bebidas y no como granizador) se regula en fábrica a 4°C. Si se desea modificar esta temperatura es necesario mantener pulsadas de forma contemporánea durante dos segundos las teclas (C) y (D), la temperatura configurada y el piloto (E) parpadearán y mediante las teclas (C) y (D) será posible regular la temperatura. Después de unos segundos inoperante, en el display volverá la visualización de la temperatura corriente.

Regulación de la temperatura mínima en modalidad GRANIZADO: es posible regular la temperatura mínima del producto cuando la máquina funciona en modalidad granizado. La temperatura mínima se regula en la fábrica a -10°C, para variarla es necesario mantener pulsadas durante dos segundos y de forma contemporánea las teclas (C) y (D) entrando de esta forma en modalidad regulación temperatura bebida en la que el piloto (E) parpadea. Por lo tanto será necesario pulsar de nuevo las teclas (C) y (D) durante dos segundos entrando de esta forma en modalidad regulación temperatura mínima granizado en la que la temperatura configurada y el piloto (F) parpadearán. Mediante las teclas (C) y (D) será posible regular la temperatura. Después de unos segundos inoperante, en el display volverá la visualización de la temperatura corriente.

Para el funcionamiento del distribuidor:

Accionar el interruptor general a la posición "I"

Seleccionar, para cada contenedor, a través de los pulsadores "C" y "D" la modalidad de funcionamiento deseada.

- Pulsador "C" si desea enfriar el producto sin congelarlo
- Pulsador "D" si desea obtener granizado

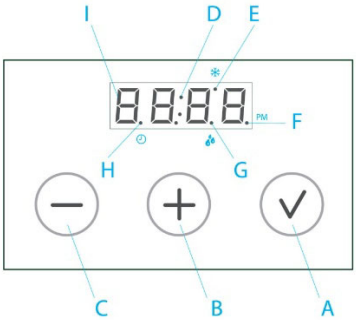
Función Lavado: durante la operación de saneamiento del distribuidor puede ser necesario activar el mezclador sin activar la refrigeración. Para ello es necesario mantener presionado el pulsador "C" durante tres segundos. La activación de esta función se confirma mediante la visualización "--.- - " en la pantalla del termostato.

Presionando cualquier pulsador el distribuidor saldrá de la función Lavado regresando al funcionamiento normal.

7. 2 TEMPORIZADOR DE DESCONGELACIÓN (OPCIONAL NO CON VERSIÓN ETC)

El temporizador de descongelación, ubicado en el lado derecho de la unidad, cambia en automático el dispensador del modo de granita/día al modo de bebida/noche y viceversa. Esto significa que durante los periodos de descongelación la granita congelada se fundirá hasta la temperatura de ajuste del termostato, y una vez que ha finalizado el periodo de descongelación, el producto se vuelve a congelar automáticamente hasta la viscosidad de ajuste de la granita.

El temporizador de descongelación está equipado con una pantalla de cuatro dígitos, algunos puntos de señalización y tres teclas cuyas funciones son las siguientes:



A Tecla de confirmación

B Tecla de incremento

C Tecla de disminución

D Puntos de segundos

E Punto del modo granita/día

F Punto de PM

G Punto del modo bebida/noche

H Punto de APAGADO/ENCENDIDO del temporizador de descongelación

Para operar el temporizador de descongelación proceder de la siguiente manera:

1 **AJUSTAR LA HORA DEL DÍA**
Presionar las teclas A y B simultáneamente para acceder al modo de ajuste de la hora actual. Presionar las teclas B y C para ajustar los valores individuales y presionar la tecla A para confirmar y pasar a la siguiente selección. Se deben ajustar los siguientes valores:
a.Modo horario europeo o americano: los valores "24" o "12" se iluminarán de forma intermitente en la pantalla.
b.Ajuste de la hora actual: los primeros dos dígitos se iluminarán de forma intermitente en la pantalla.
c.Ajuste de los minutos actuales: los segundos dos dígitos se iluminarán de forma intermitente en la pantalla.
Tras finalizar, la hora actual se mostrará en la pantalla y los dos puntos (D) se iluminarán de forma intermitente.
Si se selecciona el modo horario americano, el punto F se encenderá durante las horas post meridiem.

2 **PROGRAMAR EL TEMPORIZADOR DE DESCONGELACIÓN**
Presionar las teclas A y C simultáneamente para acceder al modo de ajuste de los intervalos de descongelación. El ajuste siempre empezará partiendo de la hora 00:00 y el modo granita/día indicado por el punto E. Presionar las teclas B y C para incrementar o disminuir la hora en intervalos de 15 minutos, y presionar la tecla A para modificar el modo de operación desde granita/día, indicado por el punto E, hasta refresco/noche, indicado por el punto G, y viceversa.
Para ajustar los intervalos, debe seleccionar si el aparato tiene que estar en modo de granita/día o de bebida/noche a las 00:00 presionando la tecla A y, a continuación, presionar la tecla B hasta alcanzar la hora a la que quiere cambiar el modo de operación. Ahora presione nuevamente la tecla A para cambiar el modo y los puntos E o G se encenderán para indicar el modo seleccionado. Es posible desplazarse hacia arriba y hacia abajo usando las teclas B y C para comprobar los intervalos de tiempo de descongelación. Es posible cambiar el modo de operación cada 15 minutos. Para salir del modo de ajuste de los intervalos de descongelación es necesario ajustar la hora a las 23:45 (11:45 PM), presionar la tecla B y el mensaje "end" (fin) se mostrará en la pantalla y, a continuación, presionar la tecla A para confirmar la salida.

3 **TEMPORIZADOR ENCENDIDO/APAGADO**
Una vez finalizada la programación, el temporizador de descongelación está todavía desactivado y "----" se muestra en la pantalla. Presionar la tecla A durante tres segundos para activar el temporizador de descongelación y viceversa. El punto H indicará el estado del temporizador.
Nota: cuando el temporizador de descongelación está desactivado, la función de descongelación está APAGADA (la máquina funciona como si no estuviera equipada con temporizador de descongelación).

8 SUGERENCIAS

1 Regulación de la densidad: la densidad óptima del granizado ha sido ya ajustada en fábrica. Si se quiere variar dicha densidad girar con un destornillador el correspondiente tornillo de ajuste situado en cada una de las paredes posteriores del distribuidor (ver figura 4):
- hacia derecha (sentido horario) para obtener un granizado más denso (el índice F en la ventanilla G se desplazará hacia abajo).
- hacia izquierda (sentido antihorario) para obtener un granizado menos denso (el índice F en la ventanilla G se desplazará hacia arriba).

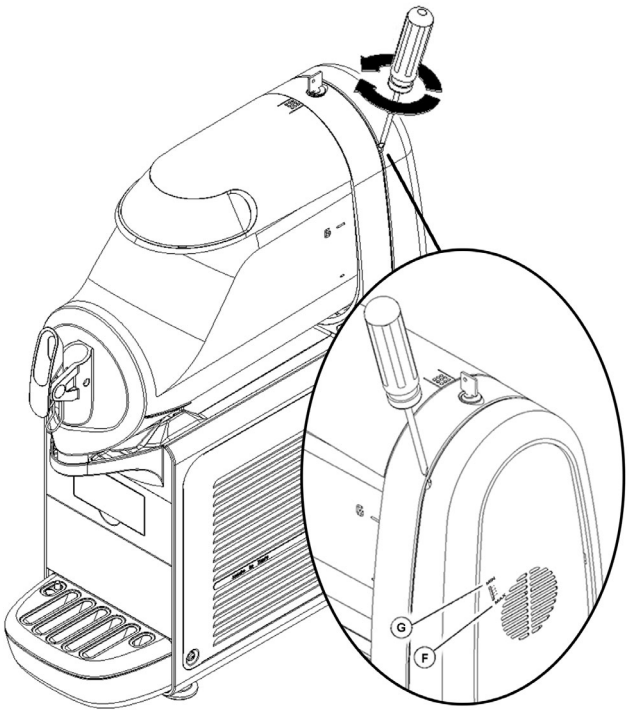


figura 4

2 Regulación de la temperatura: la temperatura óptima de las bebidas (para el funcionamiento del distribuidor como refrigerador de bebidas y no como granizador) ha sido regulada en la fábrica. Si se quiere variar su valor, girar el pomo colocado en cada una de los paneles portainterruptores**:**
- hacia derecha (sentido horario) para obtener una bebida más fría.
- hacia izquierda (sentido antihorario) para obtener una bebida menos fría.
NOTA : la regulación de la temperatura de la bebida se hace efectiva solamente cuando el interruptor mezcladores y refrigeración correspondiente se encuentra en la posición Bebida.
3 El tiempo necesario para obtener la refrigeración del producto varía en función de distintos factores como por ejemplo la temperatura ambiente, la temperatura inicial del producto, su contenido de azúcar (grado Brix) y la regulación de la densidad.
4 Llenando los contenedores con producto ya enfriado previamente se aumenta ulteriormente la eficiencia del distribuidor.

5 Para disminuir los tiempos de restablecimiento y, por lo tanto, aumentar la autonomía del distribuidor, volver a llenar cuando el nivel del producto desciende a mitad evaporador.

6 Para conseguir una buena conservación del producto, el distribuidor debe funcionar también durante la noche, por lo menos en la posición Bebida. Si esto no fuera posible y los productos permanecieran en los contenedores con el distribuidor parado es conveniente, una hora antes de apagar el aparato, llevar los interruptores mezcladores y refrigeración en la posición I; ésto evita la formación de bloques o crostas de hielo que podrían dañar los dispositivos mezcladores. En el caso en que se formasen dichos bloques de hielo, estos deberían ser quitados antes de volver a poner en función el distribuidor. El funcionamiento nocturno en la posición Bebida elimina además la posible formación de hielo (debido a la condensación de la humedad atmosférica) en el exterior de los contenedores.

7 No parar jamás los mezcladores cuando hay granizado en los contenedores; si no se mezcla, dicho granizado puede agregarse y formar un único bloque de hielo. Volviendo a arrancar los mezcladores en estas condiciones (sin esperar que el hielo se derrita) pueden dañarse.

8 El distribuidor está provisto de una junta magnética para la transmisión del movimiento a los mezcladores.Para prevenir daños al aparato, en caso de bloqueo de los mezcladores debido a bloques de hielo u otro dentro de los contenedores, la junta magnética se encarga de desconectar automáticamente la transmisión del movimiento.
Dicha situación puede ser identificada tanto por el bloqueo de los mezcladores como por un ruído intermitente que proviene del aparato. En este caso es necesario parar inmediatamente el distribuidor, vaciar el contenedor interesado y eliminar la causa del bloqueo.

9 Todo distribuidor de este tipo debe despedir calor. Si el calor producido fuera excesivo, controlar que ninguna fuente de calor se encuentre cerca del distribuidor y, en modo particular, cerca de las rejillas de los paneles. Cerciorarse además, que el flujo de aire no esté obstaculizado por paredes cercanas, cajas u otras cosas. Dejar por lo menos 15 cm de espacio libre alrededor del distribuidor.

10 El aparato solo puede ser utilizado con productos de repostería.

8. 1 LIMPIEZA

1 La limpieza y el lavado son fundamentales para garantizar la perfecta conservación del gusto de la bebida y la máxima eficiencia de vuestro distribuidor. Los procedimientos descritos a continuación deben ser considerados de carácter general y pueden variar por efecto de la reglamentación de higiene vigente.

2 Antes del desarmado para el lavado del distribuidor debe quitarse todo el producto. Proceder como sigue:
- poner el interruptor general en la posición I;
- poner los interruptores mezcladores/refrigeración en la posición I;
- posicionar un recipiente debajo del grifo y vaciar los contenedores;
- poner todos los interruptores en la posición 0.

8. 1. 1 DESMONTAJE DEL ECOAT (OPCIONAL)

1 Apoye la parte derecha del recuperador sobre una superficie. Coloque el recipiente en su interior.(ver figura 5)(ver figura

6).

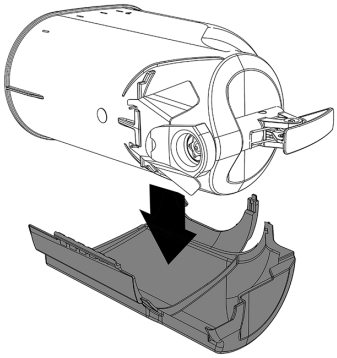


figura 5

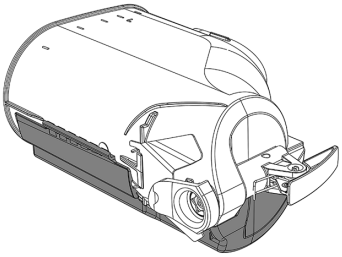


figura 6

2 Coloque la parte izquierda del recuperador, haciendo coincidir el encaje evidenciado. Cierre a presión las dos partes. (ver figura 7)(ver figura 8).

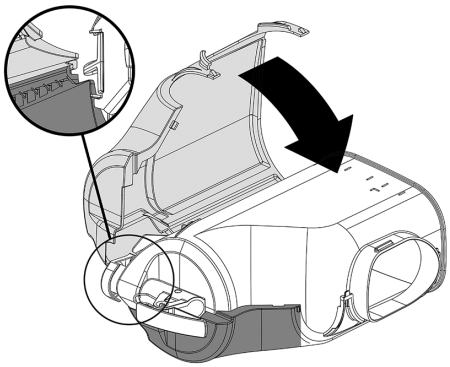


figura 7

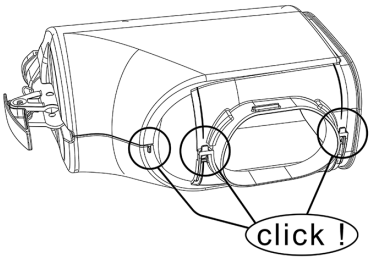


figura 8

8. 1. 2 DESMONTAJE

ATTENCION

Antes de iniciar el desmontaje de cualquier componente desconectar siempre eléctricamente el aparato sacando la clavija del enchufe.

1 Para quitar la tapa del recipiente, pulsar la tecla superior B y deslizar la tapa C hacia la parte anterior del recipiente. Si la máquina dispone de cerradura para el cierre de seguridad de la tapa A, girar la llave en el sentido contrario al de las agujas del reloj y desbloquear la tecla de apertura (ver figura 9).

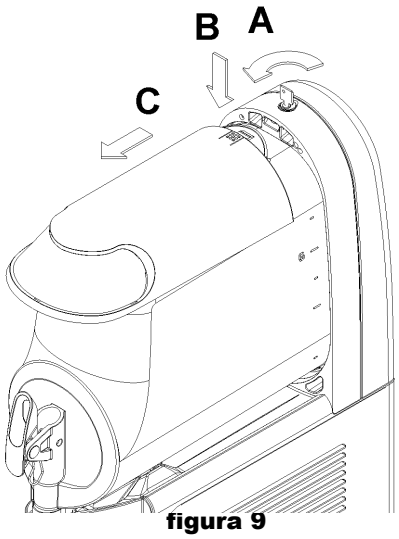


figura 9

2 Para desmontar el recipiente es necesario empujar hacia arriba la palanca correspondiente A (ver figura 10) y luego

sacar el recipiente hacia delante B (ver figura 11).

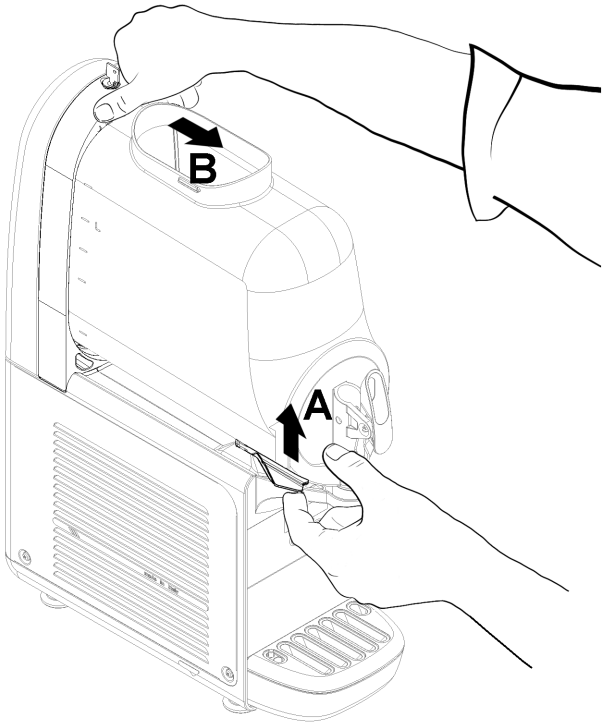


figura 10

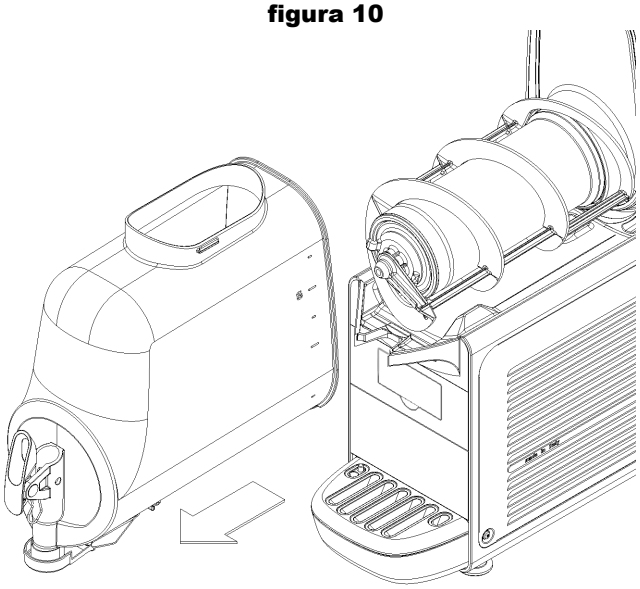


figura 11

3 Quitar el mezclador A sacándolo del cilindro evaporador.

Luego retirar el empalme hexagonal B (ver figura 12).

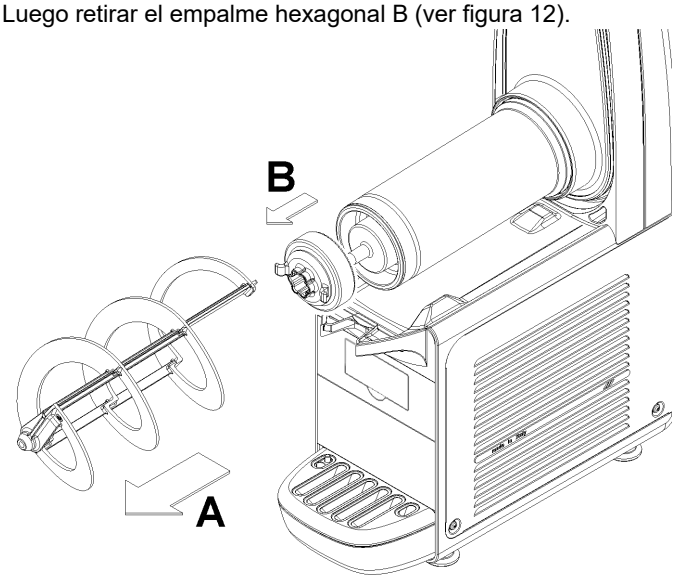


figura 12

4 Sacar la guarnición del correspondiente alojamiento (ver figura 13).

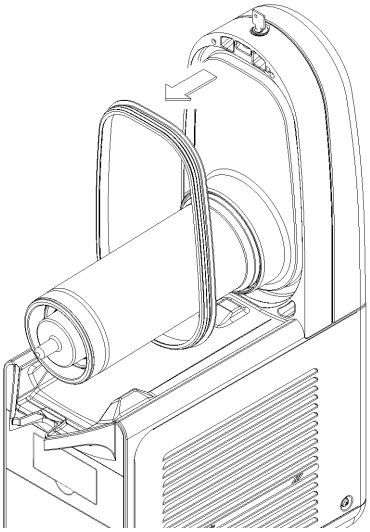


figura 13

5 Desmontar el grifo de erogación siguiendo la secuencia indicada (ver figura 14).

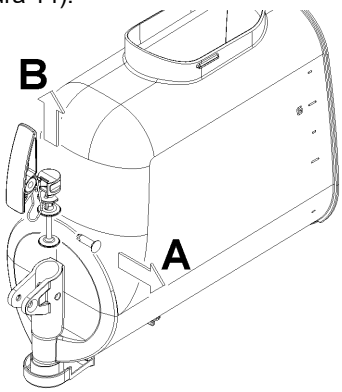


figura 14

6 Sacar el cajón recogedor de gotas y vaciarlo.

7 Sacar del recipiente el restrictor de flujo (ver figura 15).

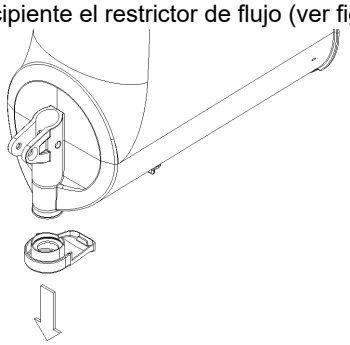


figura 15

8. 1. 3 LAVADO

IMPORTANTE

No lavar ningún componente de la máquina en el lava-vajillas.

ATTENCION

Antes de llevar a cabo una intervención de limpieza, desconectar siempre eléctricamente el distribuidor sacando la clavija del enchufe o apagando el interruptor exterior de pared.

1 Preparar en un recipiente aproximadamente cuatro litros de agua caliente (45-60°C) y detergente específico respetando con atención las indicaciones del fabricante; una solución demasiado concentrada puede provocar en efecto desperfectos en las partes que se tienen que lavar, mientras una demasiado diluida puede no limpiar de forma suficiente. No utilizar detergentes abrasivos.

IMPORTANTE

Para prevenir desperfectos al distribuidor utilizar sólo detergentes compatibles con las partes de plástico.

2 Utilizar un cepillo adecuado y lavar cuidadosamente con la solución detergente todas las partes que están en contacto con la bebida.

ATTENCION

Durante el lavado del distribuidor no utilizar una cantidad excesiva de agua cerca de los componentes eléctricos; en caso contrario se podrían producir descargas eléctricas en las personas o deterioros en el distribuidor.

3 Lavar los cilindros evaporadores utilizando un cepillo con cerdas suaves.

4 Enjuagar todas las partes lavadas con agua corriente.

8. 1. 4 HIGIENIZACION DEL DISTRIBUIDOR DESMONTADO

La higienización debe efectuarse inmediatamente antes de poner en función el distribuidor; evitar que este permanezca inactivo por mucho tiempo despúes de haber sido higienizado.

La desinfección debe realizarse cada vez que el distribuidor vuelva a funcionar con un nuevo producto.

1 Antes de iniciar los procedimientos descritos a continuación es necesario lavarse las manos con un jabón antibacteriano.

2 Preparar en un barreño aproximadamente ocho litros de solución de agua caliente (45-60°C) y producto desinfectante aprobado por las autoridades del propio país respetando las especificaciones del fabricante. Si no se dispone de un producto desinfectante específico, preparar una solución de agua e hipoclorito de sodio (lejía) con una proporción de 1 cucharada cada 2 litros de agua.

3 Sumergir en la solución todas las partes que se tienen que desinfectar durante el tiempo indicado por el fabricante del producto.

4 Dejar secar las partes desinfectadas sobre una superficie limpia.

5 Secar las partes externas del distribuidor sin utilizar trapos abrasivos.

8. 1. 5 MONTAJE DEL ECOAT (OPCIONAL)

1 Abra las dos partes (debe oírse un clic). (ver figura 16).

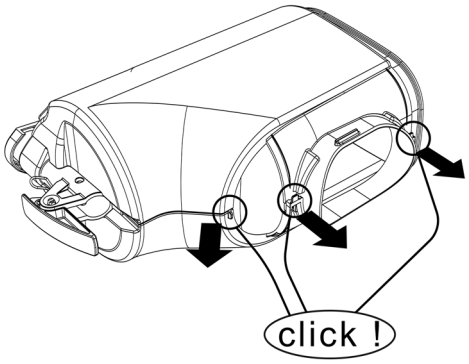


figura 16

2 Quite la parte izquierda del recuperador y, a continuación,

la derecha. (ver figura 17)(ver figura 18).

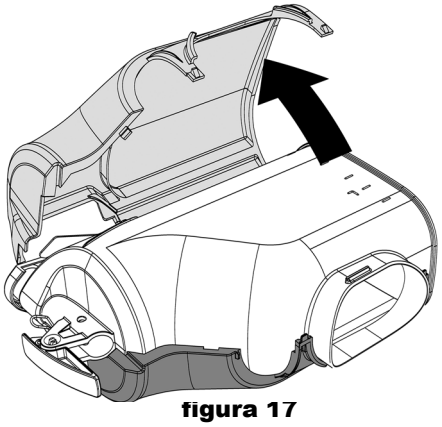


figura 17

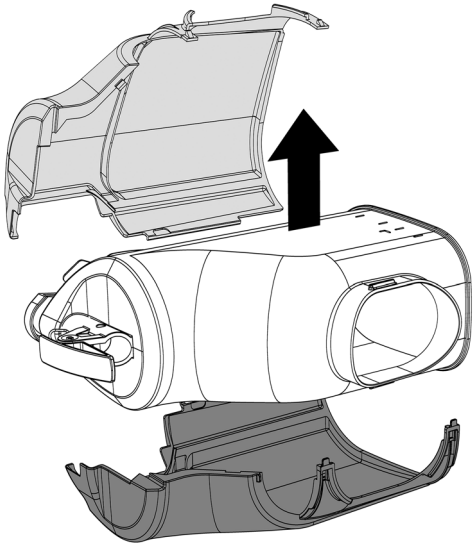


figura 18

8. 1. 6 REMONTAJE

1 Introducir el cajón recogedor de gotas en su alojamiento.
2 Lubrificar el pistón del grifo de erogación, el empalme hexagonal y el mezclador en los puntos indicados en la figura 19 (B-Frozen 6) o figura 20 (B-Frozen 10) utilizando exclusivamente la grasa que se entrega de serie con la máquina u otra grasa para uso alimentario.

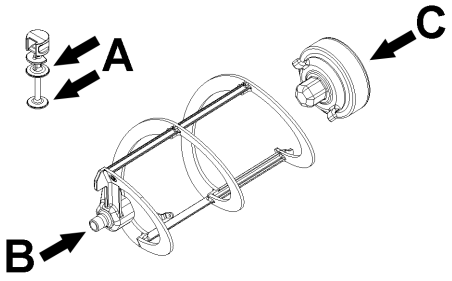


figura 19

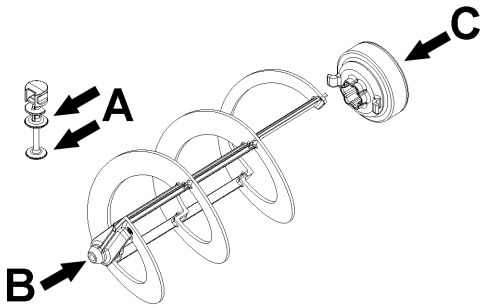


figura 20

3 Montar de nuevo el grifo de erogación en el recipiente con secuencia inversa respecto a la de la figura 19 o figura 19.
4 Montar de nuevo la guarnición del recipiente en el alojamiento correspondiente.
NOTA: el ala de mayor diámetro tiene que apoyarse a la pared posterior (ver figura 21).

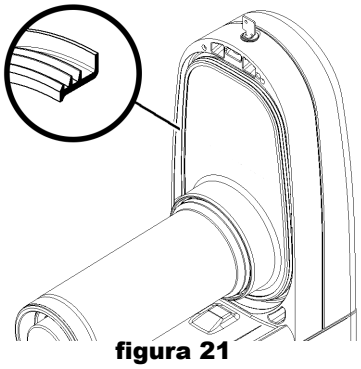


figura 21

5 Montar de nuevo el empalme hexagonal y luego el mezclador (ver figura 22).

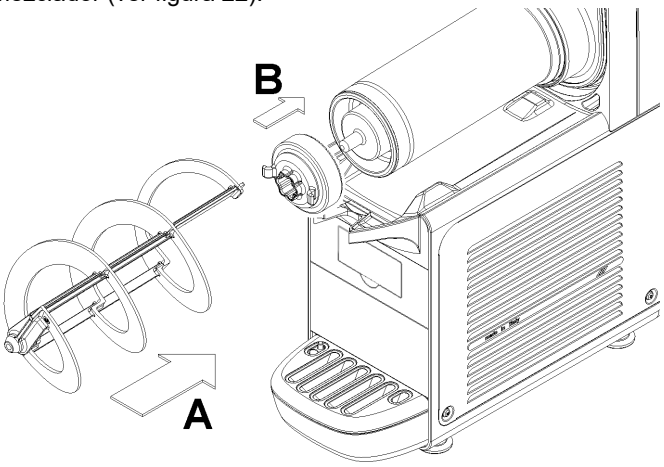


figura 22

6 Montar de nuevo el recipiente empujándolo hacia la pared posterior, asegurándose que encaje correctamente sobre la

guarnición. La palanca de bloqueo descenderá hasta apoyarse sobre la plataforma de goteo (ver figura 23).

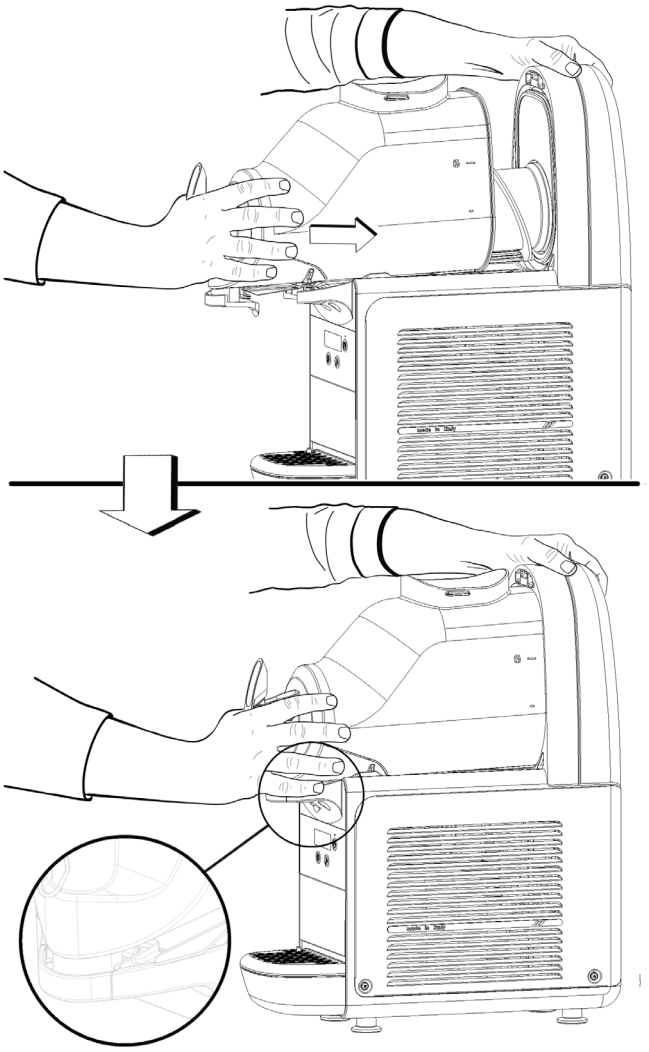


figura 23

7 Enjuagar con agua limpia de forma que se elimine cualquier posible resto de solución desinfectante del fondo de los recipientes. Secar el interior de los recipientes con una servilleta de papel del tipo “usar y tirar”.

8. 2 HIGIENIZACION DEL DISTRIBUIDOR MONTADO

La desinfección del aparato montado, precedente a su puesta en funcionamiento, se puede llevar a cabo, en caso necesario, sólo como ulterior precaución además de la desinfección del aparato desmontado descrita con anterioridad, pero nunca sustituyéndola.

1 Preparar en un barreño una solución de agua y producto desinfectante aprobado por las autoridades del propio país respetando las especificaciones del fabricante. Si no se dispone de un producto desinfectante específico, preparar una solución de agua e hipoclorito de sodio (lejía) con una proporción de 1 cucharada cada 2 litros de agua.
2 Introducir la solución en los recipientes.
3 Utilizando un cepillo adecuado, frotar la solución por todas las partes por encima del nivel de la solución y en la parte inferior de la tapa.
4 Colocar la tapa y hacer funcionar el distribuidor, para permitir que la solución se mueva, durante 2 minutos.
5 Sacar del recipiente el restrictor de flujo (ver figura 15).
6 Vaciar los recipientes de la solución desinfectante a través de los grifos de erogación y luego eliminarla.
7 Enjuagar con agua limpia para eliminar cualquier posible resto de solución desinfectante del fondo de los recipientes.
8 No efectuar otras operaciones de enjuague.

9 MANUTENCION

1 Cada día: controlar el distribuidor y comprobar que no presente pérdidas de producto por las juntas. Si se notan pérdidas, controlar primero de todo que los componentes del distribuidor se encuentren montados correctamente, luego comprobar que las juntas no necesiten lubrificación y por último que no sean defectuosas o estén desgastadas, en tal caso será necesario sustituirlas con piezas de recambio originales del fabricante.
2 Cada mes: eliminar el polvo acumulado en el filtro del condensador situado en el lado posterior de la máquina (ver figura 24).

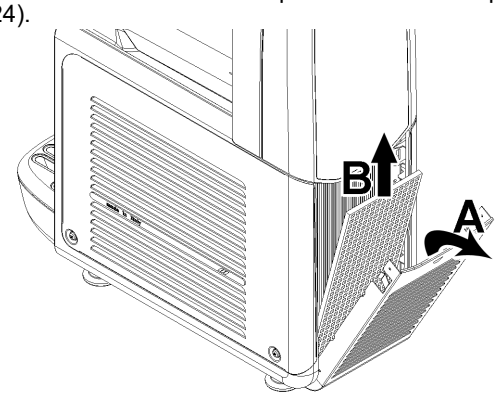


figura 24

ATTENCION

Prestar atención a las aletas del condensador puesto que son cortantes.

3 En caso de ruidos anómalos, desconecte el enfriador y consulte al servicio técnico.
4 En caso de falla, desconecte la máquina para evitar su reencendido imprevisto.
5 Después de cualquier operación de reparación, vuelva a colocar todos los componentes en su posición original (por ejemplo, cárteres y tornillos).

9. 1 MANUTENCION (SOLAMENTE POR EL SERVICIO POSTVENTA)

IMPORTANTE

Para prevenir desperfectos en el distribuidor, las partes de plástico se tienen que lubrificar sólo con la grasa suministrada por el fabricante o con otra grasa compatible con partes de plástico.

CADA AÑO : Sacar todos los paneles y limpiar el interior de la máquina, incluida la base y el interior de los paneles.
No eliminar nunca el material anti condensación situado alrededor del tubo de salida del evaporador (el tubo en cobre colocado a la derecha del motor reductor). Si dicho material no se encontrara en la máquina o se perdiera, sustituir con piezas de recambio originales del fabricante.

02472-00504
R2.0 23A13