



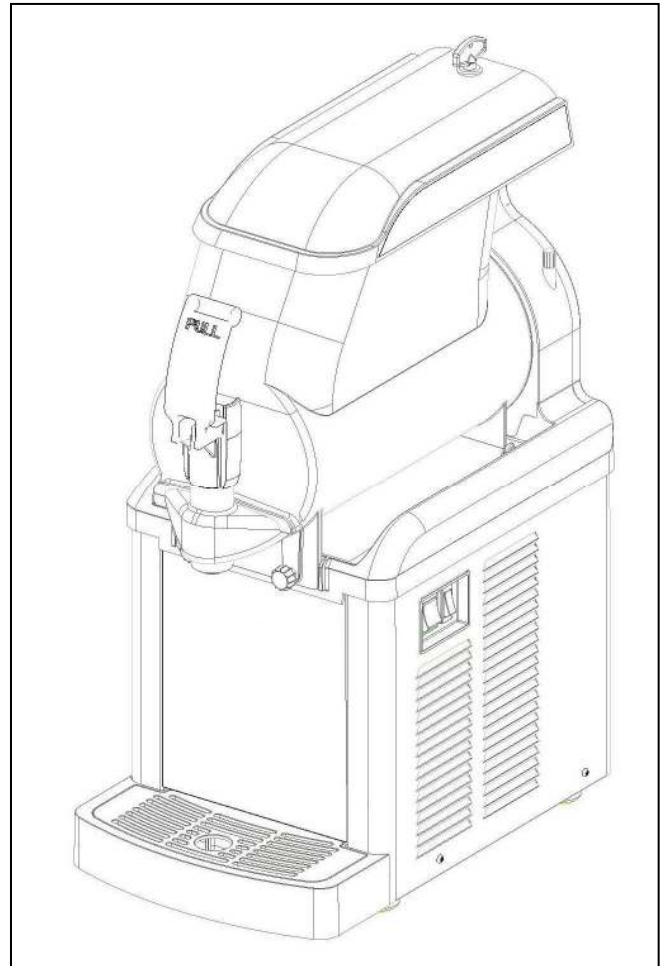
S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



SP



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

OPERATOR'S MANUAL

**MANUEL D'UTILISATION ET
D'ENTRETIEN**



**100%
MADE
IN ITALY**





S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



ITALIANO
ENGLISH
FRANÇAIS

PAG.3
PAGE 22
PAGE 40



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



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

Pubblicazione emessa da:

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

Edizione: 12/2018

Revisione: 01

© 2018 - SPM Drink Systems

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

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

Il presente manuale:

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

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

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

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

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



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



INDICE

1. AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI	5
2. CORREDO DELL' APPARECCHIO	5
3. INDICAZIONI UTILI PER IL TRASPORTO	5
4. INDICAZIONI UTILI PER IL SOLLEVAMENTO	5
5. SPECIFICHE TECNICHE	6
6. POSIZIONAMENTO	7
7. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	8
8. OPERAZIONI DI AVVIAMENTO E MODALITA' D'USO	9
9. OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE QUOTIDIANA	11
10. MANUTENZIONE STRAORDINARIA	18
Pulizia del condensatore	18
Controllo e sostituzione delle guarnizioni	19
Stoccaggio invernale	19
11. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA'	19
12. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	21



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



1. AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

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

Il presente apparecchio è stato progettato per la produzione di creme al caffè, ice cappuccino, sorbetti, granite e prodotti simili preparati miscelando acqua o latte con prodotti in polvere.

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

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

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

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

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

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

2. CORREDO DELL'APPARECCHIO

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

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

3. INDICAZIONI UTILI PER IL TRASPORTO

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

4. INDICAZIONI UTILI PER IL SOLLEVAMENTO

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



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

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



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059. 781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



Va, invece, evitato di:

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

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

5. SPECIFICHE TECNICHE

Caratteristiche tecniche ed elettriche dell'apparecchio

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



Sulla targhetta vengono riportati:

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

Le dimensioni di ingombro dell'apparecchio sono:

SP1

- Altezza 61,2 cm.
- Larghezza 26,2 cm.
- Profondità 42,7 cm.
- Peso 28 kg.

SP2

- Altezza 61,2 cm.
- Larghezza 44,7 cm.
- Profondità 43,8 cm.
- Peso 48 kg.

Rumorosità

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

In caso di guasto:

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

Smaltimento


Importante

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

Importante

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



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

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

6. POSIZIONAMENTO

SOLO PER MANUTENTORE

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

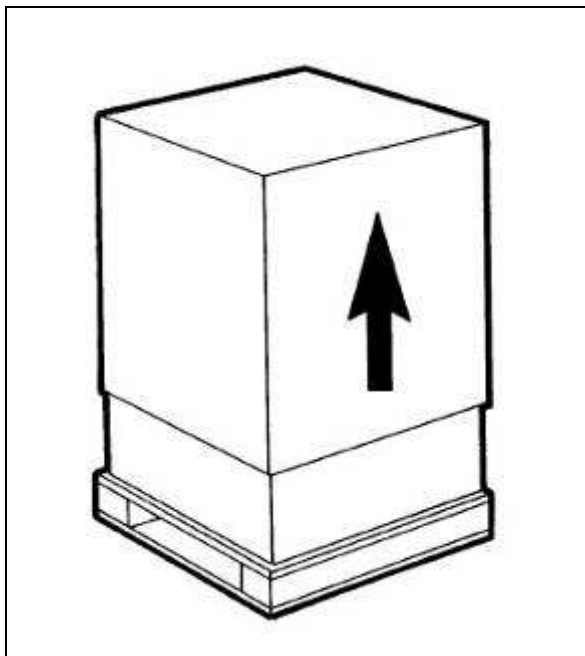


Fig. 1

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

!IMPORTANTE!

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

b) Appoggiare l'apparecchio su una superficie orizzontale e solida facendo in modo che la carrozzeria dell'apparecchio sia ben areata (almeno 8 inch di spazio libero, fig.2), installare l'apparecchio in un ambiente asciutto ed evitare di installarlo vicino a fonti di calore. **La temperatura ambiente di utilizzo macchina deve essere compresa tra i 75°C e i 90°F.**

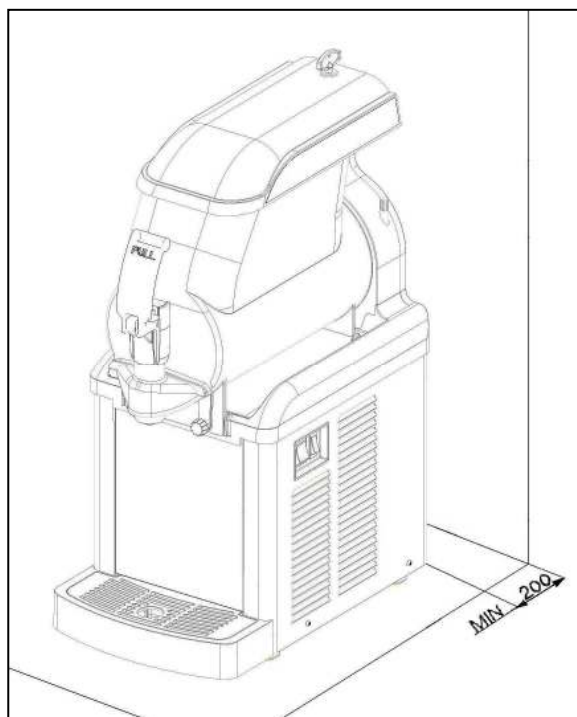


Fig. 2

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

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

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

Importante

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

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

7. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

SOLO PER MANUTENTORE

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

- Accertarsi che il collegamento sia effettuato ad un impianto dotato di un efficace messa a terra come previsto dalle vigenti normative di sicurezza (fig.3). Il costruttore non può essere quindi considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancata messa a terra dell' impianto.

- Verificare sempre le specifiche elettriche sulla targhetta di ogni singolo apparecchio, i dati di targa rimpiazzano sempre quelli riportati sul presente manuale.

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

- Non usare mai prese multiple o prolungh.

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

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

Importante

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

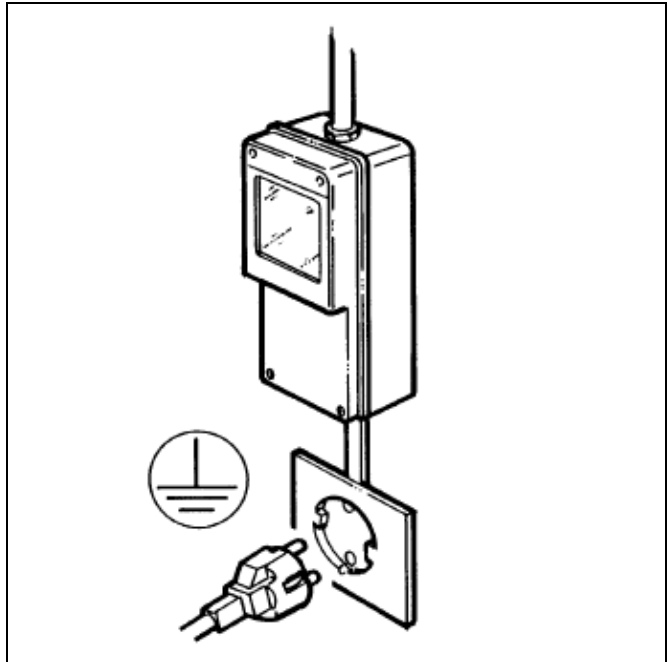


Fig. 3

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

8. OPERAZIONI DI AVVIAMENTO E MODALITA' D'USO

!ATTENZIONE!

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

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

NOTA: si definisce prodotto il risultato della miscelazione di acqua o latte con il preparato per ottenere granite, sorbetti, creme fredde, frozen yogurt e prodotti similari.

Non introdurre più di 4 litri di prodotto liquido onde evitare di superare la capienza massima della vasca.

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

- Riposizionare prima il sottocoperchio e quindi il coperchio principale.

Nota

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

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

- Inserire la spina nella presa di alimentazione elettrica.

-Attivare l'interruttore generale, il mescolatore entrerà automaticamente in funzione.

-Attivare il tasto per il congelamento recante il simbolo del fiocco di neve (posizione I dell'interruttore piccolo in fig. 6).

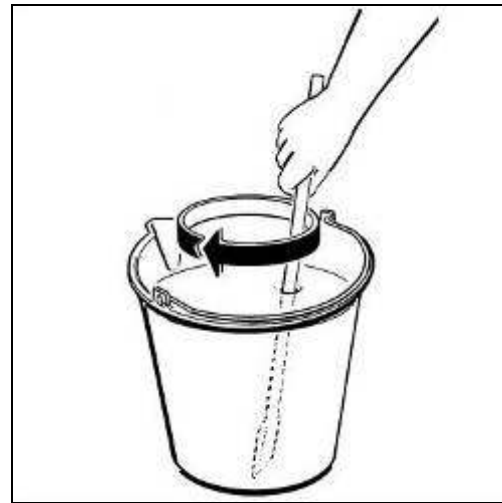


Fig. 4

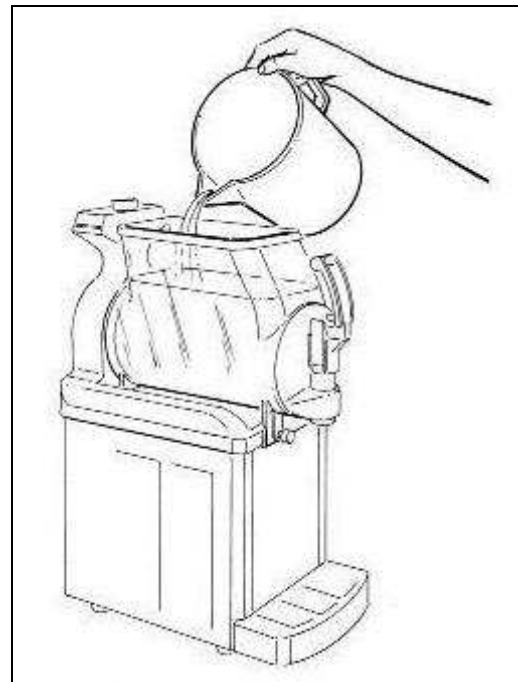


Fig. 5

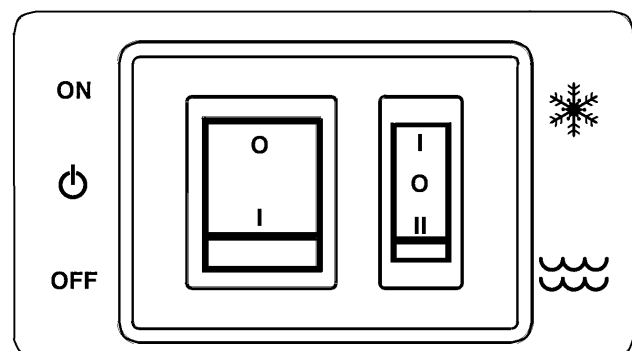


Fig. 6



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761

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

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



Regolazione della consistenza: per variare la consistenza del prodotto, agire sulla vite collocata nel retro della macchina (fig. 7); girando in senso orario, il prodotto diventerà meno denso, girando in senso antiorario, il prodotto diventerà più denso.



Attenzione

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



Attenzione

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

NOTA: qualora si desiderasse passare dalla modalità CONGELAMENTO a quella DEFROST, è sufficiente impostare la posizione II del tasto piccolo (Fig.6)

- Una volta che il prodotto avrà raggiunto la consistenza desiderata, per erogare, posizionare il bicchiere sotto al rubinetto e tirare la leva come mostrato in figura 8.

!Importante!

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

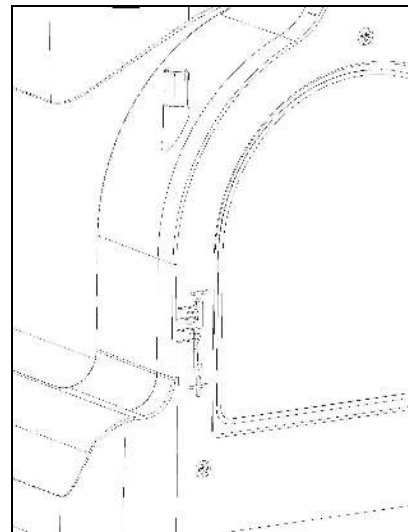


Fig. 7

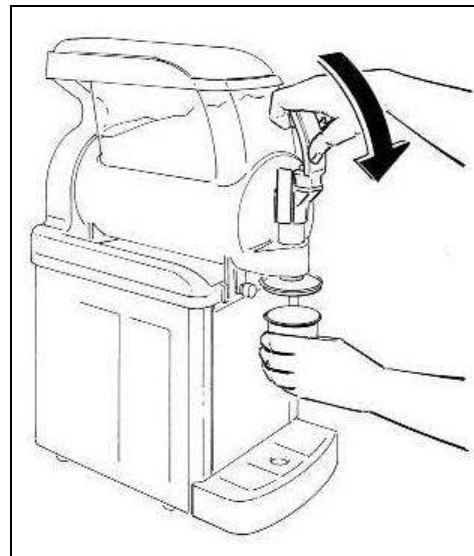


Fig. 8



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



9. OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE QUOTIDIANA

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

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

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



Attenzione

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



Attenzione

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

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

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

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

- Disattivare l'impianto frigorifero e far funzionare la macchina con il solo mescolatore in movimento per una decina di minuti (posizione 0 dell'interruttore piccolo mantenendo in posizione I quello grande).

- Svuotare la vasca dal prodotto rimanente.

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

- Dopo aver rimosso il fermo attraverso l'apposita chiave (fig.9), rimuovere prima il coperchio di sicurezza, poi il sottocoperchio come mostrato in figura 10.

- Riempire la vasca con acqua tiepida (fig.11) e dopo aver riposizionato il coperchio far funzionare il mescolatore per alcuni minuti.

!ATTENZIONE!

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

- Svuotare la vasca e ripetere le stesse operazioni finché dalla stessa non esce acqua limpida (fig.12).

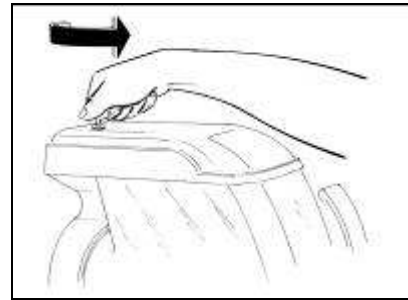


Fig. 9

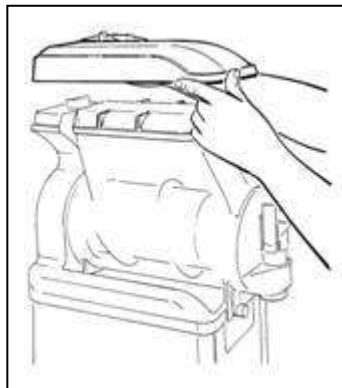


Fig. 10

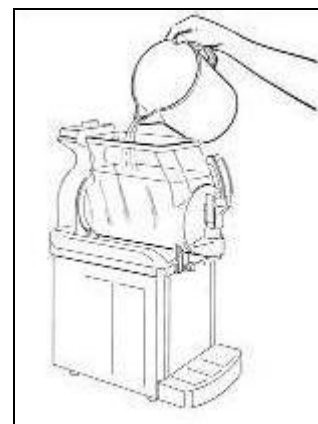


Fig. 11

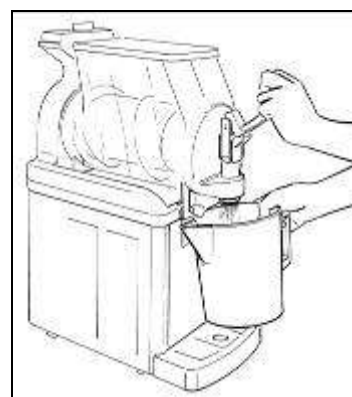


Fig. 12

⚠️ **Attenzione** ⚠️

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

- Disattivare l'interruttore generale A posto sul fianco destro della macchina (fig.6) e disconnettere il cavo di alimentazione dalla rete.

- Rimuovere il coperchio.

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

- Svitare e sfilare i pomelli (fig.13).

- Smontare il rubinetto dalla vasca premendo contemporaneamente sulle due alette di blocco e sollevarlo in modo da estrarlo dalla propria sede (fig.14).

- Scomporre il rubinetto in tutti i suoi componenti tenendo premuto verso il basso il corpo e sfilando la leva dalla propria sede (fig.14).

⚠️ **Attenzione** ⚠️

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

- Tirare la vasca verso l'esterno e liberarla dalla propria sede (fig.15).

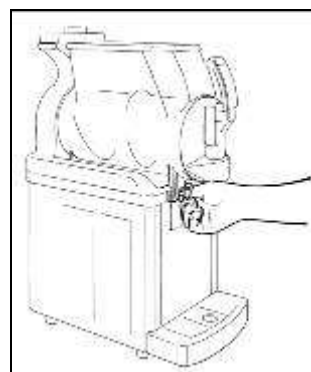


Fig. 13

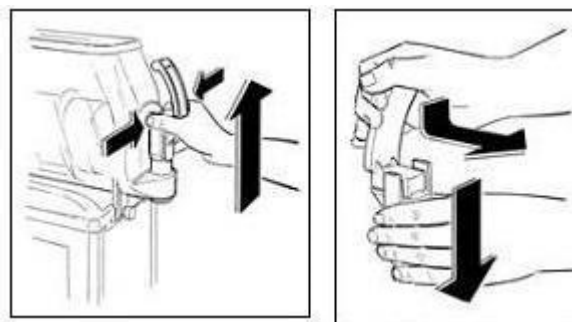


Fig. 14

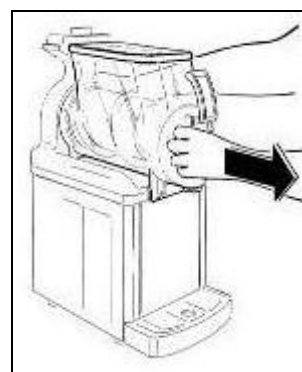


Fig. 15



S.P.M. Drink Systema S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059. 781761

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

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



- Svitare il pomello di fissaggio nel senso della freccia (filettatura sinistra) e procedere all'estrazione del gruppo di miscelazione e delle guarnizioni di tenuta (fig.16).

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



Attenzione

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

- Smontare la vaschetta raccogli gocce tirandola verso l'esterno (fig.17).

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

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

!IMPORTANTE!

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

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



!IMPORTANTE!

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

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

- Lavare accuratamente l'evaporatore Z ed il piano raccogli condensa Y con una spugna imbevuta di acqua pulita, rimuovendo ogni residuo di prodotto (vedi fig.18).

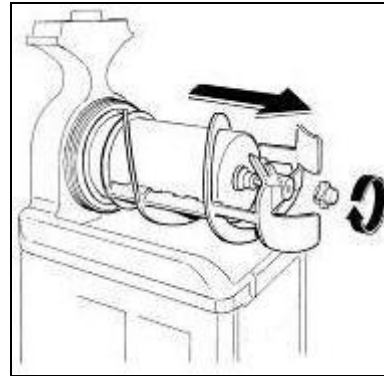


Fig. 16

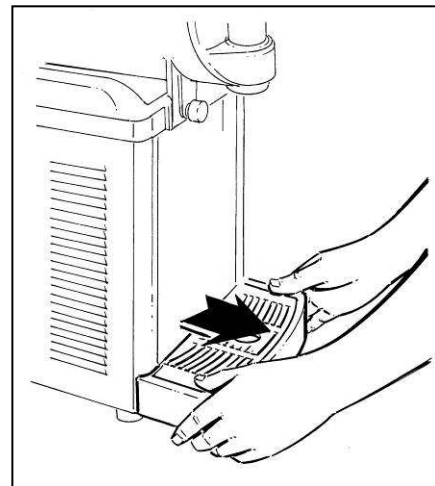


Fig. 17

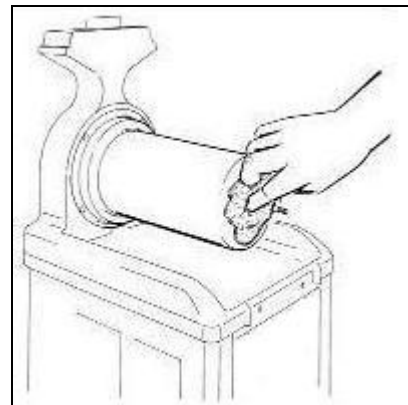


Fig. 18

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

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

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

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

- Lubrificare con cura la parte interna della guarnizione a ventosa con il grasso di vaselina (fig.19).



Fig. 19

- Rimontare la guarnizione posteriore della vasca e quella frontale a ventosa, prestando attenzione al verso della prima come mostrato in figura 20.

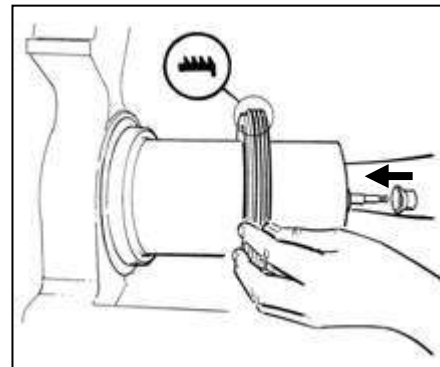


Fig. 20

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

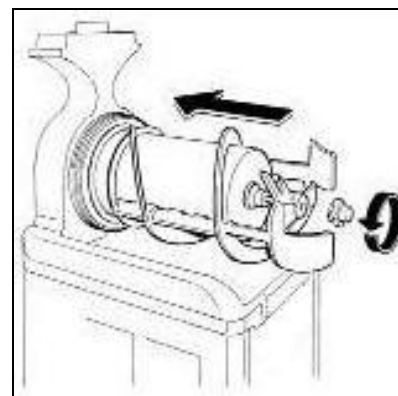


Fig. 21

- Fissare tutti i componenti avvitando il pomello in senso antiorario (fig.21).

- Per agevolare il montaggio consigliamo inoltre di inumidire con acqua pulita la parte posteriore della vasca nel punto in cui la stessa combacia con la sua guarnizione di tenuta (vedi figura 22);

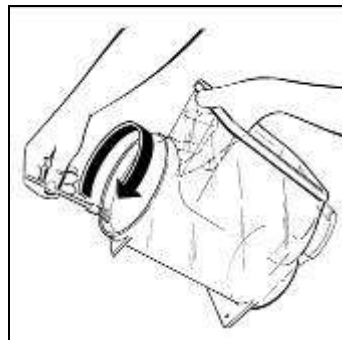


Fig. 22

- Rimontare la vasca collocandola nella propria sede accertandosi che faccia esattamente tenuta con la propria guarnizione (vedi figura 23).



Fig. 23

- Fissare la vasca avvitando entrambi i pomelli fino al fondo della loro corsa (fig.24).

IMPORTANTE

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

- Rimontare il rubinetto (fig.25) avendo cura di cospargere con grasso di vaselina le guarnizioni per agevolare lo scorrimento dello stesso nella propria sede fino al completo inserimento.

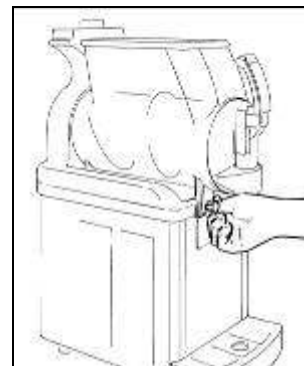


Fig. 24

!ATTENZIONE!

Il non perfetto scorrimento del rubinetto ne compromette la tenuta.

- Rimontare la vaschetta raccogli gocce.

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

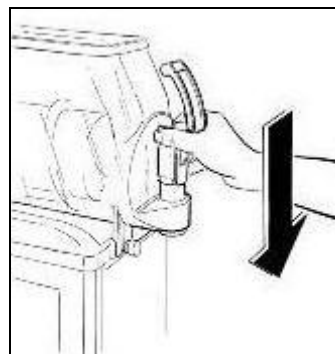


Fig. 25



S.P.M. Drink System S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



SANITIZZAZIONE DOPO PERIODI DI INATTIVITA'

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

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

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

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

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

IMPORTANTE

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

- Svuotare la vasca aprendo e chiudendo almeno 10 volte il rubinetto in modo da sanizzare anche la zona di passaggio prodotto.

- Risciacquare accuratamente ripetendo le stesse operazioni utilizzando però solo acqua potabile pulita al posto del sanizzante.

- Dopo aver accuratamente eseguito queste operazioni la macchina è pronta per essere utilizzata.

10. MANUTENZIONE STRAORDINARIA



Attenzione

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

Pulizia del condensatore

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

Per potervi accedere:

- Togliere la tensione all'apparecchio disattivando l'interruttore generale e scollegando il cavo di alimentazione.
- Rimuovere il pannello posteriore svitando le due viti che lo trattengono nella sua parte inferiore (fig.26).
- Con un aspiratore rimuovere la polvere infiltratasi tra le lamelle del condensatore (fig.27).

IMPORTANTE

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

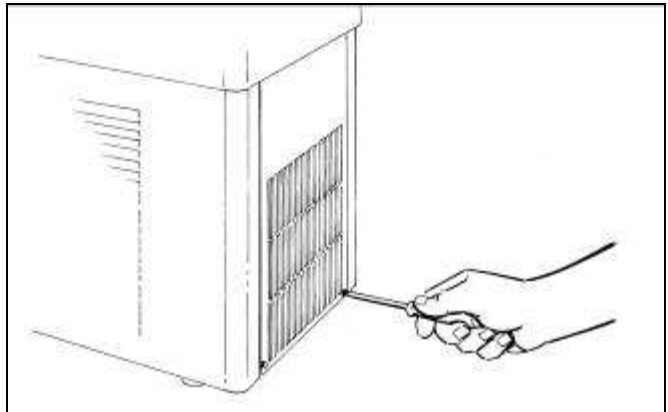


Fig. 26

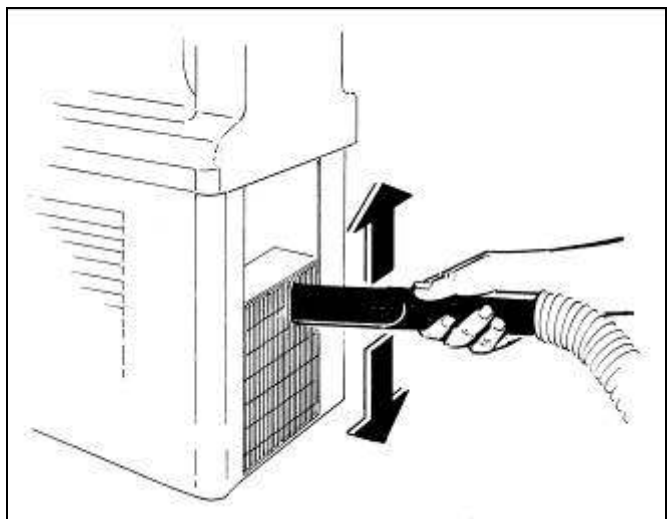


Fig. 27



S.P.M. Drink System S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761

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

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Controllo e sostituzione delle guarnizioni

BOCCOLA RIGIDA EVAPORATORE

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

GUARNIZIONE VASCA

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

GUARNIZIONI (O-RING) RUBINETTO

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

GUARNIZIONE A VENTOSA

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

Stoccaggio invernale

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

- Disconnettere la macchina da qualsiasi fonte di energia.
- Smontare, lavare e sanificare tutte le parti a contatto con il prodotto come descritto nel capitolo 9.
- Pulire anche i pannelli esterni.
- Rimontare accuratamente tutti i componenti.

- Coprire la macchina completamente montata con l'imballo originale in modo che venga protetta dalla polvere e da altri agenti contaminanti.

- Posizionare la macchina in un luogo asciutto.

11. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA'

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

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



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369





S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
 Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
 E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



12. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Problema	Possibile causa	Soluzione
La macchina non raffredda o raffredda solo parzialmente ed il compressore funziona	<ul style="list-style-type: none"> Lo spazio di ventilazione attorno alla macchina è inadeguato La macchina sta funzionando in modalità DEFROST Le lamelle del condensatore sono sporche e piene di polvere La ventola non sta funzionando C'è una perdita di refrigerante L'elettrovalvola è difettosa 	<ul style="list-style-type: none"> Lasciare almeno 20cm di spazio libero attorno alla macchina e non posizionarla vicino ad altre fonti di calore Ripristinare la modalità CONGELAMENTO Pulire il condensatore Controllare i collegamenti elettrici, se disconnessi riconnettere e se ancora non funziona, sostituire la ventola Individuare la perdita, eliminarla e ricaricare l'impianto Sostituire l'elettrovalvola
La macchina non raffredda o raffredda solo parzialmente ed il compressore non funziona	<ul style="list-style-type: none"> Le parti elettriche del compressore non funzionano Alcuni collegamenti elettrici sono incompleti Il compressore è difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire i componenti che non funzionano Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete Sostituire il compressore
La macchina è rumorosa	<ul style="list-style-type: none"> Le pale della ventola urtano alcuni dei componenti interni 	<ul style="list-style-type: none"> Verificare e sistemare
L'interruttore principale è in posizione ON ma la macchina non funziona	<ul style="list-style-type: none"> Il coperchio principale non è stato riposizionato correttamente Alcune connessioni elettriche sono incomplete L'interruttore principale è rotto Il motoriduttore è difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare correttamente il coperchio principale Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete Sostituire l'interruttore Sostituire il motoriduttore
La vasca perde	<ul style="list-style-type: none"> Una delle guarnizioni non è posizionata correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Rimontare correttamente la guarnizione o, se è il caso, sostituirla
Il rubinetto perde	<ul style="list-style-type: none"> Il rubinetto non è stato rimontato correttamente Il movimento del rubinetto è impedito Gli o-ring di tenuta sono danneggiati o usurati 	<ul style="list-style-type: none"> Smontare e rimontare correttamente il rubinetto Pulire il rubinetto e la sua sede e lubrificare con il grasso di vaselina in dotazione Sostituire gli o-ring
Il prodotto finisce nella vaschetta raccogli gocce attraverso il tubo di drenaggio	<ul style="list-style-type: none"> La guarnizione a ventosa, il mozzo del mescolatore ed il pomello di fissaggio non sono stati rimontati correttamente La guarnizione a ventosa o la boccola di tenuta dell'albero sono danneggiati o usurati 	<ul style="list-style-type: none"> Smontare e rimontare correttamente il sistema di mescolamento Smontare e sostituire le guarnizioni
Il mescolatore non gira	<ul style="list-style-type: none"> Il coperchio principale non è stato riposizionato correttamente Alcune connessioni elettriche sono incomplete Il motoriduttore è difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare correttamente il coperchio principale Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete Sostituire il motoriduttore
Il mescolatore risulta rumoroso durante la rotazione	<ul style="list-style-type: none"> La guarnizione a ventosa è stata sostituita senza essere lubrificata correttamente La spirale di mescolamento non è stata rimontata correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Smontare, pulire, sanitzizzare e lubrificare correttamente la guarnizione Smontare e rimontare correttamente la spirale e tutto il sistema di mescolamento



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



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

Published by:

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

Edition: 12/2018

Revision: 01

© 2018 – SPM Drink Systems

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

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

This manual:

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

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



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



INDEX

1. IMPORTANT WARNINGS AND ADVICES	24
2. EQUIPMENT KIT	24
3. TRANSPORT TIPS	24
4. LIFTING TIPS	24
5. TECHNICAL SPECIFICATIONS	25
6. POSITIONING	26
7. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY MAINS	27
8. OPERATING INSTRUCTIONS AND START-UP PROCEDURES	28
9. CLEANING AND DAILY SANITIZING PROCEDURES	30
10. SPECIAL MAINTENTANCE	37
Condenser cleaning	37
Control and replacement of seals	38
Winter storage	38
11. DISCLAIMER	38
12. TROUBLESHOOTING GUIDE	39



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



1. IMPORTANT WARNINGS AND ADVICES

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

Unless otherwise stated, this manual is addressed to operators (staff members who uses the equipment on a daily basis) and to servicemen (staff members qualified to carry out the installation and/or maintenance). The parts of the manual addressed only to servicemen are pointed out accordingly. Please read carefully the warnings listed here below before installation and start-up of the equipment. This equipment has been designed to produce coffee cream, ice cappuccino, sorbets, slushes and similar frozen dairy products.

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

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

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

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

2. EQUIPMENT KIT

In the packaging of this equipment you will find also:

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

3. TRANSPORT TIPS

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

4. LIFTING TIPS

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



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

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

The following operations should always be avoided:

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



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



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

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical and electrical specifications

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



The plate specifies:

- Model: XX
- n°: XX
- Electrical specifications: Volt/ Hz
- Max. absorption (Watt)
- Max. current (Amp)
- Machine ambient working temperatures between 24°C and 32°C.

Dimensions and weight:

SP1

- Height: 61,2 cm.
- Width: 26,2 cm.
- Depth: 42,7 cm.
- Weight: 28 kg.

SP2

- Height: 61,2 cm.
- Width: 44,7 cm.
- Depth: 43,8 cm.
- Weight: 48 kg.

Noise emissions

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

In the event of breakdown:

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

Disposal




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

Important

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



This symbol:  means that the machine cannot be disposed as common waste. It must be handled in compliance with the provisions of European directive 2003/108/CE (Waste Electrical and Electronic Devices - WEEE) and the resulting national legislation, in order to prevent any potential damage to the environment and to create health risks.

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

6. POSITIONING

FOR MAINTENANCE WORKER ONLY

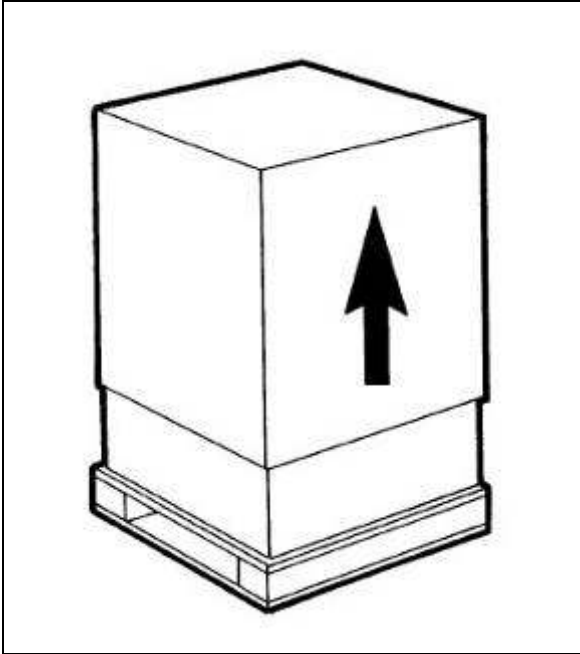


Fig. 1

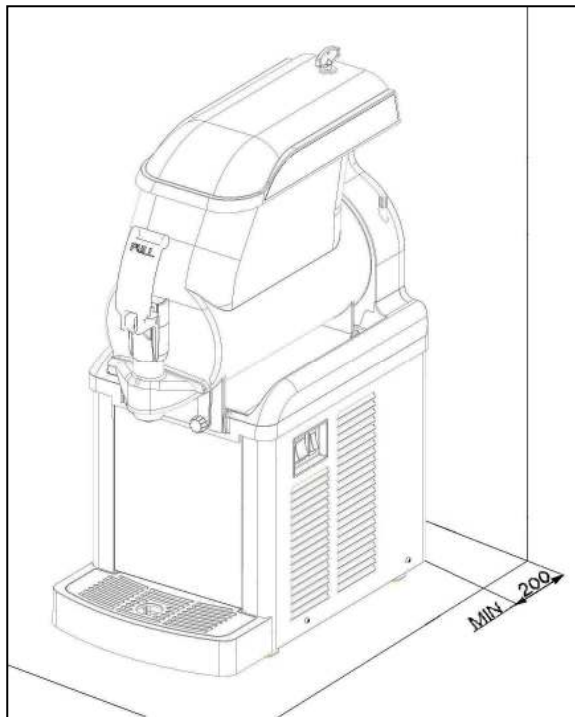


Fig. 2

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

- a) Remove the packing (fig.1) and preserve it in order to reuse for winter storage.

⚠ Caution ⚠

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

- b) Make sure the machine is in perfect condition.

- c) Rest the machine on a sturdy, flat surface making sure it is well ventilated by leaving a gap of 8 inch around it and do not install it near heat sources (fig.2); **we recommend you to maintain a room temperature between 75 and 90°F.**

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

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

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

Important

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

7. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY MAINS

FOR SERVICEMAN ONLY

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

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

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

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

- Never use extensions or multiple adaptors.

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

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

Important

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

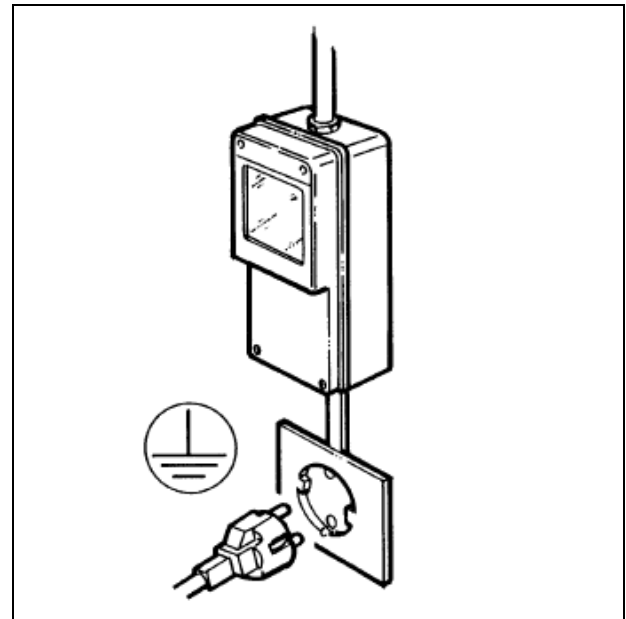


Fig. 3

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

8. OPERATING INSTRUCTIONS AND START-UP PROCEDURES

!!IMPORTANT!
BEFORE STARTING THE MACHINE, CARRY OUT THE CLEANING AND SANITISING PROCEDURES DESCRIBED IN CHAPTER 9.

- Dilute and mix the product in a separate container according to the manufacturer's instructions (see fig.4).

NOTE: "mix" is the result of the blending between water or milk with the powder to make slushes, sorbets, frozen creams ice milk, frozen yogurt and similar frozen dairy products.

Don't introduce more than 4 litres of mix inside the bowl in order to avoid to go over the bowl maximum level.

- Pour the mix obtained into the bowl (see fig.5).

- Restore the secondary cover and then the main one.

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

If the main cover is not correctly positioned, the correspondent mixing system will not work.

- Insert the plug into the electrical power outlet.

- Activate the main switch on the right side of the machine, the scraper auger will automatically start rotating.

- Activate the FROZEN mode by switching on the snowflake button (right side, small button, position I, see fig.6).

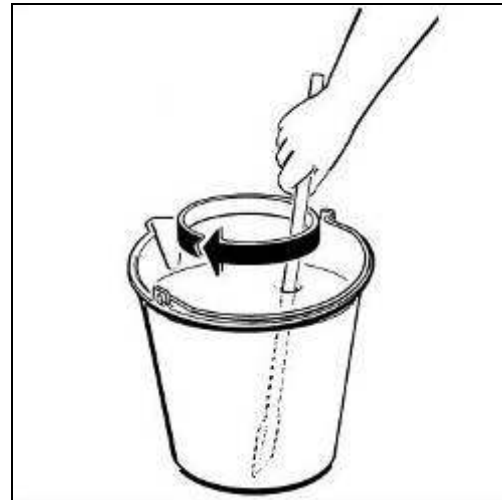


Fig. 4

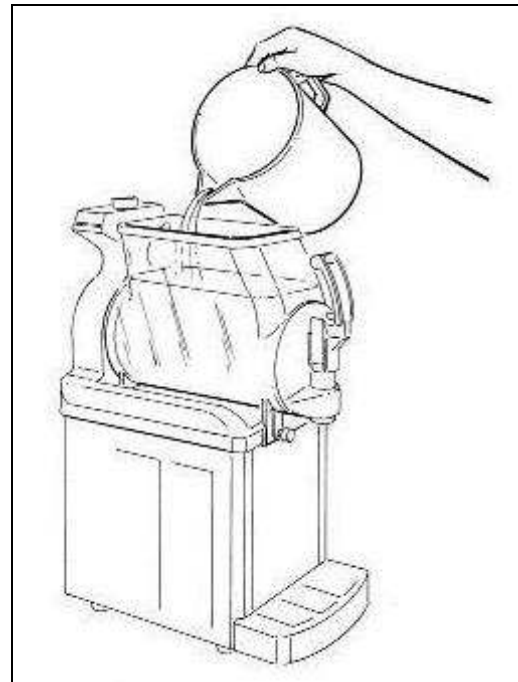


Fig. 5

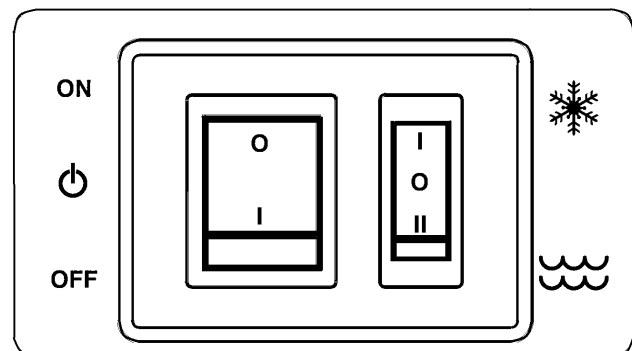


Fig. 6



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761

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

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



Adjusting the consistency: to adjust the consistency of the product, turn the red screws located on the back of the machine in the following way: clockwise to make the product less dense, anticlockwise to make the product denser (see figure 7).



Caution

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



Caution

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

NOTE: if you need to switch from FREEZING mode to DEFROST one, it's necessary to switch the small button on the waves position (position II in the figure 6).

- Once the desired product consistency is reached, to dispense product it is necessary to position a cup under the tap and lower the lever as shown in figure 8.

!Important!

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

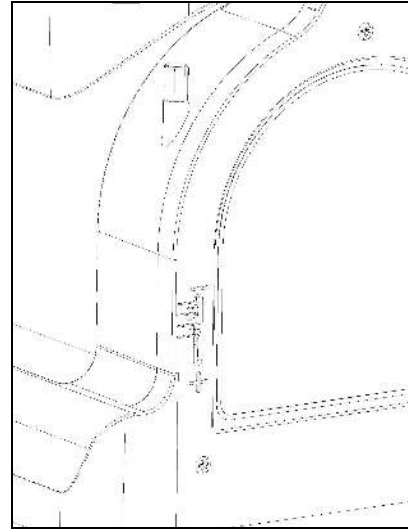


Fig. 7

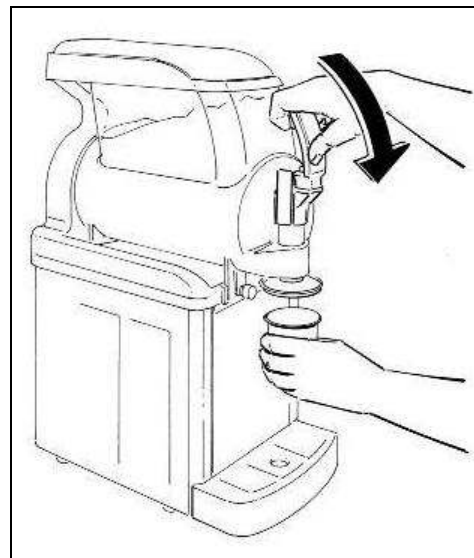


Fig. 8



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761

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

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



9. CLEANING AND DAILY SANITIZING PROCEDURES

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

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



Caution

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



Caution

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

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

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

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

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

- Stop the freezing system and let the machine run with the only auger activated (position O for the small button, position I for the main one) for ten minutes.

- After unlocking the main cover with its key (fig.9), remove the main cover and the secondary one under it (fig.10).

- Pour lukewarm water into the bowl (fig.11) and, after re-positioning the main cover, make the scraper auger rotating for some minutes.

NOTE

SP is equipped with a very efficient safety mechanism, activated when the cover is lifted, designed to protect the operator. **If the cover is not correctly positioned SP will not work.**

- Empty the bowl and repeat the same operations until the coming out water is clear (fig.12).

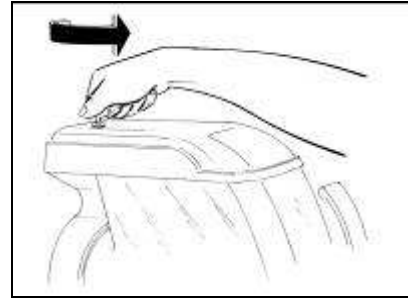


Fig. 9

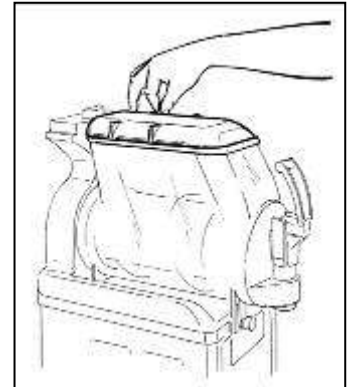
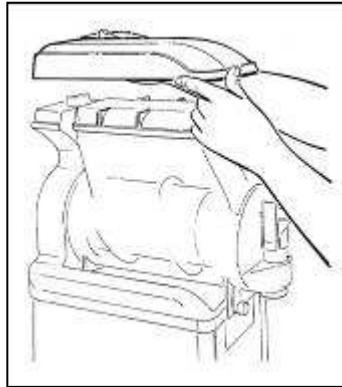


Fig. 10

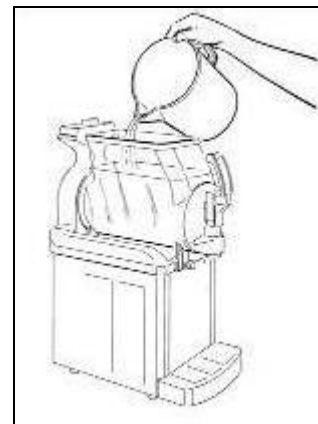


Fig. 11

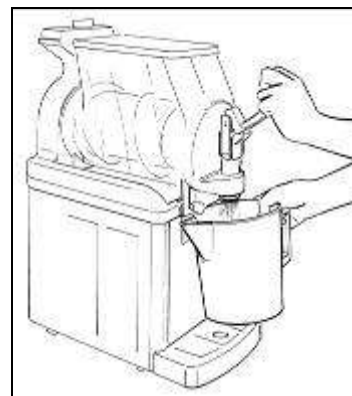


Fig. 12

⚠ Caution ⚠

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

- Switch off the machine and disconnect the power cable.
- Remove the main cover.
- Wash and sanitize your hands and forearms.
- Unscrew the bowl knobs (fig.13).

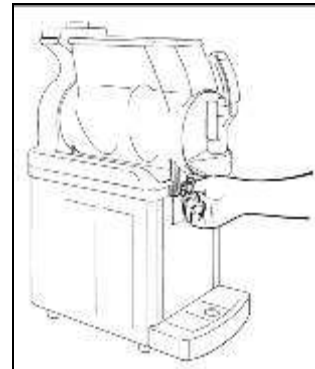


Fig. 13

- Simultaneously press the two securing tabs and lift the tap to extract it from its seat (see fig.14).
- Disassemble the tap by keeping the body pressed down and slipping the lever from its seat (fig.14).

⚠ Caution ⚠

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

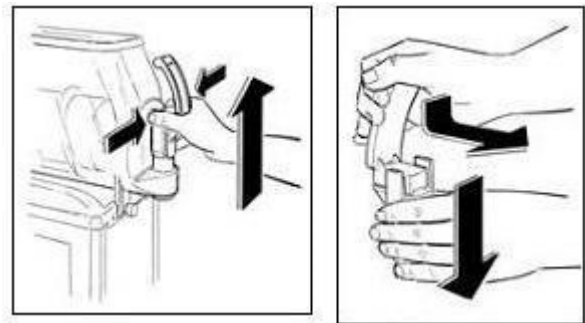


Fig. 14

- Pull the bowl outward, as shown, to completely remove it from its seat (fig.15).

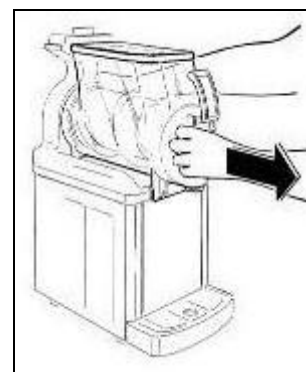


Fig. 15

- Unscrew the security knob in the direction of the arrow (threading on left), then pull out the mixing unit, the bell shaped seal and the bowl gasket on the back (fig.16).

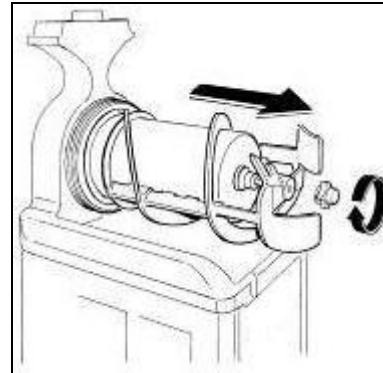


Fig. 16

- Remove the drip tray pulling it outward (fig.17).



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

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

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

!IMPORTANT!

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

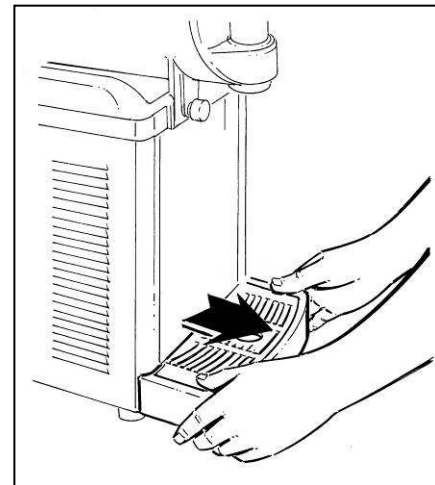


Fig. 17

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



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

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

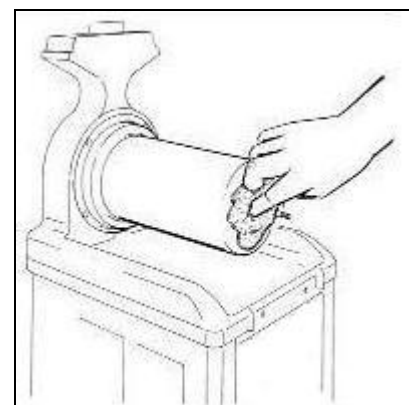


Fig. 18

- Thoroughly wash the evaporator and the drip tray surfaces with a sponge soaked with the sanitizer (see fig.18), leave at least 1-2 minutes and let it dry, do not rinse.

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

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

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

- Spread Vaseline on the bell shaped seal internal surface before reassembling it (fig.19).



Fig. 19

- Reassemble the rear gasket and the bell shaped one, respecting the correct direction as indicated in figure 20.

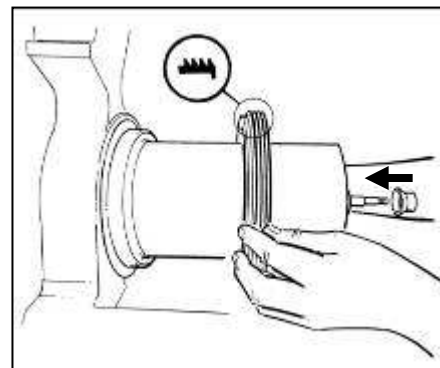


Fig. 20

- Reassemble the mixing unit making sure that the frontal cylinder perfectly fit inside its rotating shaft seat.

- Block all these components into place by turning the knob in counter clockwise direction (fig.21).

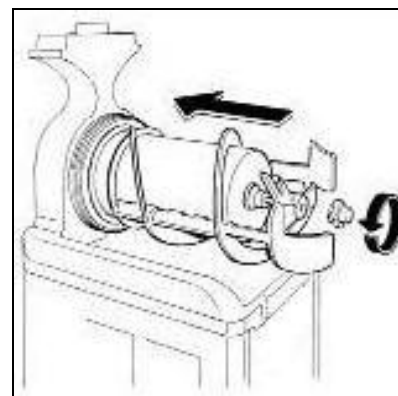


Fig. 21

- Moisten with water the rear of the tank where it meets with the seal to facilitate the reassembling procedures (see fig.22);

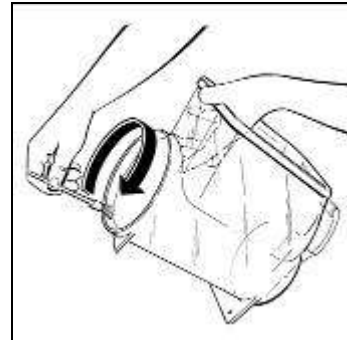


Fig. 22

- Reassemble the bowl by positioning it back into its seat, verifying that it faces in the correct direction and it is held in place by its seal (see fig.23).



Fig. 23

- Fix the bowl by reinsert the knobs (fig.24).

IMPORTANT

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

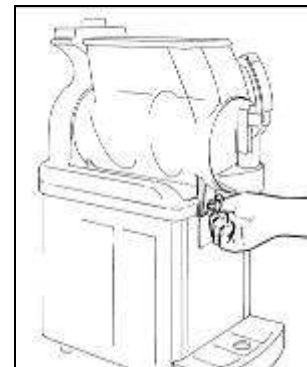


Fig. 24

- Re-insert the tap (fig.25) spreading Vaseline on the o-rings to facilitate sliding the tap in its seat until completely inserted.

!Warning!

If the tap does not perfectly slide into position, the sealing hold will be endangered.

- Reassemble the drip tray.

- Once cleaned, before starting up the machine perform the sanitizing procedure as described in the next page.

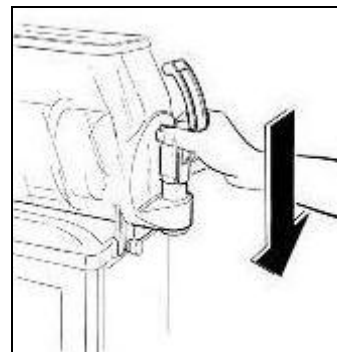


Fig. 25



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

Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761

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

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

SANITIZING

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

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

IMPORTANT

Never let the sanitizer inside the bowl for more than 15 minutes.

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

10. SPECIAL MAINTENANCE



Caution

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

Condenser cleaning

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

How to reach it:

- Switch off the power supply and disconnect the power cable;
- Remove the rear panel by unscrewing the two bolts fastening it (fig.26);
- Using a dust exhauster, remove the dust that has collected between the condenser fins (fig.27).

IMPORTANT

Never use a screwdriver or sharp object to clean between fins

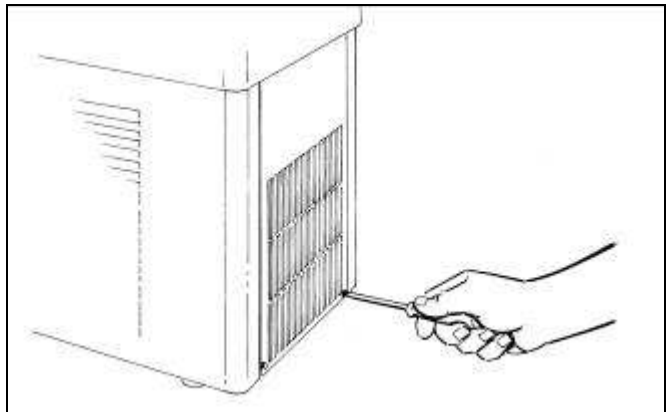


Fig. 26

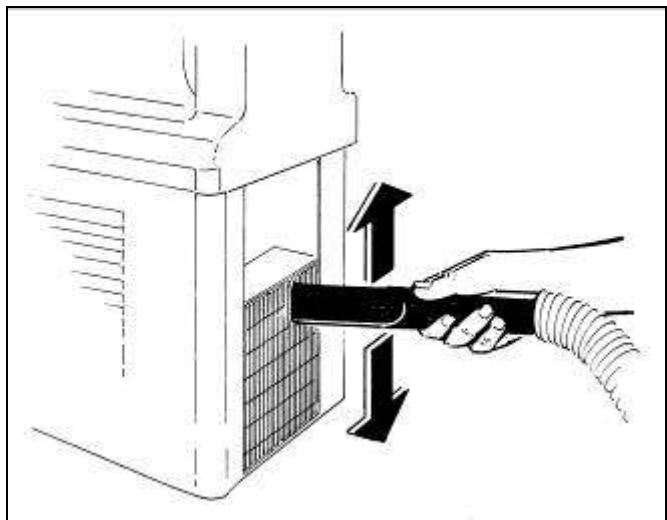


Fig. 27



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

Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761

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

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Control and replacement of seals

CILINDER HARD SEAL

Replace every 9 to 12 months according to the conditions of use and level of maintenance. This part should be lubricated during every cleaning operation.

BOWL GASKET (LOCATED AT THE REAR OF BOWL)

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

DISPENSE VALVE O-RING

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

SUCTION GASKET

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

Winter storage

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

- Disconnect all power to the freezer.
- Disassemble, wash and sanitize all parts that come into contact with the mix as described in chapter 9.
- Clean also all the exterior panels.
- Reassemble all these parts.

- Cover the machine with the original package to protect it from dust or other contaminating elements.

- Place the machine in dry location.

11. DISCLAIMER

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

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



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



12. TROUBLESHOOTING GUIDE

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

Problem	Possible cause	Solution
The machine does not cool, or cools only partially and the compressor is running	<ul style="list-style-type: none"> The space around the machine is inadequate for ventilation The refrigeration system is working in DEFROST mode The condenser fins are clogged with airborne particles Fan motor is not running Refrigerant is leaking The solenoid valve is faulty 	<ul style="list-style-type: none"> Allow at least 20cm between the machine and anything next to it; keep it away from heat sources Return to FREEZE mode Clean the condenser fins Check the fan motor's electrical connections and, if disconnected, reconnect. If still not operating, replace the motor Locate the leak, eliminate it and recharge the system Replace the solenoid valve
The machine does not cool, or cools only partially and the compressor is not running	<ul style="list-style-type: none"> Electrical components of the compressor are not functioning Some electrical connections are not complete The compressor is malfunctioning 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the malfunctioning components Check the contacts and correct those incomplete Replace the compressor
The machine is noisy	<ul style="list-style-type: none"> The fan motor blades are hitting internal components 	<ul style="list-style-type: none"> Check and correct
The main power switch is "ON" but the unit is not running	<ul style="list-style-type: none"> The main cover is not correctly assembled Some electrical connections are not complete The main power switch is broken The gear motor is malfunctioning 	<ul style="list-style-type: none"> Assemble the main cover correctly Check the contacts and correct those incomplete Replace the switch Replace the gear motor
The bowl is leaking	<ul style="list-style-type: none"> One of the bowl seal is not in place 	<ul style="list-style-type: none"> Replace or reposition the seal
The dispensing valve is leaking	<ul style="list-style-type: none"> The dispensing valve has been incompletely or incorrectly replaced in its position The free movement of the valve is impeded Dispensing valve o-rings are damaged 	<ul style="list-style-type: none"> Reassemble and replace Clean and lubricate the valve and the valve cylinder with the lubricant provided with the machine Replace the o-rings
Product is flowing into drain tray through drainage pipe	<ul style="list-style-type: none"> The bell shaped seal between the front of the cylinder and the auger hub has not been reinstalled properly The bell shaped shaft seal or the spindle bushing seal is damaged or worn 	<ul style="list-style-type: none"> Find the seal and put it back in place Replace the damaged/worn seal and check the condition of the drive shaft
The auger is not turning	<ul style="list-style-type: none"> The main cover is not correctly assembled Some electrical connections are not complete The gear motor is malfunctioning 	<ul style="list-style-type: none"> Assemble the main cover correctly Check the contacts and correct those incomplete Replace the gear motor
The auger is creating noise as it rotates	<ul style="list-style-type: none"> The bell shaped shaft seal has been replaced without lubrication or is damaged The auger has been incompletely or incorrectly reassembled 	<ul style="list-style-type: none"> Replace or clean and lubricate with the lubricant provided with the machine Check and correct



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



Cher Client,
Nous vous félicitons d'avoir choisi un produit de qualité qui répondra certainement à vos attentes.

Nous vous remercions pour l'attention que vous nous avez accordée et nous vous invitons à lire attentivement le présent manuel d'utilisation et d'entretien.

Publication émise par:

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

Édition: 12/2018

Révision: 01

© 2018 – SPM Drink Systems

Tous les droits de reproduction du présent manuel sont réservés à **SPM DRINK SYSTEMS**, la reproduction même partielle est interdite.

Les descriptions et les illustrations se rapportent à la machine/installation en objet. **SPM DRINK SYSTEMS** se réserve le droit d'apporter, à n'importe quel moment, toutes les modifications jugées utiles à la production en série.

Le présent manuel:

fait partie intégrante des accessoires et doit être lu attentivement pour une utilisation correcte, en conformité aux demandes essentielles de sécurité;

est élaboré selon les dispositions de la **Directive Machines 2006/42/CE** et comporte toutes les informations techniques nécessaires pour effectuer correctement toutes les procédures dans des conditions de sécurité ;

doit être conservé soigneusement (protégé dans une pochette transparente étanche pour ne pas l'abîmer) et devra accompagner la machine durant toute sa vie, y compris lors d'éventuelles cessions de propriété. En cas de perte ou de détérioration, il est possible d'en recevoir une nouvelle copie en adressant la demande à **SPM DRINK SYSTEMS** et en communiquant les données sur la plaque d'identification

SPM DRINK SYSTEMS décline toute responsabilité pour une utilisation incorrecte de la machine/installation et/ou pour des dommages survenus à la suite d'opérations non indiquées dans ce manuel.



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



SOMMAIRE

1. MISES EN GARDE ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES	42
2. ACCESSOIRES DE L'APPAREIL	42
3. INDICATIONS UTILES POUR LE TRANSPORT	42
4. INDICATIONS UTILES POUR LE LEVAGE	43
5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	43
6. POSITIONNEMENT	44
7. BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	45
8. OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE ET MODE D'EMPLOI	46
9. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION QUOTIDIENNES	48
10. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	55
Nettoyage du condensateur	55
Contrôle et remplacement des joints	56
Stockage hivernal	56
Stockage du produit	56
11. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ	56
12. GUIDE DE DÉPANNAGE	57



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

Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761

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

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

1. MISES EN GARDE ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Ce manuel d'utilisation et d'installation fait partie intégrante de l'appareil et devra être conservé avec soin pour toute consultation. Sauf indication contraire, ce manuel s'adresse à l'opérateur (personnel utilisant tous les jours l'appareil) et à l'agent d'entretien (personnel qualifié pour l'installation et/ou l'entretien de l'appareil). Les parties du manuel qui s'adressent uniquement à l'agent d'entretien seront mises en évidence de manière opportune. Lire attentivement les mises en garde contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Cet appareil a été conçu pour la production de crème au café, glace au cappuccino, sorbet, granité et produits similaires préparés en mélangeant de l'eau ou du lait avec des produits en poudre.

Au moment de la réception de cet appareil, vérifier que le code d'identification de celui-ci correspond à celui que vous avez commandé et qui est toujours indiqué sur les documents de transport, à savoir :

- « nom de l'appareil » suivi par le numéro de série progressif.

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

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou sans expérience et connaissance, à moins qu'elles ne soient surveillées ou formées sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. L'utilisation de l'appareil par des enfants doit se faire sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec. Les opérations de nettoyage et de désinfection ne peuvent pas être effectuées par des enfants sauf s'ils sont surveillés de manière attentive.

Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation à l'extérieur. Cet appareil n'est pas indiqué pour l'installation dans des endroits où des jets d'eau peuvent être utilisés. Cet appareil doit être installé dans des endroits permettant son contrôle par un personnel qualifié.

Ne pas positionner de bouteilles avec du gaz inflammable près de cet appareil.

Cet appareil a été conçu pour des applications telles que :

- Espaces cuisine pour le personnel des magasins, bureaux ou autres milieux de travail ;
- Espaces communs dans les hôtels, motels ou d'autres milieux résidentiels en général ;
- Chambres d'hôtes ;
- Traiteurs et services analogues.

Ce manuel est également disponible dans un format alternatif sur notre site internet www.spm-ice.it.

2. ACCESSOIRES DE L'APPAREIL

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

- ce manuel d'utilisation et d'entretien ;
- la déclaration de conformité CE ;
- 1 tube de lubrifiant (vaseline) ;
- 1 bac d'égouttage.

3. INDICATIONS UTILES POUR LE TRANSPORT

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



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

Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761

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

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEET13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



4. INDICATIONS UTILES POUR LE LEVAGE

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



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

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

Il faut par contre éviter de :

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

Dans le local de stockage, l'air doit être sec et la température être comprise entre 0 °C et 40 °C.

Il est possible de superposer au plus 2 appareils dans leur emballage d'origine, en veillant à les maintenir dans la position verticale indiquée par les flèches sur l'emballage.

5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques techniques et électriques de l'appareil

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

		S.P.M. Drink Systems s.p.a. Via Panaro 2 41057 Spilamberto (MO) Italy Tel.059/789811 Fax.059/781761		Made in Italy	
DATE CODE : 07/13					
MOD.	NR.	VOLT / HZ / PH	Amp	g	R404a
KDI-12000is	2759	230 50 1	2,5	190	
AMBIENT WORKING TEMPERATURE FROM 24 TO 35 °C			Climatic Class N		

Les dimensions d'encombrement de l'appareil sont :

SP1

- Hauteur 61,2 cm

- Largeur 26,2 cm
- Profondeur 42,7 cm
- Poids 28 kg

SP2

- Hauteur 61,2 cm
- Largeur 44,7 cm
- Profondeur 43,8 cm
- Poids 48 kg

Niveau de bruit

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

En cas de panne

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

Élimination

Important

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

Important

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



Le symbole indique que l'appareil ne peut pas être éliminé comme un déchet ordinaire, mais qu'il doit être éliminé conformément aux dispositions de la directive européenne 2002/96/CE (Déchets d'équipements électriques et électroniques – DEEE) et des législations nationales qui en découlent, pour prévenir de possibles conséquences négatives pour l'environnement et pour la santé humaine. Pour une élimination correcte de l'appareil, s'adresser au point de vente où vous avez acheté l'appareil ou bien à notre service après-vente.

6. POSITIONNEMENT

POUR L'AGENT D'ENTRETIEN UNIQUEMENT
L'installation et les opérations d'entretien suivantes doivent être effectuées par un personnel spécialisé et formé à l'utilisation de l'appareil, conformément aux normes en vigueur.

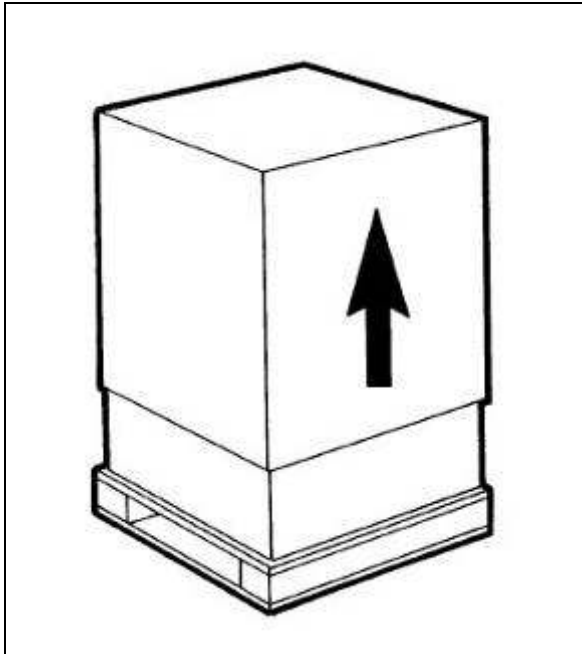


Fig. 1

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

IMPORTANT !

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

b) Déposer l'appareil sur une surface horizontale et solide de manière à ce que la carrosserie soit bien aérée (laisser un dégagement minimum de 8 inch, fig. 2), installer l'appareil dans un endroit sec et éviter de l'installer à proximité de sources de chaleur. **La température ambiante dans le local où l'appareil est utilisé doit être comprise entre 75°F et 90°F.**

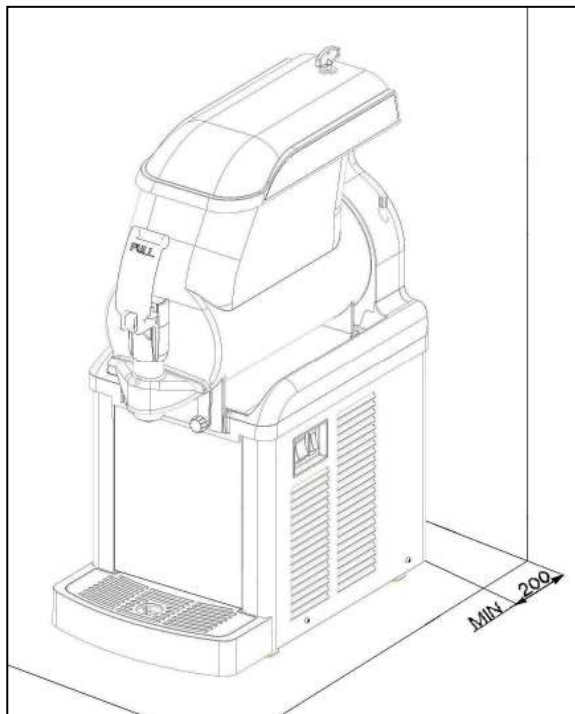


Fig. 2

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

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

d) L'installation doit être effectuée en suivant les instructions données par le producteur. Le non-respect de ces instructions peut compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

Important

La mise à la terre est nécessaire et obligatoire selon la loi. Avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien exceptionnel, s'assurer que la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil a bien été débranchée de la prise électrique.

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



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

Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059. 781761

E-mail: info@spm-ica.it - www.spm-ica.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



7. BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

POUR L'AGENT D'ENTRETIEN UNIQUEMENT

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

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

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

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

- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonges.

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

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

Important

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

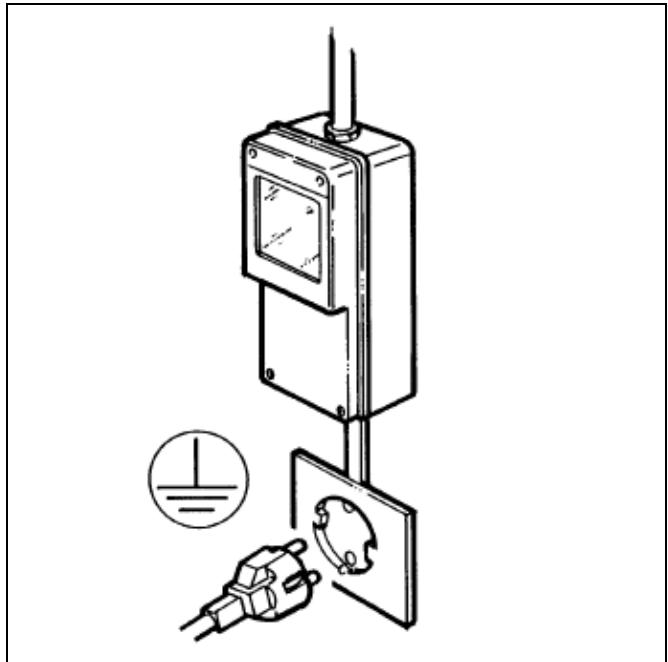


Fig. 3

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

8. OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE ET MODE D'EMPLOI

ATTENTION !

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL, EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DÉCRITES AU CHAPITRE 9.

- Diluer et mélanger, dans un récipient à part, le produit avec de l'eau ou du lait, selon les indications du fabricant (voir la figure 4).

REMARQUE : on définit comme produit le résultat du mélange d'eau ou de lait avec la préparation pour obtenir des granités, sorbets, crèmes froides, yaourts glacés et produits similaires.

Ne pas introduire plus de 4 litres de produit liquide afin d'éviter de dépasser la capacité maximum du bac.

- Verser le produit obtenu dans le bac (voir la fig. 5).

- Repositionner d'abord le dessous du couvercle et ensuite le couvercle principal.

Remarque

Les machines de la ligne SP sont munies d'un dispositif de sécurité efficace pour protéger l'opérateur, qui se déclenche lorsque le couvercle est soulevé et provoque l'arrêt immédiat et automatique de tous les organes en mouvement.

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

- Insérer la fiche dans la prise d'alimentation électrique.

- Activer l'interrupteur général, le malaxeur entrera automatiquement en fonction.

- Activer la touche pour la congélation ayant le symbole du flocon de neige (position I du petit interrupteur sur la fig. 6).

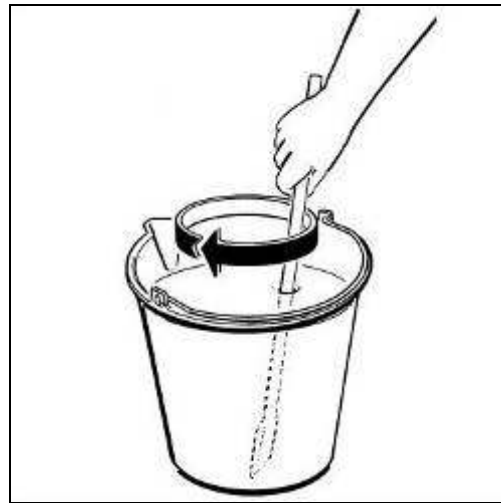


Fig. 4

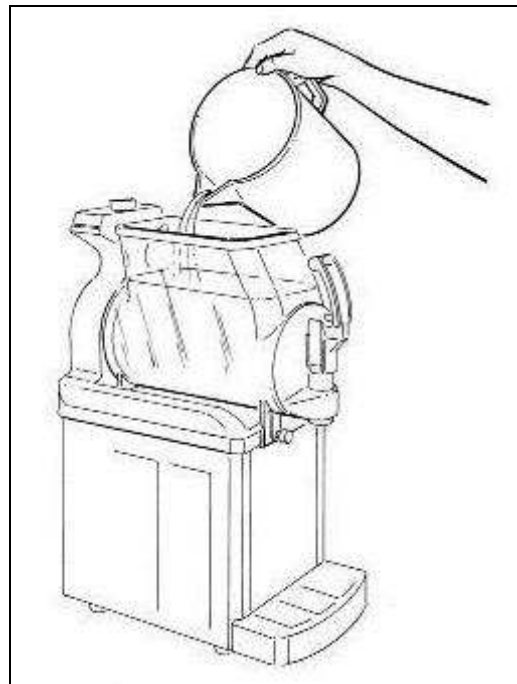


Fig. 5

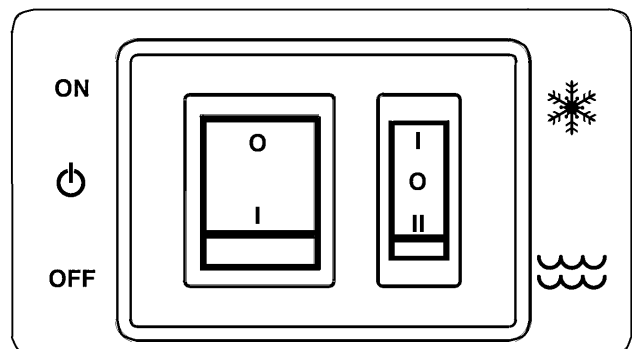


Fig. 6



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059. 781761

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

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



Réglage de la consistance : pour modifier la consistance du produit, intervenir sur la vis située à l'arrière de l'appareil (fig. 7) ; la tourner dans le sens horaire pour obtenir un produit moins dense et dans le sens antihoraire pour obtenir un produit plus dense.



Attention

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



Attention

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

REMARQUE : si l'on souhaite passer de la modalité de CONGÉLATION à celle de DÉGIVRAGE, il suffit de configurer la position II de la petite touche (Fig. 6).

- Une fois que le produit aura atteint la consistance souhaitée, pour servir, positionner le verre sous le robinet et tirer le levier comme sur la figure 8.

! Important!

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

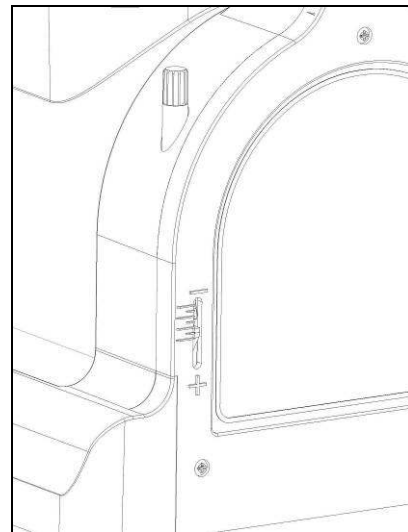


Fig. 7

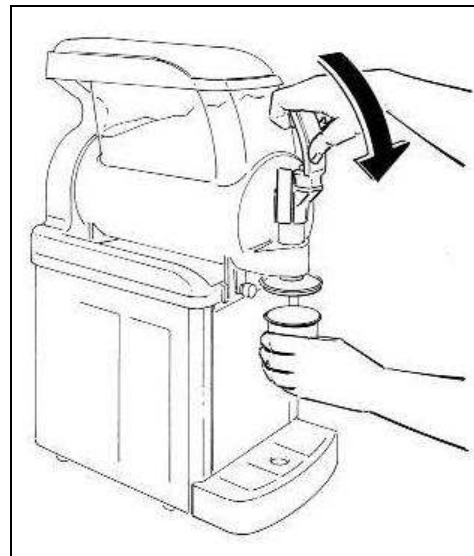


Fig. 8



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



9. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION QUOTIDIENNES

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

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



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



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

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

Les procédures décrites ci-après sont essentielles pour empêcher la formation de bactéries et maintenir l'appareil en parfaites conditions d'hygiène.

Nous conseillons d'effectuer ces procédures **quotidiennement** et, en tout cas, en respectant toujours les normes en vigueur.

Ni le fabricant de l'appareil, ni le fabricant de la préparation alimentaire introduite dans celui-ci ne peuvent être tenus pour responsables d'éventuels dommages, directs ou indirects, causés à des personnes par le non-respect des prescriptions contenues dans ce manuel, notamment des avertissements concernant le nettoyage et la désinfection de l'appareil.



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059. 781761

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

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



- Désactiver l'installation frigorifique et faire fonctionner la machine avec seulement le malaxeur en mouvement pendant une dizaine de minutes (position 0 du petit interrupteur en maintenant le gros interrupteur sur la position I).

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

- Après avoir enlevé la butée à l'aide de la clé spécifique (fig. 9), enlever d'abord le couvercle de sécurité, ensuite le dessous du couvercle comme illustré sur la figure 10.

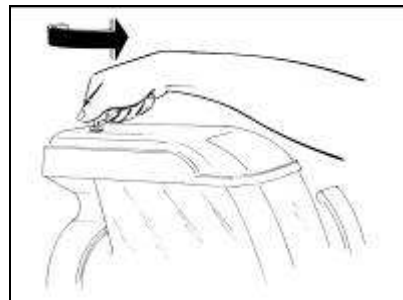


Fig. 9

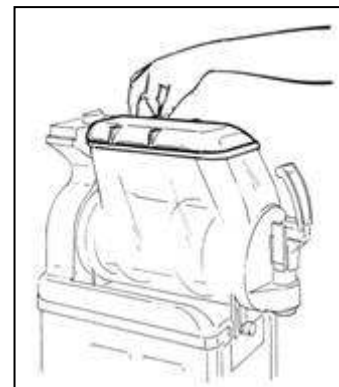
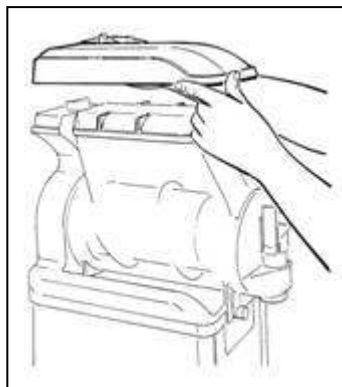


Fig. 10

- Remplir les bacs avec de l'eau tiède (fig. 11) et après avoir placé le couvercle, faire fonctionner le malaxeur pendant quelques minutes.

ATTENTION !

SP est équipé d'un dispositif de sécurité qui empêche son fonctionnement si le couvercle n'est pas correctement positionné dans son logement.

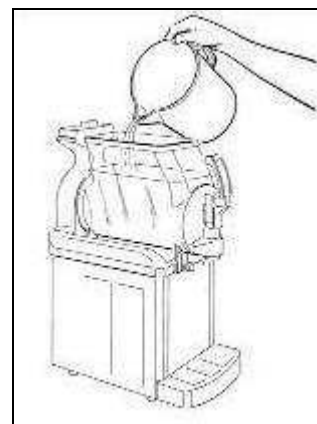


Fig. 11

- Vider le bac et répéter les mêmes opérations jusqu'à ce que de l'eau limpide sorte de ce dernier (fig. 12).

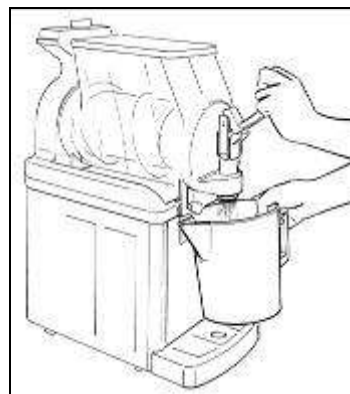


Fig. 12

⚠ Attention ⚠

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

- Désactiver l'interrupteur général A situé sur le côté droit de la machine (fig. 6) et déconnecter le câble d'alimentation du réseau.

- Ôter le couvercle.

- Se laver et se désinfecter soigneusement les mains avant de procéder aux opérations de nettoyage.

- Dévisser et enlever les pommeaux (voir fig. 13).

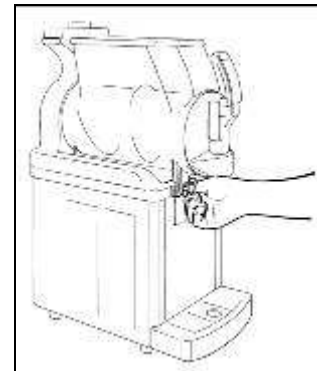


Fig. 13

- Démontez le robinet du bac en pressant en même temps sur les deux ailettes de blocage et le soulever de façon à l'extraire de son logement (fig. 14).

- Démontez tous les composants du robinet en tenant le corps appuyé vers le bas et en ôtant le levier de son logement (fig. 14).

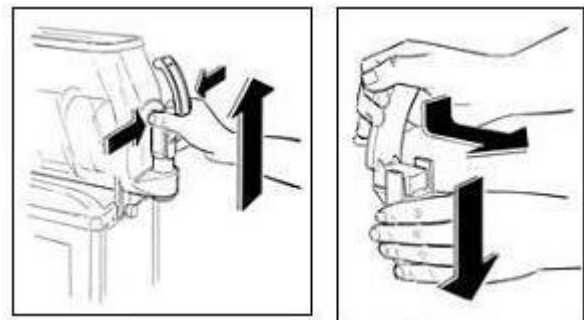


Fig. 14

⚠ Attention ⚠

Pour éviter la formation de bactéries, toujours enlever et nettoyer également les joints toriques ; le non-respect de cette consigne peut comporter des risques pour la santé des consommateurs.

- Tirer le bac vers l'extérieur et le libérer de son logement (fig. 15).

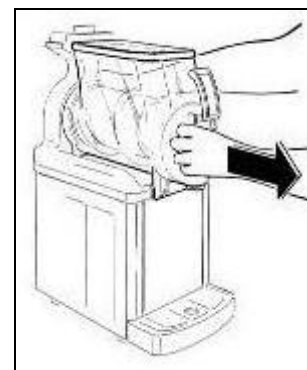


Fig. 15

- Dévisser le pommeau de fixation dans le sens de la flèche (filetage gauche) et sortir le groupe malaxeur et les joints d'étanchéité (voir fig. 16).

- Démontez le bac d'égouttage en le tirant vers l'extérieur (voir fig. 17).

- Laver soigneusement chacun de ces composants avec de l'eau chaude et du produit vaisselle.

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

! IMPORTANT!

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

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

▲ IMPORTANT ▲

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

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

- Lavez soigneusement l'évaporateur Z et le bac de condensation Y à l'aide d'une éponge imbibée d'eau claire, en éliminant tout produit résiduel (voir fig.18).

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

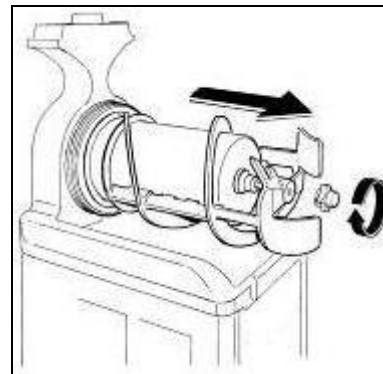


Fig. 16

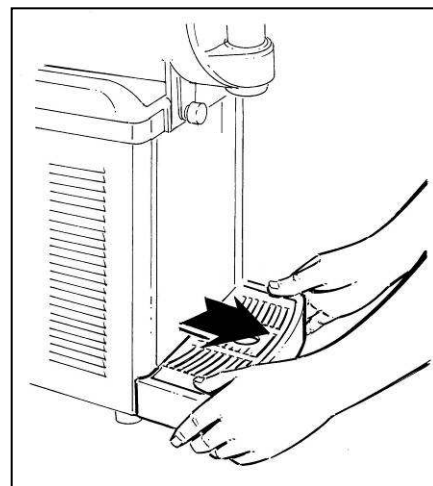


Fig. 17



Fig. 18

Après avoir soigneusement effectué toutes ces opérations de nettoyage et de désinfection, il est possible de remonter les composants.

Il est très important d'effectuer le montage correctement pour éviter les fuites de produit et le risque de détérioration de l'appareil.

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

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

- Lubrifier avec soin la partie interne du joint à ventouse avec la graisse de vaseline (fig. 19).



Fig. 19

- Remonter le joint arrière du bac et celui frontal à ventouse, en faisant attention au sens du premier, comme illustré sur la figure 20.

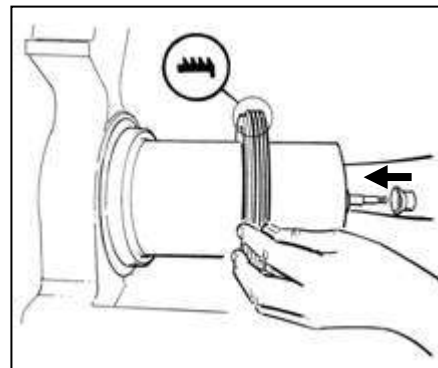


Fig. 20

- Remonter le malaxeur en prenant soin que le cône frontal s'encastre parfaitement avec l'arbre de rotation.

- Fixer tous les composants en vissant le pommeau dans le sens antihoraire (fig. 21).

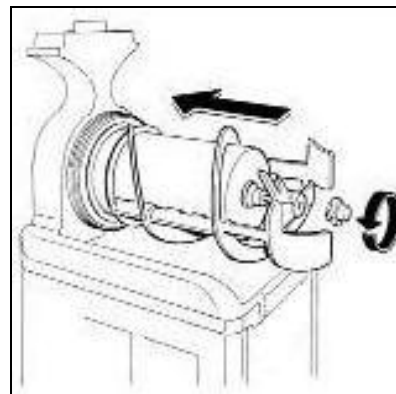


Fig. 21

- Pour faciliter le montage, nous conseillons en outre d'humidifier la partie arrière du bac en contact avec le joint d'étanchéité (voir la figure 22).

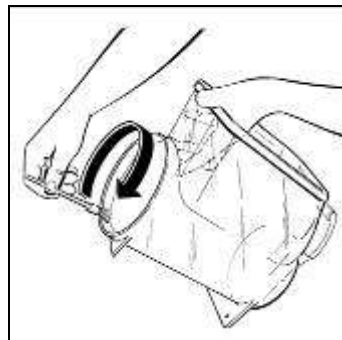


Fig. 22

- Remonter le bac dans son emplacement en vérifiant qu'il adhère parfaitement à son joint (voir la figure 23).



Fig. 23

- Fixer le bac en vissant les deux pommeaux à fond de leur course (fig. 24).

IMPORTANT

Ne pas serrer excessivement les pommeaux de fixation du bac car une force excessive pourrait endommager le filetage et/ou le bac lui-même.

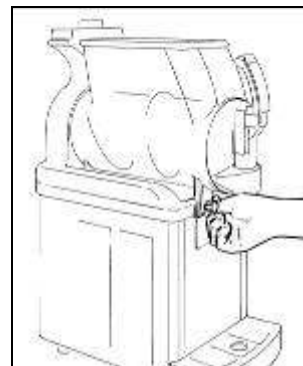


Fig. 24

- Remonter le robinet (fig. 25) en prenant soin de mettre de la graisse de vaseline sur les joints, pour l'aider à glisser dans son logement jusqu'à sa complète introduction.

ATTENTION !

Si le robinet ne glisse pas parfaitement, l'étanchéité est compromise.

- Remonter le bac d'égouttage.

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

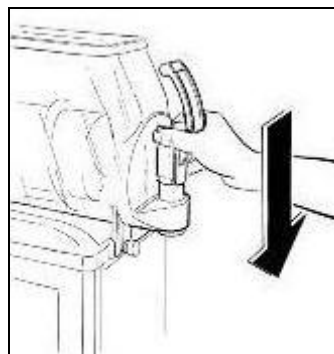


Fig. 25



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761

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

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



ASSAINISSEMENT APRÈS DES PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

- Soulever d'abord le couvercle puis le sous-couvercle.
- Utilisez le désinfectant américain KAY-5® et préparez-le pour obtenir une dilution de 100 ppm (un sachet de 1 oz O-2 + 2 ½ gallon d'eau). Le produit désinfectant doit toujours être conforme à la norme 40 CFR §180.940.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau et ajoutez le produit pour la désinfection des aliments en respectant scrupuleusement les doses prescrites par le fabricant.
- Après avoir repositionné le couvercle, faire fonctionner le mélangeur et laisser agir le temps nécessaire, indiqué, lui aussi par le fabricant.

IMPORTANT

Ne pas laisser le produit d'assainissement dans le bac pendant une période supérieure à celle prescrite par le producteur

- Vider le bac en ouvrant et en fermant au moins 10 fois le robinet de manière à assainir également la zone de passage du produit.
- Rincer de nouveau soigneusement en répétant les mêmes opérations en utilisant par contre uniquement de l'eau potable à la place du produit d'assainissement.
- Après avoir soigneusement exécuté ces opérations la machine est prête à être utilisée.

10. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE



Attention

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

Nettoyage du condensateur

Afin de garantir un bon rendement du circuit frigorifique, il est indispensable d'effectuer un nettoyage correct du condensateur **une fois par mois**.

Pour pouvoir y accéder :

- Couper l'alimentation de l'appareil en désactivant l'interrupteur général et en débranchant le câble d'alimentation.
- Enlever le panneau arrière en desserrant les deux vis qui le bloquent sur sa partie inférieure (fig. 26).
- À l'aide d'un aspirateur, enlever la poussière qui s'est infiltrée entre les lamelles du condensateur (fig. 27).

IMPORTANT

Ne jamais utiliser de tournevis ou n'importe quel autre objet pointu pour ôter la saleté qui s'est accumulée entre les lamelles du condensateur.

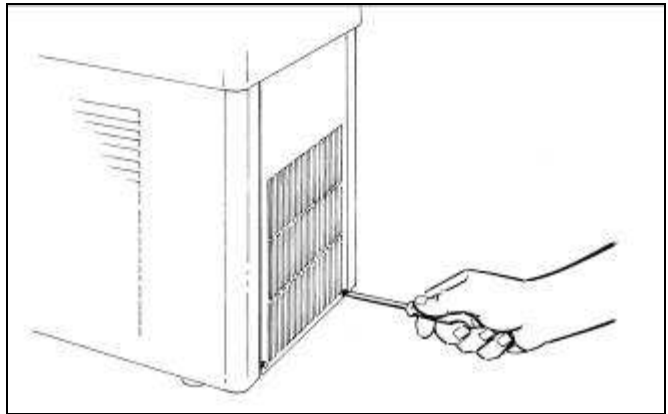


Fig. 26

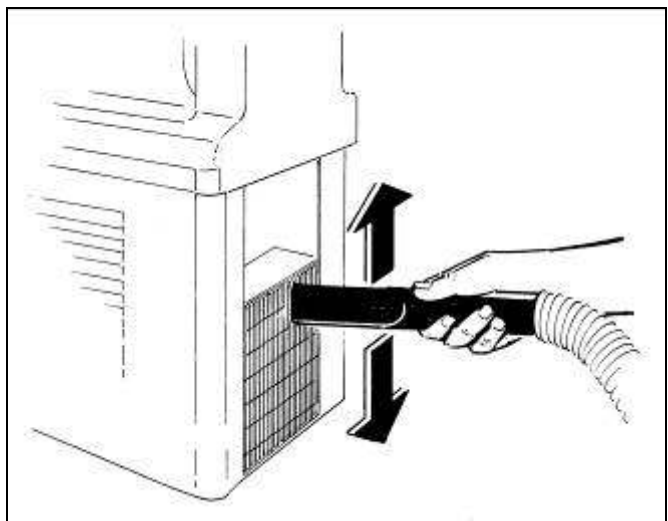


Fig. 27



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



Contrôle et remplacement des joints

DOUILLE RIGIDE ÉVAPORATEUR

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

JOINT DU BAC

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

JOINTS TORIQUES DU ROBINET

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

JOINT VENTOUSE

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

Stockage hivernal

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

- Débrancher l'appareil de toute source d'énergie.

- Démonter, laver et désinfecter toutes les pièces en contact avec le produit, comme décrit au chapitre 9.

- Nettoyer également les panneaux externes.

- Remonter parfaitement tous les composants.

- Couvrir l'appareil complètement monté avec l'emballage d'origine de manière à le protéger contre la poussière et autres agents contaminants.

- Placer l'appareil dans un endroit sec.

Stockage du produit

Puisque la conservation du produit utilisé dans ce type de machine dépend de la température et de la durée de stockage, il faut consulter directement les instructions et les spécifications du fabricant du produit lui-même de manière à gérer correctement sa conservation et à éviter tout risque lié au non-respect de ces instructions et spécifications.

11. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

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

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



12. GUIDE DE DÉPANNAGE

NOTA BENE : toutes ces interventions doivent être effectuées par un technicien qualifié.

Anomalie	Cause probable	Solution
L'appareil ne refroidit pas ou refroidit partiellement, et le compresseur ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> L'espace de ventilation autour de l'appareil n'est pas suffisant. La machine fonctionne en mode DÉGIVRAGE. Les lamelles du condensateur sont sales et remplies de poussière. Le ventilateur ne fonctionne pas. Il y a une fuite de réfrigérant. L'électrovanne est défectueuse. Le minuteur électrovanne est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> Laisser un dégagement d'au moins 20 cm autour de l'appareil et ne pas l'installer à proximité d'autres sources de chaleur. Rétablir le mode CONGÉLATION. Nettoyer le condensateur. Contrôler les branchements électriques et les rebrancher si nécessaire, puis, s'il ne fonctionne toujours pas, remplacer le ventilateur. Localiser la fuite, l'éliminer et recharger le circuit. Remplacer l'électrovanne. Remplacer la carte du minuteur.
L'appareil ne refroidit pas ou refroidit partiellement et le compresseur ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Les composants électriques du compresseur ne fonctionnent pas. Certains branchements électriques sont incomplètes. Le compresseur est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer les composants qui ne fonctionnent pas. Vérifier les connexions et rétablir celles qui sont incomplètes. Remplacer le compresseur.
L'appareil est bruyant.	<ul style="list-style-type: none"> Les pales du ventilateur heurtent des composants internes. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier et remédier au problème.
L'interrupteur principal est en position ON, mais l'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle principal n'a pas été remis en place correctement. Certaines connexions électriques sont incomplètes. L'interrupteur principal est inopérant. La carte du thermostat électronique est défectueuse. Le motoréducteur est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> Positionner correctement le couvercle principal. Vérifier les connexions et rétablir celles qui sont incomplètes. Remplacer l'interrupteur. Remplacer la carte. Remplacer le motoréducteur.
Le bac fuit.	<ul style="list-style-type: none"> L'un des joints d'étanchéité n'est pas correctement monté. 	<ul style="list-style-type: none"> Remettre le joint correctement en place ou, si nécessaire, le remplacer.
Le robinet goutte.	<ul style="list-style-type: none"> Le robinet n'a pas été correctement remonté. Le mouvement du robinet est bloqué. Les joints toriques sont abîmés ou usés. 	<ul style="list-style-type: none"> Démonter et remonter correctement le robinet. Nettoyer le robinet et son logement et lubrifier avec la graisse de vaseline fournie. Remplacer les joints toriques.
Le produit tombe dans le bac d'égouttage à travers le tuyau de drainage.	<ul style="list-style-type: none"> Le joint à ventouse, le moyeu du malaxeur et le pommeau de fixation n'ont pas été correctement remontés. Le joint ventouse ou la bague d'étanchéité de l'arbre sont détériorés ou usés. 	<ul style="list-style-type: none"> Démonter et remonter correctement le système de malaxage. Démonter et remplacer les joints d'étanchéité.
Le malaxeur ne tourne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle principal n'a pas été remis en place correctement. Certaines connexions électriques sont incomplètes. Le motoréducteur est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> Positionner correctement le couvercle principal. Vérifier les connexions et rétablir celles qui sont incomplètes. Remplacer le motoréducteur.
Le malaxeur est bruyant pendant la rotation.	<ul style="list-style-type: none"> Le joint ventouse a été remplacé sans avoir été correctement lubrifié. La spirale de malaxage n'a pas été correctement remontée. 	<ul style="list-style-type: none"> Démonter, nettoyer, désinfecter et lubrifier correctement le joint. Démonter et remonter correctement la spirale et tout le système de malaxage.



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

Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761

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

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369





S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



Confermo alla normativa RoHS

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



Smaltimento

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



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

Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761

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

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. ident. CEE IT03195610369

Company
with certified quality
management system
UN EN ISO 9001



S.P.M. Drink Systems S.p.A. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



Crathco[®]

Service/Tech Calls

Grindmaster-Cecilware

4003 Collins Lane, Louisville, KY 40245 USA

Phone: 502.425.4776 Toll Free: 800.695.4500

Fax: 502.425.4664

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