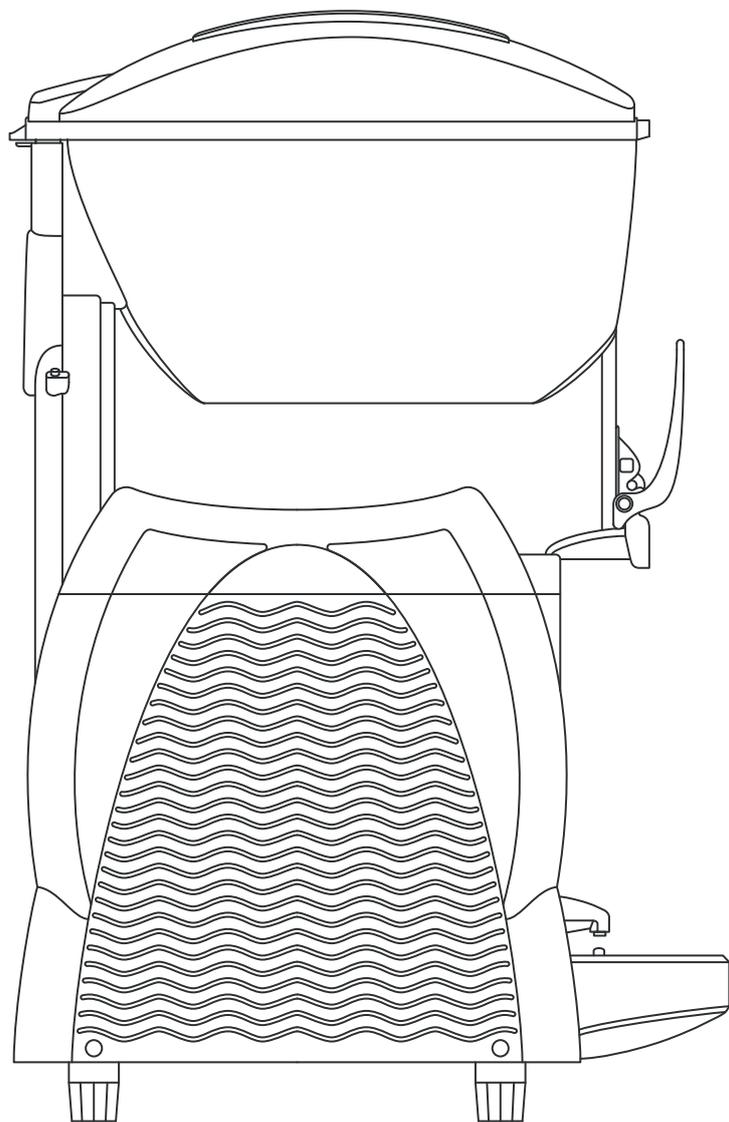
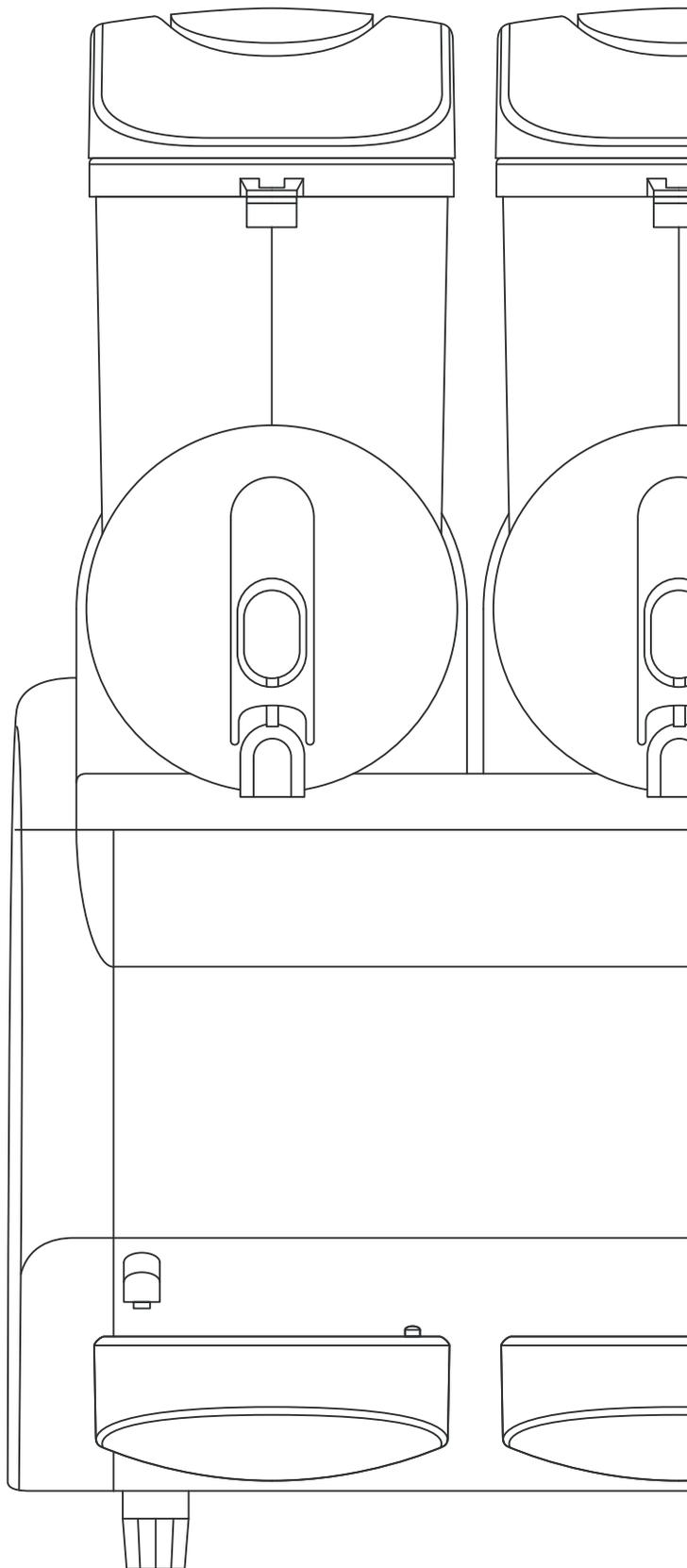


Spin / Granisun



Manuale d'uso e di manutenzione
Manual de uso y mantenimiento
User's instruction and maintenance manual
Betrieb- und wartungsanleitung
Manuel d'instruction et entretien
Máquina para bebidas frías



1. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD	3
2. DESCUBRE TU GRANIZADORA	5
2.1 Descripción	5
2.2 Listado de partes	6
2.3 Objetos en dotación	6
2.4 Especificaciones	7
2.5 Panel de mandos	7
3. INSTALACIÓN	8
3.1 Lugar de instalación	8
3.2 Transporte de la máquina	9
3.3 Desembalaje	9
3.4 Tratamiento del embalaje	9
3.5 Conexión a la red eléctrica	10
3.6 Conexión a la red hídrica	10
4. FUNCIONAMIENTO	11
4.1 Puesta a punto	11
4.2 LLenado	11
4.3 Preparar producto	12
4.4 Preparar producto (Evo/Super)	13
4.5 Servir producto	14
4.6 Cierre local	14
5. AVISOS E INDICACIONES	15
5.1 Visualizador de temperatura	15
5.2 Presostato (Opcional)	16
6. AJUSTES	17
6.1 Ajustar consistencia	17
6.2 Ajustar temperatura (TS-V)	17
6.3 Ajustar timer y puesta en marcha	17
7. LIMPIEZA	19
7.1 ¿Cuándo limpiar la máquina?	19
7.2 Vaciado y desconexión	19
7.3 Desmontaje	19
7.4 Limpieza piezas y máquina	20
7.5 Montaje	21
7.6 Ciclo de enjuage	23
7.7 Limpieza condensador	23
8. MANTENIMIENTO	24
8.1 Sustitución bombilla	24
8.2 Mantenimiento periódico	25
9. DESGUACE	25
9.1 Desguace	25
10. PROBLEMAS	25
10.1 Problemas	25

Atención - Este manual tiene por objeto proporcionar al cliente todas las informaciones necesarias para efectuar la instalación y el mantenimiento de la máquina, así como para utilizarla.

- Las precauciones de seguridad son parte de la máquina. Leer atentamente las precauciones de seguridad antes de usar la máquina por primera vez. Conservarlas en un lugar donde puedan ser fácilmente localizables.

Para evitar riesgo de descarga eléctrica letal e Incendio.

- El enlace a la red eléctrica debe efectuarse según lo establecido por las normas de seguridad vigentes en el país de uso.
- La toma de corriente a la cual conectar la máquina debe:
 - corresponder al tipo de enchufe instalado en la misma;
 - ser dimensionada respetando las indicaciones de la placa de datos presente en el costado de la máquina;
 - ser conectada a un sistema eficiente de contacto de tierra;
 - conectada a un sistema con diferencial y magnetotérmico.
- El cable de alimentación no debe:
 - entrar en contacto con ningún tipo de líquido: peligro de choque eléctrico y/o de incendio;
 - ser aplastado ni entrar en contacto con superficies cortantes;
 - ser utilizado para desplazar la máquina;
 - ser utilizado cuando está dañado;
 - ser manipulado con las manos húmedas o mojadas;
 - ser enrollado en madeja durante el funcionamiento de la máquina;
 - ser alterado.
- Queda prohibido:
 - instalar la máquina con modalidades diferentes de aquéllas ilustradas;
 - instalar la máquina en zonas en las que sea posible utilizar un chorro de agua;
 - utilizar la máquina en proximidad de sustancias inflamables y/o explosivas;
 - dejar al alcance de los niños bolsas de plástico, poliestirol, clavos, etc., ya que son potenciales fuentes de peligro;
- dejar que los niños jueguen y permanezcan en proximidad de la máquina.
- utilizar recambios no aconsejados por la empresa fabricante;
- introducir cualquier modificación técnica en la máquina;
- sumergir la máquina en cualquier tipo de líquido;
- lavar la máquina con chorros de agua;
- utilizar la máquina con modalidades diferentes de aquéllas indicadas en el manual;
- utilizar la máquina en condiciones psicofísicas alteradas por influencia de drogas, alcohol, psicofármacos, etc.;
- instalar la máquina sobre otros aparatos;
- el uso de la máquina en ambientes potencialmente explosivos, agresivos o con alta concentración de polvos o sustancias aceitosas en suspensión en el aire;
- el uso de la máquina en ambientes sujetos a riesgo de incendio;
- el uso de la máquina para suministrar sustancias no previstas considerando las características de la misma.
- No lavar la máquina con bencina ni solventes de ninguna naturaleza.
- Toda reparación puede ser ejecutada sólo por un Centro de Asistencia Autorizado por el Fabricante y/o, en todo caso, por personal especializado y capacitado.
- No obstruir las rejillas situadas en los costados de la máquina.
- No colocar la máquina en proximidad de sistemas de calefacción (tales como estufas o radiadores).
- En caso de incendio utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO₂). No utilizar agua ni extintores de polvo.

Para evitar daños eventuales durante el funcionamiento de la máquina.

Es de considerar como uso impropio:

- cualquier uso diferente del previsto y/o con aplicación de técnicas diferentes de aquéllas ilustradas en esta publicación;
- cualquier intervención que se efectúe en la máquina en contraste con las indicaciones expuestas en esta publicación;
- todo uso después de alteraciones de componentes y/o de dispositivos de seguridad;
- todo uso después de reparaciones efectuadas con uso de componentes no autorizados por el fabricante;
- la instalación de la máquina al aire libre.

Todo uso impropio provocará la invalidación total de la garantía, declinando el fabricante toda responsabilidad por posibles lesiones a las personas y/o daños a las cosas que de ello deriven.

Limpieza.

Antes de realizar cualquier operación inherente a la limpieza y el mantenimiento de la máquina, ponerse las protecciones personales (guantes, gafas, etc.) establecidas por las normativas de seguridad vigentes en el país de uso de la máquina.

Al efectuar las tareas de Limpieza y Mantenimiento, aplicar lo descrito a continuación:

- Utilizar guantes de látex protección. Una vez vestidos lavarse las manos con solución desinfectante;
- No utilizar disolventes ni materiales inflamables;
- No utilizar esponjas abrasivas y/o metálicas para la limpieza de la máquina y de sus componentes;
- Procurar no dispersar líquidos en el medio ambiente;
- No lavar los componentes de la máquina en el lavaplatos;
- No utilizar un horno convencional y/o microondas para secar partes de la máquina;
- No sumergir la máquina en agua;

- No pulverizar sobre la máquina chorros directos de agua;
- lavar utilizando exclusivamente agua tibia y un higienizante adecuado (conforme con lo dispuesto por las normativas vigentes en el país de uso) que no provoque daños en los componentes de la máquina;
- Al finalizar los trabajos, restablecer y fijar correctamente todas las protecciones y carcasas retiradas o abiertas;

La limpieza e higienización son operaciones que se deben llevar a cabo habitualmente con el máximo cuidado para garantizar la calidad de la producción y respetando las normas de higiene necesarias.

Situaciones de emergencia.

Atención. en cada situación de emergencia, para parar la máquina, pulsar el interruptor general colocado en frontal de la máquina y desconectar el cable de alimentación.

En caso de bloqueo máquina debido a enfriamiento, apagar la máquina y contactar el centro asistencia o a un técnico especializado.

En caso de incendio se tiene que desalojar inmediatamente la zona para permitir la intervención de personal encargado y equipado con medios de protección adecuados. Usar siempre extintores homologados, no usar nunca agua o sustancias de índole incierta.

Personal encargado.

Atención - A la máquina pueden tener acceso dos encargados que realizan tareas específicas y son los que a continuación se indican.
- Está prohibido permitir el uso de la máquina a personas que no reúnan los requisitos indicados.

Usuario



Persona con adecuados conocimientos técnicos en cuanto a la preparación de los productos que la máquina utiliza en conformidad con lo dispuesto por las normativas vigentes relativas a la higiene. Persona que después de haber leído el presente manual esté en condiciones de efectuar:

- las normales operaciones de carga y/o sustitución de los productos de consumo;
- el correcto suministro del producto;
- la correcta elaboración del producto;
- la limpieza y la higienización de la máquina.

Técnico especializado



Persona que, después de haber leído este manual, está encargada de modo específico de la instalación, uso y mantenimiento de la máquina y, por lo tanto:

- está en condiciones de efectuar intervenciones de reparación en caso de malfuncionamiento grave y tiene conocimiento del contenido del presente manual y de todas las informaciones relativas a la seguridad;
- está en condiciones de comprender cabalmente las instrucciones de este manual y de interpretar correctamente dibujos y esquemas;
- conoce las principales normas higiénicas, de prevención de accidentes, tecnológicas y de seguridad;
- tiene experiencia específica en cuanto al mantenimiento de máquinas de helado.
- sabe cómo comportarse en caso de emergencia, dónde encontrar los medios individuales de protección y cómo usarlos correctamente.

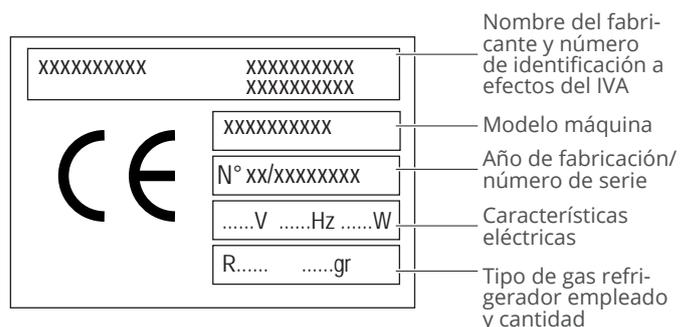
Atención - Antes de efectuar cualquier operación en la máquina, los operadores y los técnicos especializados deben leer atentamente las instrucciones expuestas en el presente documento.

- Está prohibido ejecutar cualquier operación sin haber leído y comprendido cabalmente el contenido del presente manual.
- En caso de dudas sobre la correcta interpretación de las instrucciones rogamos contactarse con el fabricante para obtener las necesarias aclaraciones.

Cada máquina contiene en la placa de datos las siguientes informaciones:

Para las máquinas con la marca CE se señala lo siguiente:
El fabricante declara bajo la propia exclusiva responsabilidad que la máquina a la cual se refiere el presente manual (ver placa de datos aplicada en la tapa de la presente), cumple los requisitos esenciales previstos por las siguientes directivas:

- 2006/42/CE Directiva "Máquinas"
- 2006/95/CE Directiva "Baja Tensión"
- 2004/108/CE Directiva "EMC"
- 97/23/CE Directiva "PED"
- 2004/1935/CE Reglamento "Materiales y objetos en contacto con los productos alimentarios"





La máquina de uso profesional que estáis utilizando, es idónea para preparar y servir granizados, sorbetes y bebidas frías.

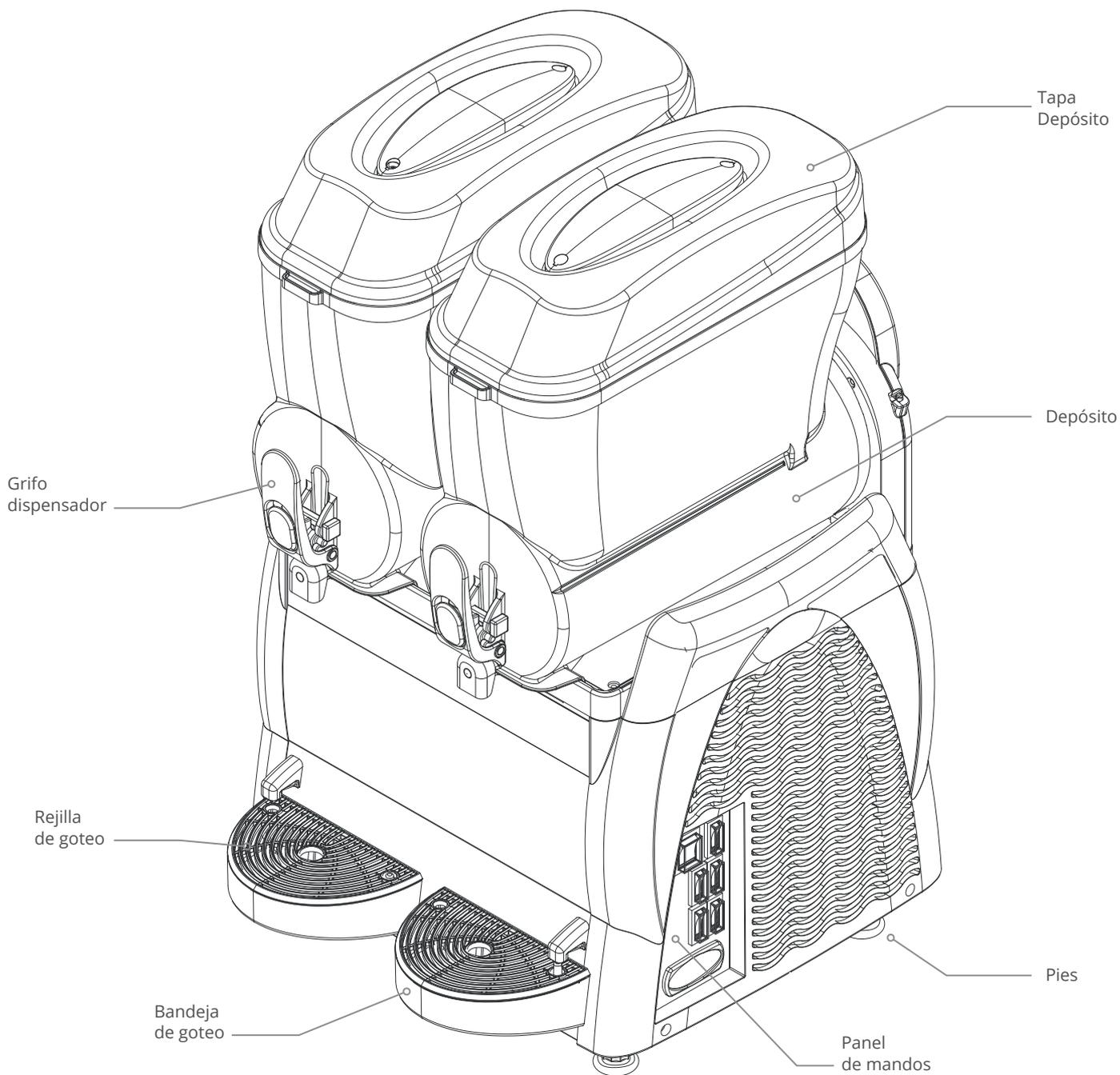
Características principales:

- Grifo fácil de usar, fácil de montar y desmontar.
- Elevada capacidad productiva de cada depósito (12L).
- Tapa luminosa con sistema de cierre de seguridad.
- Visualizador de temperatura electrónico.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel (flotador) que señala cuándo el recipiente está lleno.

A su vez, los modelos Evo/Super tienen todas las características anteriores y además:

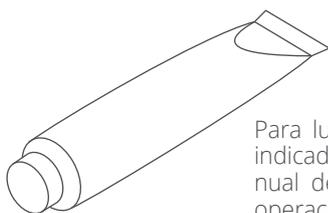
- Reductor a estrella.
- Selección manual entre crema fría, granizado y bebida fría.
- Pulsador salida rápida.

2.2 Listado de partes

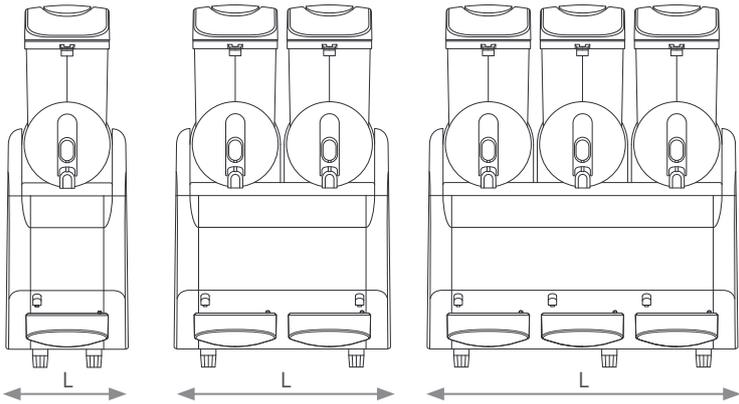
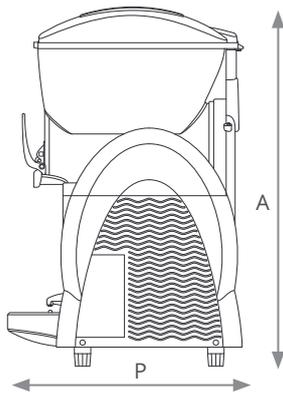


2.3 Objetos en dotación

Tubo Vaselina



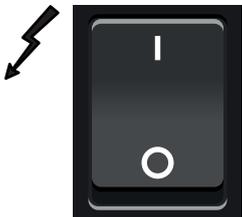
Para lubricar todas las piezas indicadas en el presente manual después de efectuar las operaciones de lavado e higienización.



2.4 Especificaciones

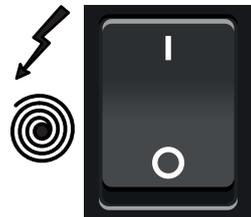
Modelo	Simple	Doble	Triple
Dimensiones LxPxA (cm)	27x52x81	47x52x81	67x52x81
Nº Depósitos	1	2	3
Capacidad (l)	1x12 1x4 Evo/Super	2x12	3x12
Peso neto (kg)	29	56	70
Peso bruto (kg)	32	57	74
Embalaje (cm)	34 x 54 x 93	56 x 54 x 93	77 x 54 x 93
Watt (W)	Ver placa de datos técnicos situada en el costado de la máquina		
Tensión (V)	Ver placa de datos técnicos situada en el costado de la máquina		
Tº funcionam. (°C)	Min. 20°C / Max. 32°C		
Presión sonora	<<70dba		
Clase	N		

2.5 Panel de mandos



Interruptor general

Enciende o apaga la máquina.



Interruptor general

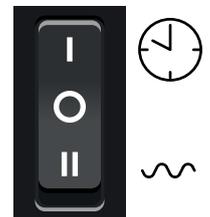
Solo en modelos Evo/Super.
Enciende o apaga la máquina y la pala mezcladora.



Display

Muestra la Tº del producto en el depósito.

En modelos Evo/Super sirve para regular la consistencia del producto.



Timer

Solo en modelos con Timer.
Activa o desactiva el Timer.



Frío

Sirve para enfriar o dejar de enfriar el producto presente en el depósito correspondiente:

Pos. "I": Granizado
Pos. "II": Bebida fría/Mantenimiento
Pos. "0": Frío desactivado



Productos fríos

Solo en modelos Evo/Super.
Sirve para elegir entre crema fría o granizado:

Pos. "I": Crema fría
Pos. "II": Granizado



Iluminación

Enciende o apaga la luz (modelos con tapa iluminada) de las tapas de los depósitos.



Mezcla

Enciende o apaga el mezclador de producto del depósito correspondiente.

En modelos Evo/Super:

Pos. "I": Productos helados
Pos. "II": Descongelado/Mantenimiento
Pos. "0": Frío desactivado



Todas las operaciones ilustradas en este capítulo son de exclusiva competencia de técnicos especializados, los que deberán organizar las diferentes secuencias operativas y el empleo de medios adecuados para actuar en todo momento con rigurosa aplicación de las normas vigentes en esta materia.

Antes de instalar la máquina el local debe reunir los siguientes requisitos:



Que el local haya sido preparado para instalar la máquina.



La máquina debe estar vigilada, por lo que deberá ser instalada en un lugar en que pueda ser observada por personal capacitado.



Que el local reúna los requisitos previstos en cuanto a iluminación, aireación e higiene.



Está prohibido instalar la máquina en sitios donde pueda ser alcanzada, tocada y/o accionada por personas diferentes de las especificadas en el apartado 1.



Que la superficie de emplazamiento sea sólida, plana (inclinación inferior a 2°) y estable.



La máquina debe funcionar en ambientes con temperatura comprendida entre 20 °C y 32 °C.



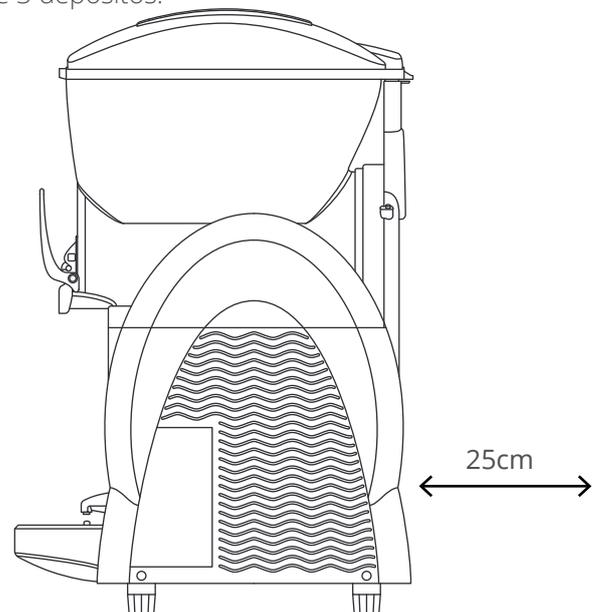
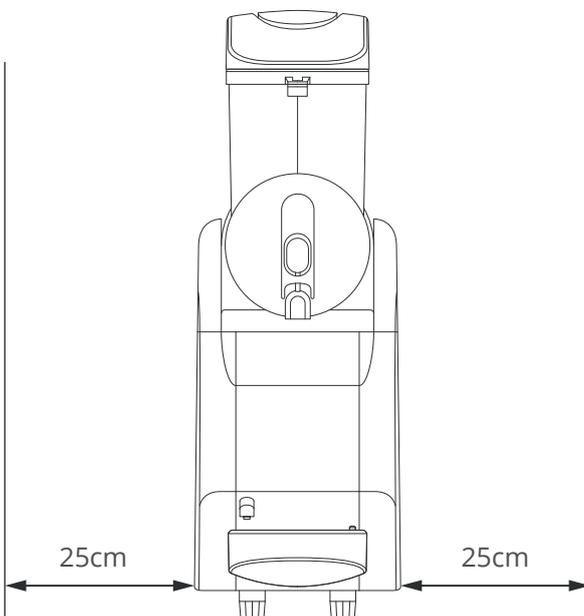
Que la toma de corriente sea de fácil acceso.



Deben dejarse libres espacios de acceso a la máquina para:

- Permitir que el operador pueda intervenir sin limitación alguna;
- Poder abandonar de inmediato el área de trabajo en caso de necesidad;
- Permitir la circulación del aire;

En figura inferior se indican las distancias mínimas necesarias para efectuar la instalación. Las distancias de separación son iguales para máquinas de 1, de 2 y de 3 depósitos.



3.2 Transporte de la máquina

Una vez recibida la máquina, se deberá transportar a un lugar próximo a la zona de emplazamiento:

1  **Antes de transportar**
Controlar que ninguna persona esté presente dentro del radio operativo de elevación y desplazamiento de la carga y, en situaciones de particular dificultad, utilizar personal que controle los desplazamientos a efectuar.

2  **Elevación y transporte**
Elegir la máquina embalada y transportarla con cautela; El desplazamiento de la máquina debe ser efectuado al menos por dos personas en posición vertical.

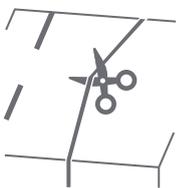
3  **Controlar el trayecto**
Evítense trayectos accidentados, prestando atención a las dimensiones y posibles piezas salientes.

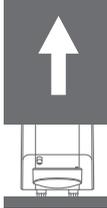
Los daños que la máquina pueda sufrir durante su transporte y desplazamiento no están cubiertos por la GARANTÍA.

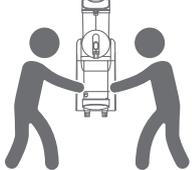
Reparaciones o sustituciones de piezas eventualmente dañadas deben efectuarse por cuenta y a cargo del cliente.

3.3 Desembalaje

Una vez situada la máquina embalada en proximidad de la zona de emplazamiento, se deberá proceder de la siguiente forma:

1  **Cortar las cintas de nylon**
Está prohibido practicar cortes adicionales en el embalaje.

2  **Elegir la cubierta de cartón**
Procurar no dañar el embalaje ya que podría ser útil para efectuar sucesivos desplazamientos o transportes de la máquina.

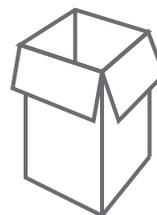
3  **Emplazar la máquina**
Emplazar la máquina en el lugar previsto para ello.

3.4 Tratamiento del embalaje



Reciclaje

Por una parte se puede subdividir según su tipo los materiales que lo componen y tratarlos según lo dispuesto por las normas vigentes en el país de destino.



Conservar para futuro uso

Por otra parte se puede conservar el embalaje ya que podría ser útil para efectuar sucesivos desplazamientos o transportes de la máquina.

0

3.5 Conexión a la red eléctrica

Antes de conectar la máquina a la red eléctrica comprobar:



Las leyes y normativas técnicas vigentes en el momento de efectuarse la instalación.



Que el punto de conexión sea de fácil acceso para el usuario, a fin de que pueda desconectar sin dificultades la máquina respecto de la línea eléctrica cada vez que ello sea necesario.



Que el voltaje indicado en la matrícula de la máquina corresponda con el de la línea eléctrica a la cual se desea conectar la máquina.

Y comprender:



Que en caso de dañarse el cable de alimentación, para su sustitución se deberá contactar exclusivamente al fabricante o a un técnico especializado.

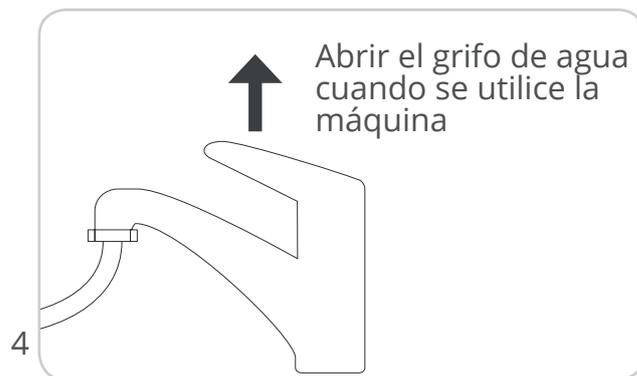
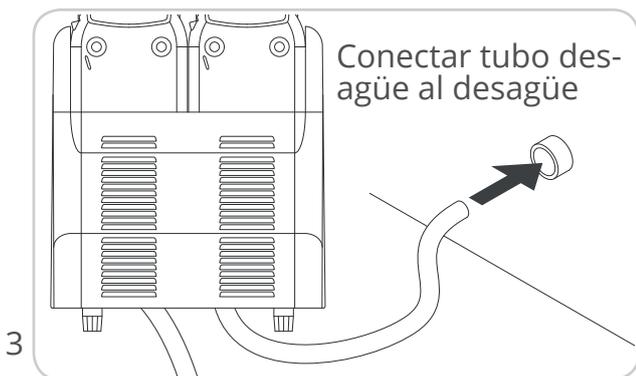
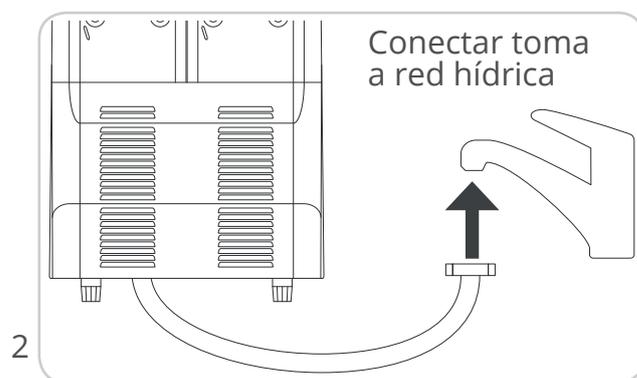
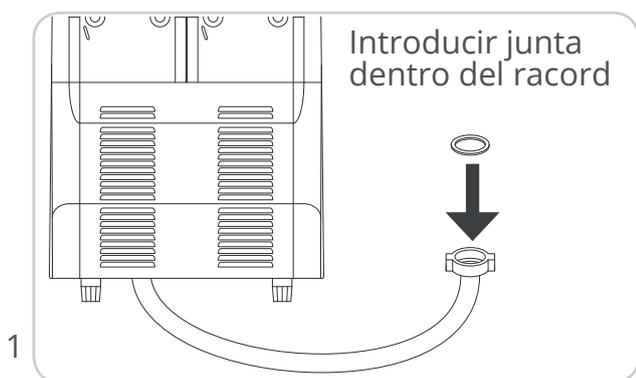


Que la conexión del cable de alimentación a la red eléctrica debe ser de tipo permanente si la legislación lo exigiera. Póngase en contacto con un técnico especializado para conectar/desconectar el cable a la red de acuerdo a la normativa vigente.



Que queda prohibido:
•el uso de alargadores de cualquier tipo;
•sustituir el enchufe original;
•el uso de adaptadores.

3.6 Conexión red hídrica (Solo máquinas refrigeradas por agua)



1



Lavado e higienización

Antes de efectuar la primera puesta en funcionamiento será indispensable efectuar una cuidadosa limpieza e higienización de la máquina (ver capítulo Limpieza) (Pg.19)

2



Configuración de parámetros.

Configurar los parámetros que se desee. Consultar capítulo "Ajustes" (Pg17).

¿Que producto utilizar?

**13°
Brix**

Utilizar concentrado mezclado con agua. La mezcla obtenida debe tener un contenido mínimo de 13° Brix de azúcar. Una concentración menor puede dañar las palas espirales y/o los motorreductores.

Una solución de 13 °Bx contiene 13 g de azúcar disuelto por 100 g de líquido.

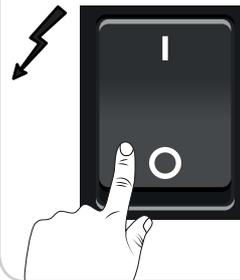
1



Preparar producto

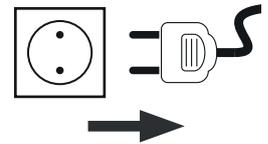
Diluir y mezclar en un recipiente el concentrado o el polvo con agua según las indicaciones del productor. La mezcla obtenida debe tener un contenido mínimo de 13° Brix de azúcar.

2

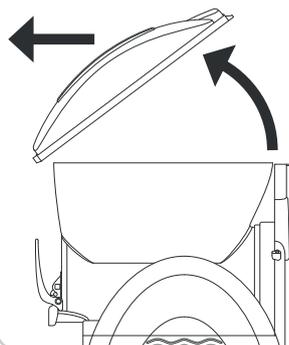


Apagar y desconectar

Apagar la máquina y desconectar el aparato de la red.



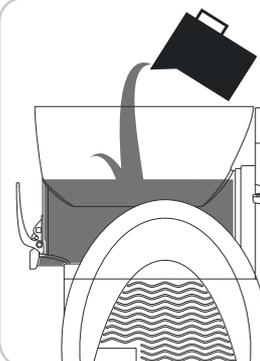
3



Retirar la tapa

Levantar la tapa en la parte trasera y sacarla del retén que hay en la parte delantera.

4

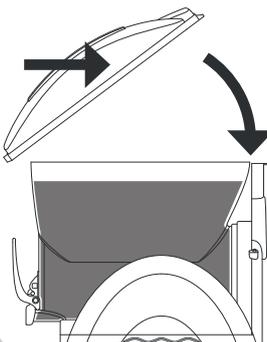


LLenar depósito

No introducir líquidos calientes (Con temperaturas superiores a 25°C).

Verter el producto en el depósito a fin de no superar el nivel máximo indicado.

5



Colocar la tapa

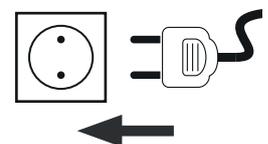
Comprobar que esté bien ajustada.

En máquinas Evo/Super la máquina cuenta con un dispositivo que sin la tapa correctamente colocada en el depósito no entra en funcionamiento.

6

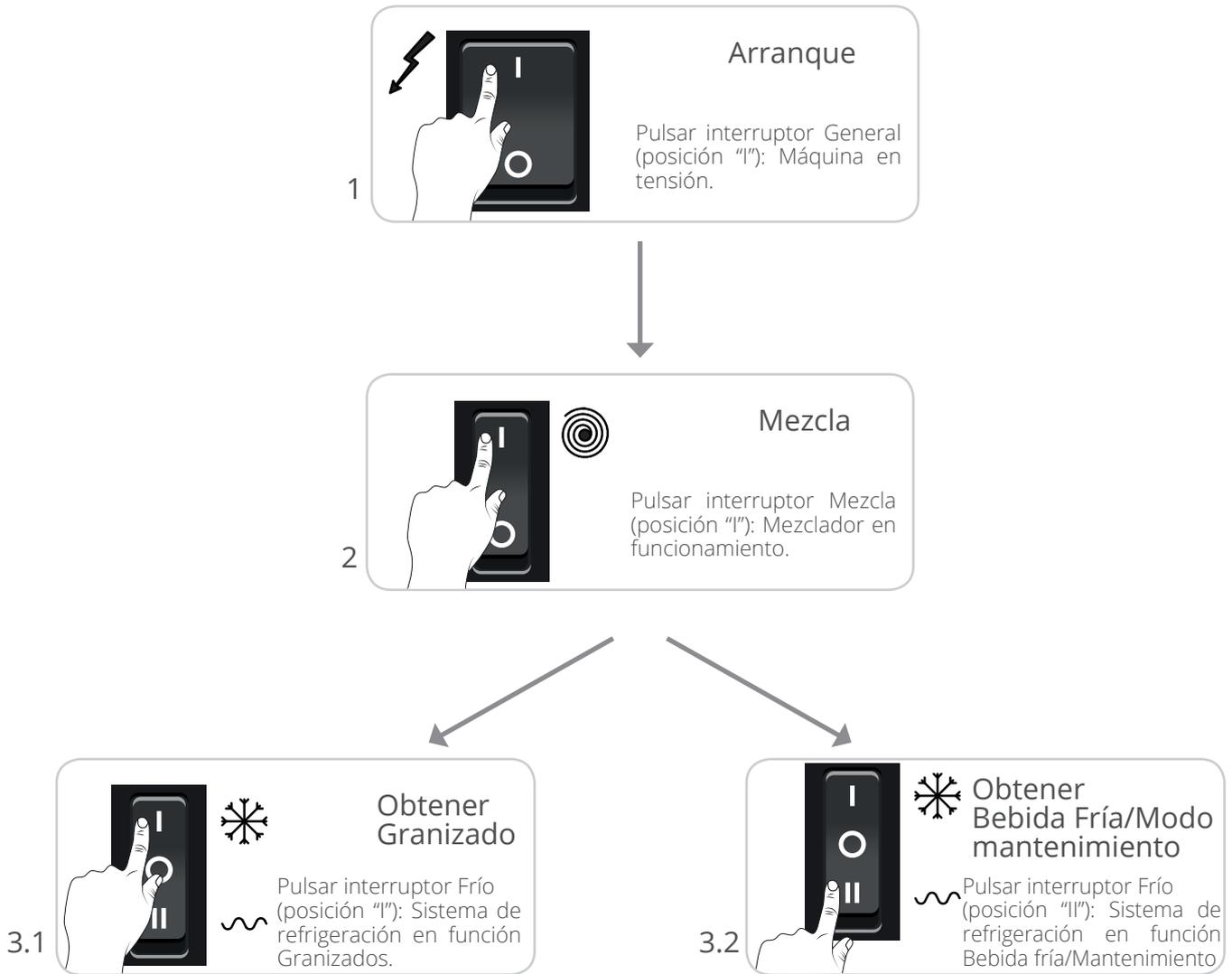
Conectar el aparato a la red.

Conectar



Para simplificar la explicación, se ilustrará sólo el accionamiento de un solo depósito.

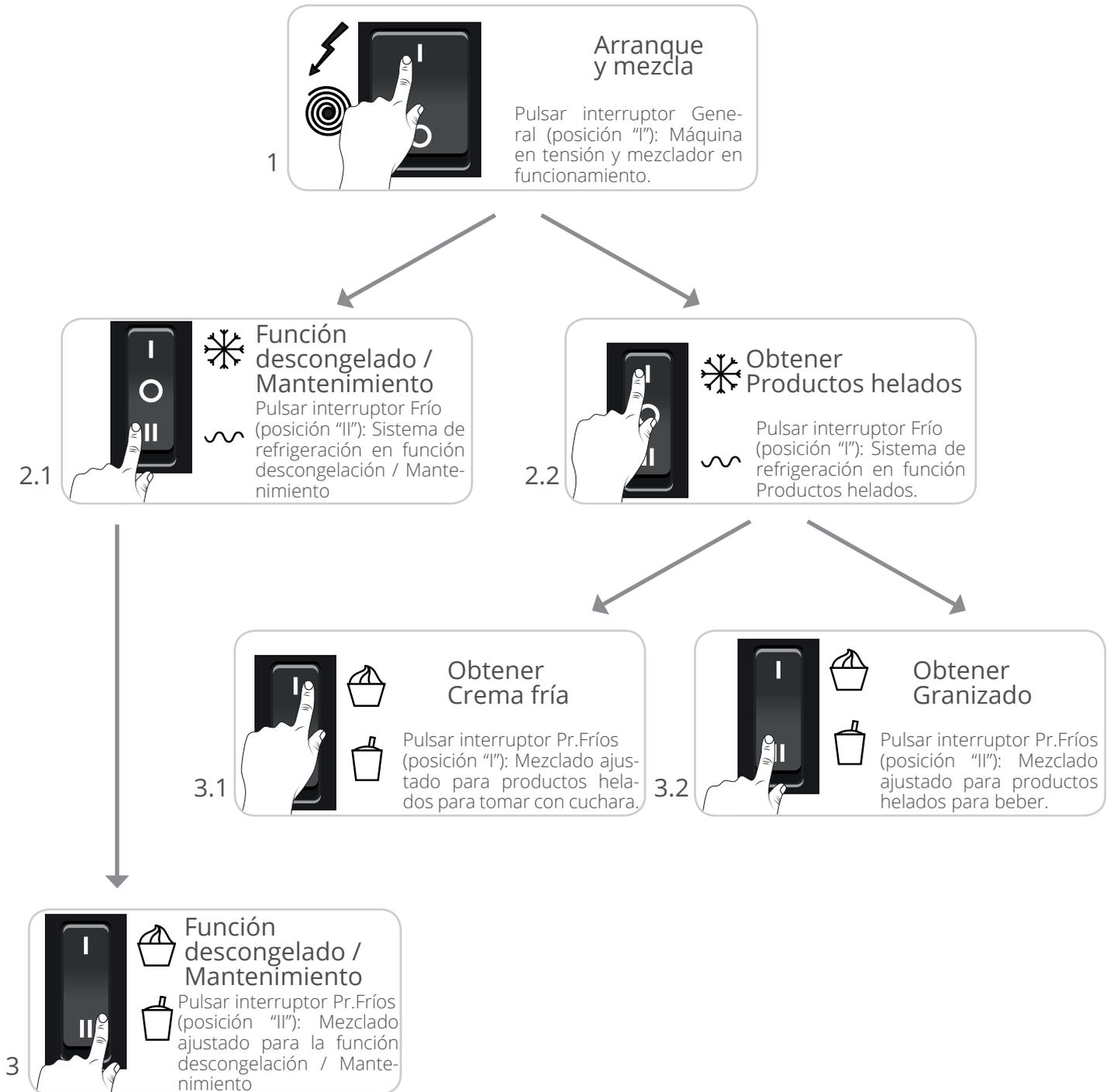
Para accionar los restantes depósitos basta ejecutar la misma secuencia de operaciones en los interruptores de cada uno de ellos. *Máquinas que llevan temporizador, para preparar producto ver pg 17



Durante el proceso de preparación de producto también se puede:

*** Inhabilitar Frío**
Pulsar interruptor Frío (posición "0"): Instalación refrigeración inhabilitada (sólo agitación).

*** Iluminar tapa**
Pulsar interruptor Iluminación (posición "I"): Para encender la iluminación.

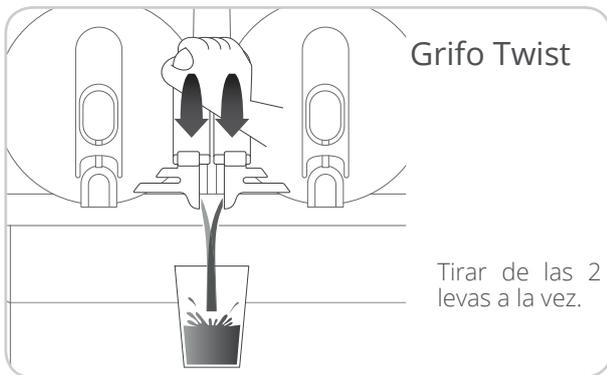
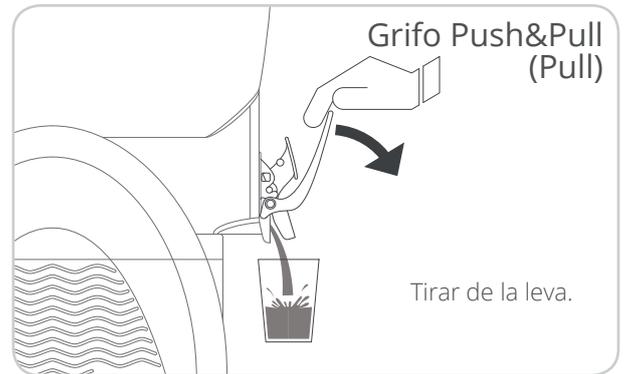
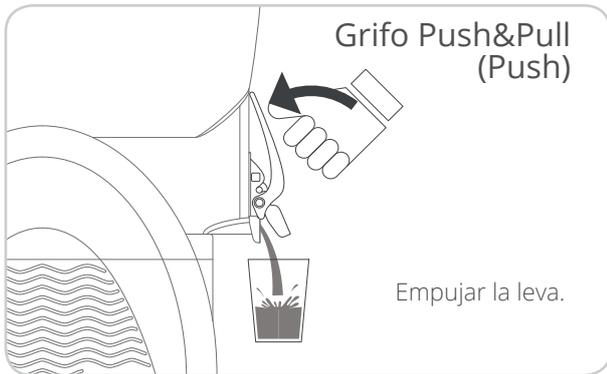


Durante el proceso de preparación de producto tambien se puede:

*** Inhabilitar Frío**
Pulsar interruptor Frío (posición "0"): Instalación refrigeración inhabilitada (sólo agitación).

*** Iluminar tapa**
Pulsar interruptor Iluminación (posición "I"): Para encender la iluminación.

Servir el producto según el tipo de leva.



En máquinas Evo/Super:



Durante los períodos de cierre de su establecimiento es posible emplear la máquina en modo mantenimiento. De este modo ahorrará una cantidad considerable de energía eléctrica ya que el compresor funciona sólo el tiempo estrictamente necesario para conservar a la temperatura adecuada el producto (máx. 3° C).



5.1 Visualizador de temperatura

El visualizador de temperatura tiene la función de:



Mostrar la temperatura del producto en el depósito.



Mostrar informaciones acerca del funcionamiento de la máquina.



En máquinas Evo/Super mediante las teclas  y  se puede regular la consistencia del producto. ver pg 17

Visualizar temperatura

El visualizador de temperatura muestra cíclicamente (cada 3 segundos) la temperatura del producto de cada depósito.

Para entender a qué depósito se refiere hay que tomar referencia el decimal point:



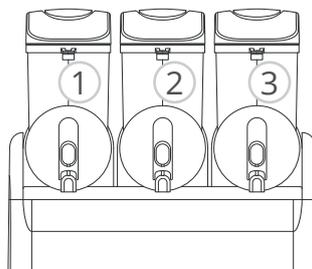
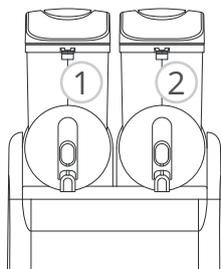
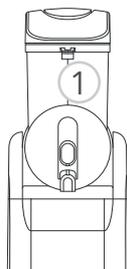
Si el decimal point visualizado está a la izquierda, la temperatura indicada se refiere al depósito 1.



Si el decimal point visualizado es central, la temperatura indicada se refiere al depósito 2.



Si el decimal point visualizado está a la derecha, la temperatura indicada se refiere al depósito 3.



Alarmas

La pantalla muestra los siguientes mensajes de alarma:

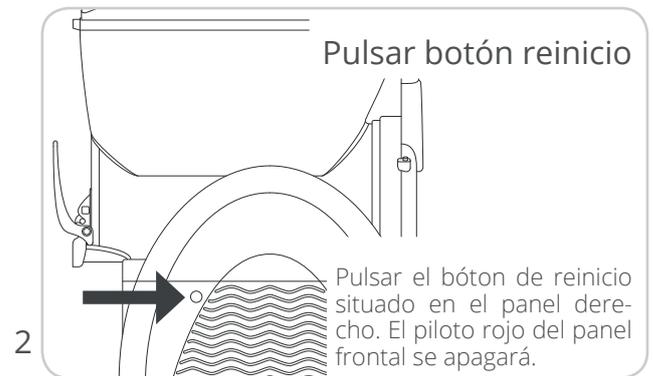
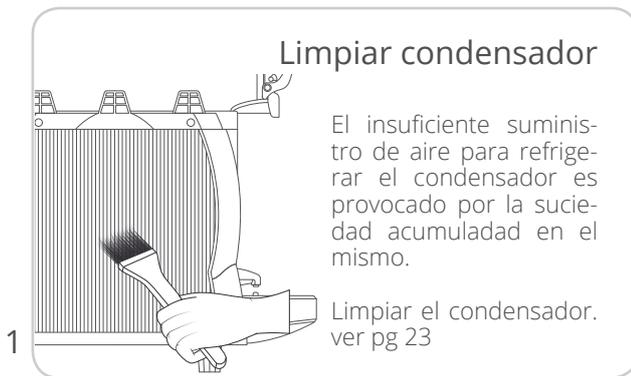
ALARMA	Modelos estándar	Modelos Evo/Super
A1	Sonda depósito 1 desconectada.	Sonda depósito en cortocircuito.
A2	Sonda depósito 1 en corto circuito.	Sonda depósito desconectada.
A3	Sonda depósito 2 desconectada.	El producto de la cuba resulta demasiado helado. Apagar la máquina. Esperar a que el producto se derrita un poco. Volver a encender la máquina y disminuir la consistencia del producto. (ver pg.17)
A4	Sonda depósito 2 en corto circuito.	No está la tapa en la cuba. Volver a colocar la tapa en la cuba (ver pg.11). Si colocando la tapa el problema persiste, llamar al técnico especializado.
A5	Sonda depósito 3 desconectada.	La pala espiral no gira. Fallo del motor, del cableado o de la placa electrónica. LLamar al técnico.

Cuando el condensador no se puede enfriar, la presión aumenta en el circuito de frío.

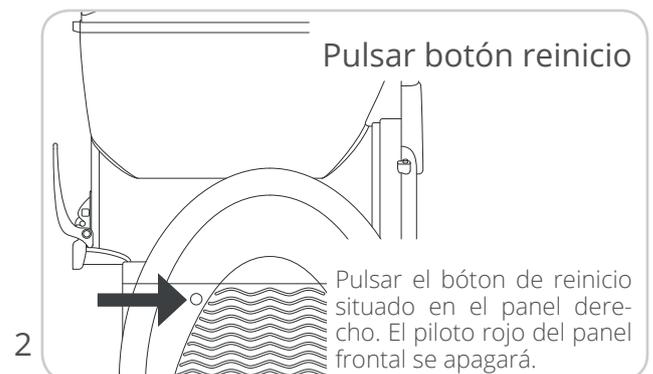
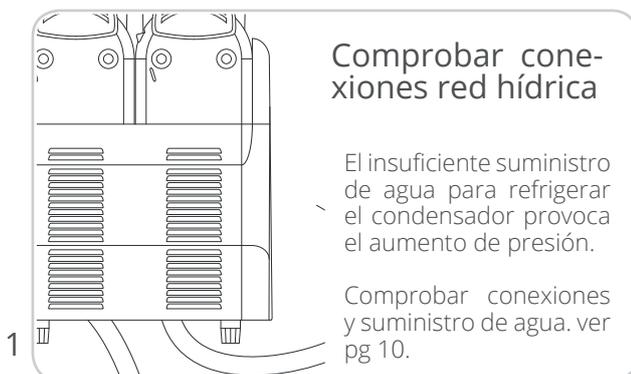
Para que este aumento de presión no provoque daños en ningún elemento de la máquina, el presostato envía una señal para detener el compresor. Cuando esto ocurre se ilumina el Led rojo situado en el panel frontal.

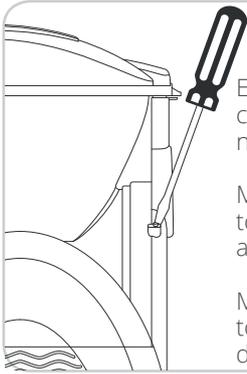
Para reestablecer la máquina:

Máquinas de aire



Máquinas de agua





Máquinas Estándar

Es posible modificar la consistencia del granizado mediante el tornillo situado en la parte trasera:

Mayor consistencia (+): girar el tornillo en sentido contrario a las agujas del reloj.

Menor consistencia (-): girar el tornillo en sentido de las agujas del reloj.

6.1 Ajustar consistencia



Máquinas Evo/Super

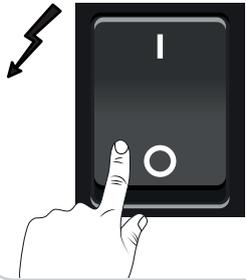
Pulsar interruptor Frío (pos. "I"), a continuación, variar la consistencia del producto usando las teclas y .

La regulación se puede efectuar en step de 1 a 16.

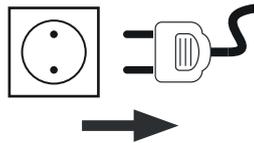
: Mayor consistencia.

: Menor consistencia.

Apagar y desconectar



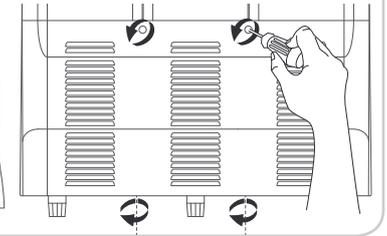
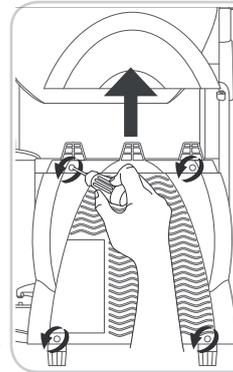
Apagar la máquina y desconectar el aparato de la red.



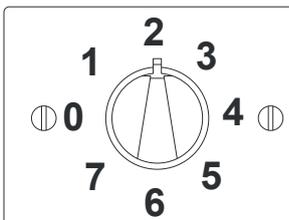
6.2 Ajustar temperatura (TS-V)
(Solo en modo bebida fría)

Retirar panel

En simples y dobles retirar p. derecho.
En triples quitar p. trasero.



Girar el termostato

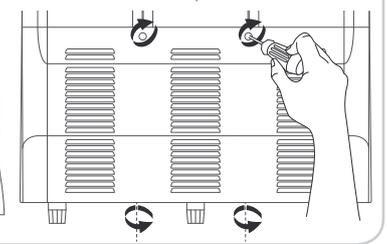
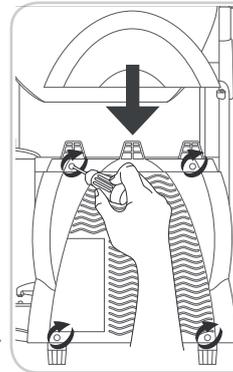


El orden de los termostatos corresponde con el orden de los depósitos

Para mayor potencia frigorífica (producto a menor temperatura) girar en sentido horario.

Montar panel

Utilizar un destornillador.
Encender la máquina.



Ajustar timer Mécanico

El timer permite que se pueda verter la mezcla previamente y tener el granizado listo a la hora programada (funcionamiento sin vigilancia). El timer determina cuando la máquina se encuentra en modo granizado o en modo bebida fría/Mantenimiento.



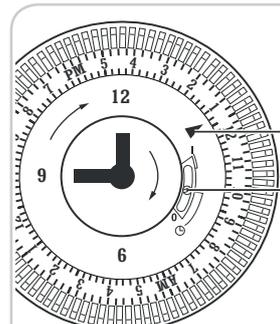
Ajustar el timer con el interruptor general en posición OFF.

6.3 Ajustar timer y puesta en marcha

Ajustar el timer

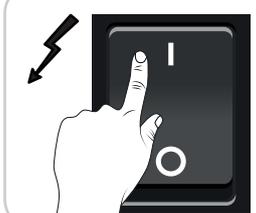
Girar la rueda exterior del timer en el sentido de las agujas del reloj hasta que la hora actual este alineada con la flecha (A).

Comprobar que el selector (B) está en la posición central.

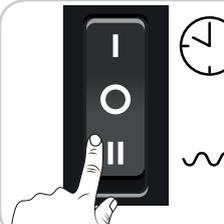


1 (Timer ajustado a las 12:45)

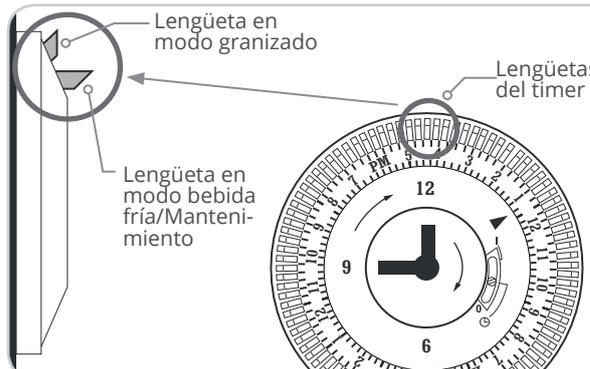
Conectar la máquina a la red eléctrica y a continuación:

1  **Arrancar Máquina**
Pulsar interruptor General (posición "I"): Máquina en tensión.

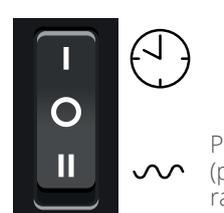
2  **Arrancar pala mezcladora**
Pulsar interruptor Mezcla (posición "I"): Mezclador en funcionamiento.

3.1  **Desactivar timer**
Pulsar interruptor Timer (posición "II"): El aparato anula el timer y funciona solo como bebida fría/Mantenimiento

3.2  **Activar timer**
Pulsar interruptor Timer (posición "I"): Timer activo.

4  **Programar timer mecánico**
Poner las lengüetas en posición granizado o en posición bebida fría/Mantenimiento. La máquina funcionará en el modo seleccionado durante el período de tiempo correspondiente.

Durante el proceso de preparación de producto también se puede:

*  **Inhabilitar Frío**
Pulsar interruptor Frío (posición "0"): Instalación refrigeración inhabilitada (sólo agitación).

*  **Iluminar tapa**
Pulsar interruptor Iluminación (posición "I"): Para encender la iluminación.

7.1 ¿Cuándo limpiar la máquina?

Al efectuar las tareas de Limpieza y Mantenimiento, aplicar la normativa referente a la limpieza, ver apartado Precauciones de Seguridad.

¿Cuándo limpiar la máquina?

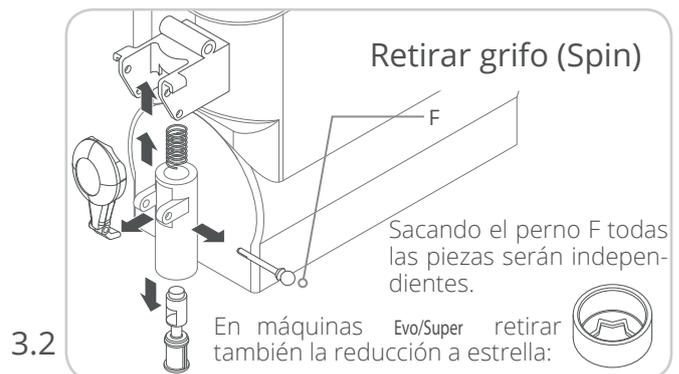
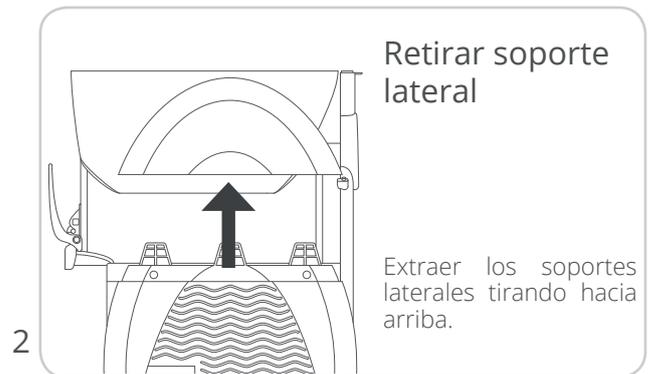
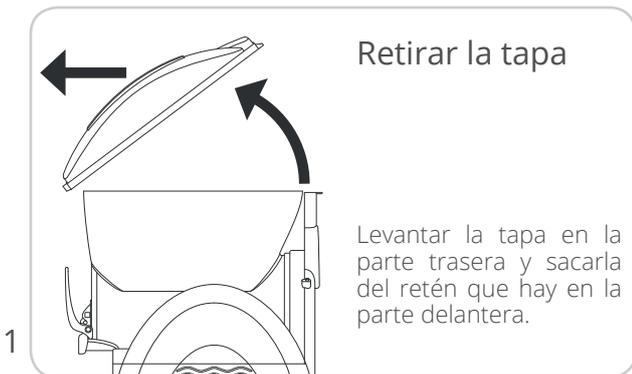
24h

Se recomienda la **limpieza diaria** de las piezas que estén en contacto con el producto, y siempre que se vacíe el depósito.

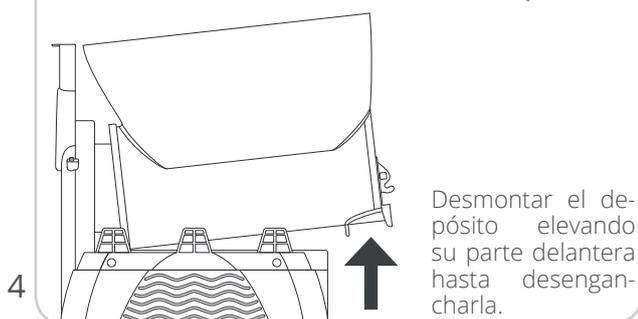
7.2 Vaciado y desconexión



7.3 Desmontaje

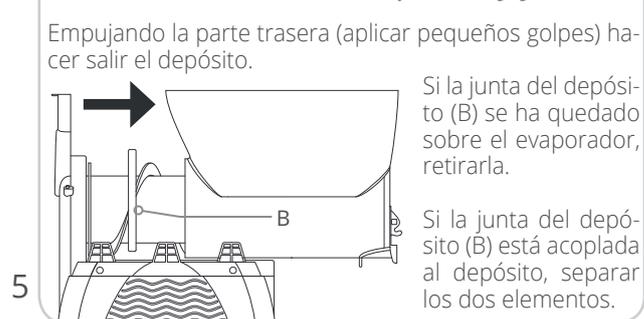


Desmontar depósito



Desmontar el depósito elevando su parte delantera hasta desengancharla.

Retirar depósito y junta

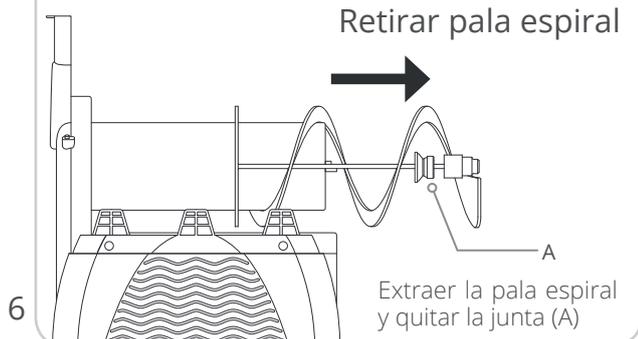


Empujando la parte trasera (aplicar pequeños golpes) hacer salir el depósito.

Si la junta del depósito (B) se ha quedado sobre el evaporador, retirarla.

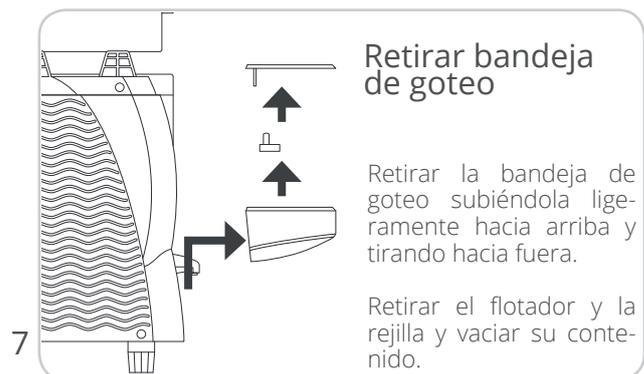
Si la junta del depósito (B) está acoplada al depósito, separar los dos elementos.

Retirar pala espiral



Extraer la pala espiral y quitar la junta (A)

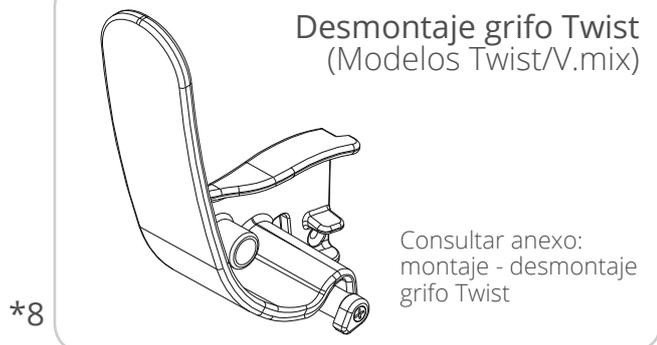
Retirar bandeja de goteo



Retirar la bandeja de goteo subiéndola ligeramente hacia arriba y tirando hacia fuera.

Retirar el flotador y la rejilla y vaciar su contenido.

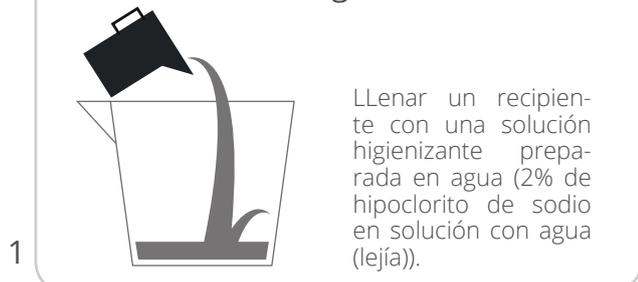
Desmontaje grifo Twist (Modelos Twist/V.mix)



Consultar anexo: montaje - desmontaje grifo Twist

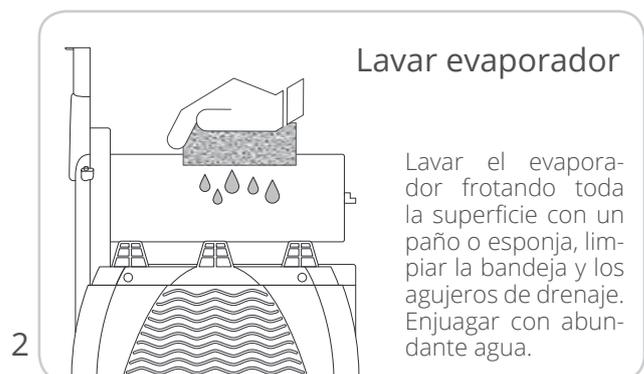
7.4 Limpieza piezas y máquina

Preparar solución higienizante



Llenar un recipiente con una solución higienizante preparada en agua (2% de hipoclorito de sodio en solución con agua (lejía)).

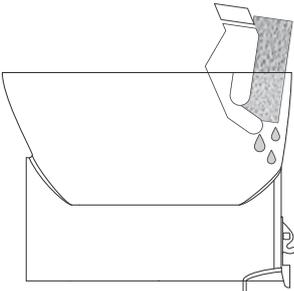
Lavar evaporador



Lavar el evaporador frotando toda la superficie con un paño o esponja, limpiar la bandeja y los agujeros de drenaje. Enjuagar con abundante agua.

3

Lavar depósito



Lavar el depósito por el interior y por el exterior con un paño o esponja. Enjuagar con abundante agua.

4

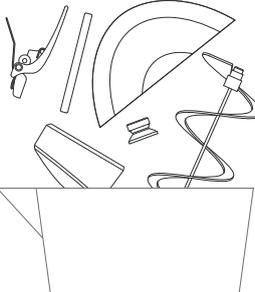
Lavar tapa



Lavar la tapa luminosa con una esponja, cuidado con no mojar los contactos (X)

5

Lavado piezas



Llenar otro recipiente con una solución higienizante preparada en agua (2% de hipoclorito de sodio en solución con agua (lejía)).

Introducir el resto de piezas desmontadas, dejar en remojo durante 30 minutos

6

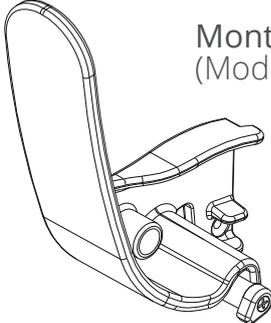
Dejar secar



colocar los componentes sobre una superficie limpia y secarlos

***1**

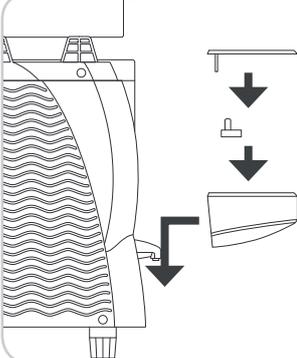
Montar grifo Twist
(Modelos Twist/V.mix)



Consultar anexo: montaje - desmontaje grifo Twist

2

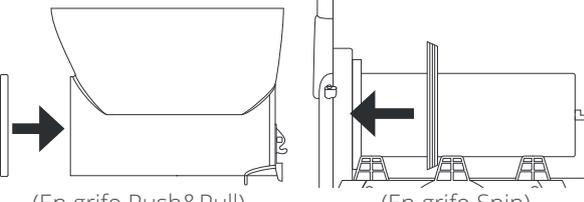
Montar bandeja de goteo



Poner de nuevo la rejilla y el flotador en la bandeja y situarla frente al panel frontal enganchándola a los orificios.

3

Montar junta depósito

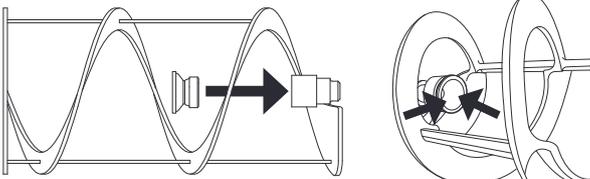


(En grifo Push&Pull) montar la junta presionando suavemente con ambas manos en el borde.

(En grifo Spin) Instalar la junta en el evaporador y lubricar en toda la superficie.

4

Montar junta pala espiral



Instalar la junta en la pala espiral y lubricar en las zonas indicadas utilizando la vaselina suministrada adjunta.

Montar pala espiral

Introducir la pala espiral haciendo enganchar el cabezal (C) en el eje (D). La pala espiral se encaja rodándola alrededor del evaporador.

5

Montar depósito

Empujando la parte delantera posicionar el depósito en su alojamiento.

Levantar un poco la cabeza de la pala espiral haciéndola encajar con el alojamiento del depósito.

6

Encajar depósito

Presionar el depósito hacia abajo hasta conseguir su enganche con la bandeja.

7

Lubricar

(En grifo Push&Pull) Lubricar bien los ganchos del depósito y la junta del grifo.

(En grifo Spin) Lubricar bien la junta del pistón.

8

Montar grifo (Push and Pull)

Apoyar los pernos sobre sus alojamientos y presionar la leva push hasta encajar en el grifo.

9.1

Montar grifo (Spin)

Volver a montar los componentes. Manteniendo inmóvil la palanca del grifo, introducir el perno F.

En máquinas Evo/Super montar también la reducción a estrella en la base del grifo:

9.2

Montar soporte lateral

Volver a montar los soportes laterales.

10

Montar tapa

Comprobar que esté bien ajustada.

En máquinas Evo/Super la máquina cuenta con un dispositivo que sin la tapa correctamente colocada en el depósito no entra en funcionamiento.

11

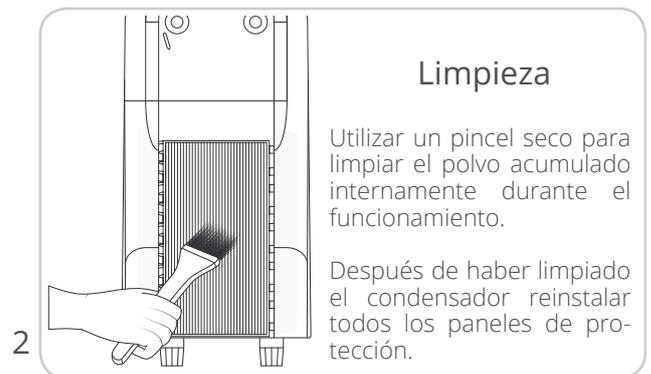
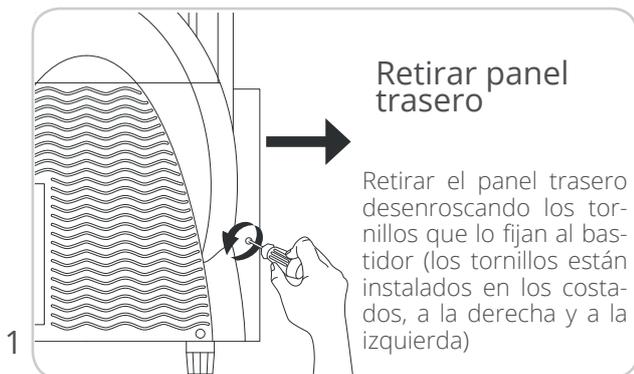
Antes de poner en funcionamiento la máquina hay que realizar el ciclo de enjuague:

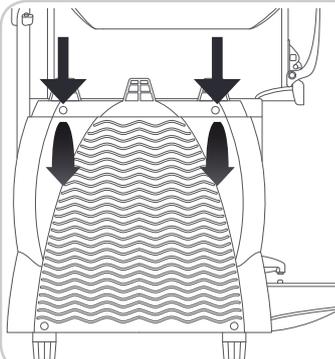


Al finalizar la temporada o bien si el rendimiento de la máquina bajase, se recomienda la limpieza del condensador de aire de la máquina.

La limpieza del condensador es de exclusiva competencia del técnico especializado, que deberá respetar todas las secuencias operativas y emplear medios adecuados a fin de observar rigurosamente las normas vigentes en esta materia.

Máquinas con 1 depósito



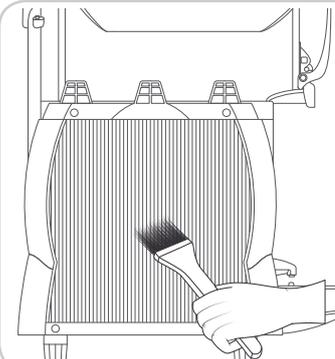


Retirar panel lateral

Retirar la cubierta del panel lateral.

Desenganchar las 2 pestañas presionándolas simultáneamente y estire del panel hacia afuera.

1



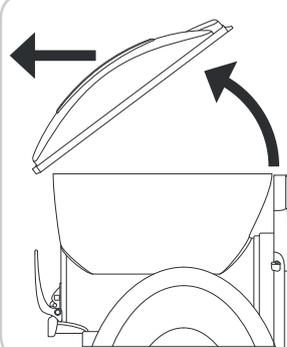
Limpieza

Utilizar un pincel seco para limpiar el polvo acumulado internamente durante el funcionamiento.

Después de haber limpiado el condensador reinstalar todos los paneles de protección.

2

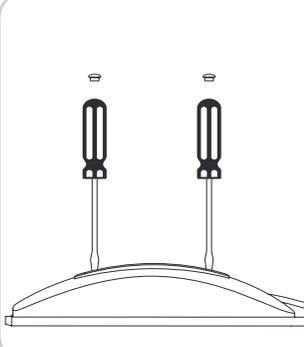
8.1 Sustitución bombilla



Retirar tapa

Levantar la tapa en la parte trasera y sacarla del retén que hay en la parte delantera.

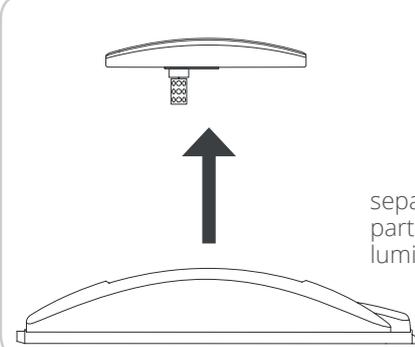
1



Desatornillar tapa

Quitar los tapones de protección y quitar los dos tornillos. Utilizar un destornillador.

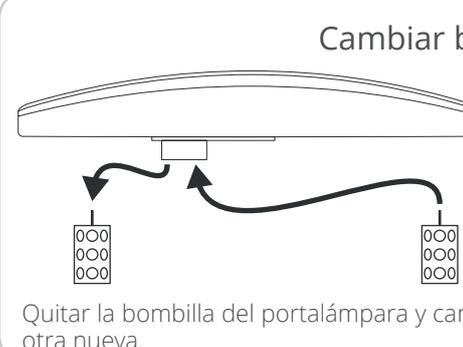
2



Abrir tapa

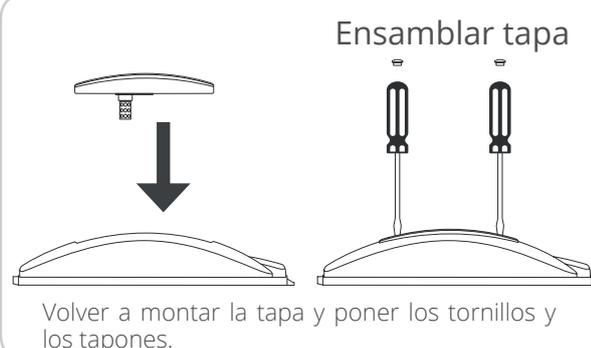
separar las dos partes de la tapa luminosa.

3



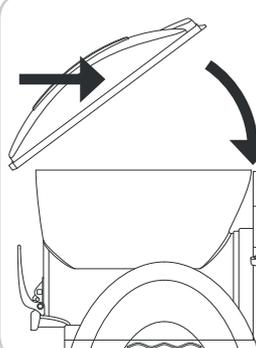
Cambiar bombilla

4 Quitar la bombilla del portalámpara y cambiarla por otra nueva.



Ensamblar tapa

5 Volver a montar la tapa y poner los tornillos y los tapones.



Montar tapa

4 Comprobar que esté bien ajustada.

En máquinas Evo/Super la máquina cuenta con un dispositivo que sin la tapa correctamente colocada en el depósito no entra en funcionamiento.

La máquina debe examinarse periódicamente (al menos una vez al año) por un técnico especializado. Esta verificación periódica sirve para mantener alto el nivel de seguridad de todos los componentes instalados y de la propia máquina. En caso de que un componente esté gastado, debe sustituirse por un recambio original nuevo.

Se prohíbe utilizar la máquina cuando uno sólo de sus componentes sea defectuoso o esté gastado. El mantenimiento periódico se prohíbe al operador.

Los aparatos eléctricos y electrónicos deben eliminarse según la Directiva Europea 2012/19/UE. Estos aparatos NO pueden eliminarse según el flujo normal de los residuos sólidos urbanos, sino que deben recogerse por separado para optimizar la recuperación y reciclaje de los materiales de fabricación.

8.2 Mantenimiento periódico

Cada año se deben sustituir (grifo P&P):



Junta depósito



Junta grifo



Junta pala espiral

Códigos kit recambio juntas:

- Máquina simple SL310010197
- Máquina doble SL310009995
- Máquina triple SL310010196

9.1 Desguace



El símbolo de la papelera tachada aparece en todos los productos para recordar la obligación de recogida selectiva. Observando correctamente todas las disposiciones relativas a la eliminación de productos viejos, se contribuirá a proteger el medio ambiente.

10.1 Problemas

Problemas	Causas	Remedios
La máquina no se enciende.	Interruptor general en OFF (Posición "0").	Disponer el interruptor en posición "I"
	Enchufe no conectado.	Conectar el enchufe a una toma adecuada
Grifo con pérdida.	Junta del grifo no lubricada.	Lubricar junta del grifo
	Junta dañada.	Sustituir junta del grifo
Pérdida de producto en la parte trasera del depósito.	Depósito no correctamente montado.	Controlar el montaje del depósito
	Junta del depósito no lubricada.	Lubricar junta del grifo
	Junta dañada.	Sustituir junta del grifo
La pala espiral no gira.	Interruptor en posición "0".	Disponer el interruptor en posición "I"
	Hay bloques de hielo dentro del depósito	Apague el aparato, deje que se descongele el producto y compruebe que el producto esté diluido correctamente.
La máquina no produce granizado.	Interruptor en posición "0".	Disponer los interruptores en posición "I".
	Máquina en prox. de fuentes de calor.	Cambiar posición de la máquina.
	Máquina con ventilación insuficiente.	
	Condensador sucio.	LLamar al técnico especializado para que efectúe la limpieza del condensador.
Pala espiral ruidosa.	Regulación errónea de la consistencia.	Regular correctamente la consistencia
	Junta delantera montada erróneamente	Montar correctamente la junta
	Junta no lubricada	Lubricar correctamente la junta
El display muestra una alarma.	No hay suficiente producto en el depósito	LLenar depósito
	Sonda averiada o malfuncionamiento	Ver pag 15 o llamar al técnico
En caso de malfuncionamiento de la máquina no especificado en esta tabla o de remedio inapropiado para resolver un determinado problema, contactar con un técnico especializado.		