

Mini **GEL PLUS**

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



ugolini[®]

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ELÉCTRICA

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

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

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

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

5 El aparato se debe instalar en posición vertical.

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

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

8 No utilice chorros de agua para la limpieza.

9 Este aparato no puede ser utilizado por niños.

10 Evite que los niños jueguen con el aparato.

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

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

2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD HIGIÉNICA

1 Este aparato está destinado al uso doméstico o similar.

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

3 Utilice el aparato exclusivamente para enfriar los líquidos indicados.

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

3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		MINIGEL 1	MINIGEL 2	MINIGEL 3
Contenedores transparentes desmontables	n	1	2	3
Capacidad de cada contenedor, aproximada	l	6	6	6
Dimensiones:				
ancho	cm	20	40	60
largo	cm	49	49	49
alto	cm	62	62	62
Peso neto, aproximado	kg	27	47	62
Peso bruto, aproximado	kg	29	50	65
Motocompresor hermético				
Condensador a ventilación forzada				
Guardamotor				
Nivel de ruido inferior a 70dB (A)				



IMPORTANTE

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

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

4 INTRODUCCION

Es necesario leer atentamente este manual de instrucciones con el objetivo de conocer todas las características del distribuidor.

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

5 INSTALACIÓN

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



IMPORTANTE

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

2 Controlar si el distribuidor ha sufrido desperfectos durante

el transporte. En caso positivo, será necesario efectuar inmediatamente la reclamación a la compañía de transportes.

3 Apoyar el distribuidor sobre un mostrador capaz de sostener su peso, incluso con el máximo de la carga, teniendo presente lo que se ha dicho en el aviso IMPORTANTE del punto 1 precedente.

4 Dejar un espacio libre de por lo menos 15 cm alrededor de todo el distribuidor para no obstaculizar el flujo de aire de enfriamiento.

5 Controlar la estabilidad del aparato regulando eventualmente los pies en altura. Si con el distribuidor se suministra una serie de pies altos (100 mm aproximadamente) se tendrá que sustituir la serie original con la suministrada.



ATTENCION

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

6 El distribuidor no sale de fábrica prelavado y desinfectado. Antes del uso tiene que desmontarse, lavarse y desinfectarse siguiendo las instrucciones previstas que se encuentran presentes en el capítulo 7.4 LIMPIEZA.



IMPORTANTE

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

6 PARA UN FUNCIONAMIENTO SEGURO Y CORRECTO

1 No utilizar el distribuidor antes de haber leído el presente manual de instrucciones.

2 No utilizar el distribuidor si no está correctamente conectado a tierra.

3 No poner en funcionamiento el distribuidor si los paneles no se encuentran en su lugar y fijados con los tornillos.

4 No introducir los dedos u objetos en las ranuras de los paneles y en la apertura del grifo.

5 No desmontar el contenedor, no quitar los mezcladores o paneles para limpieza o manutención sin cerciorarse que el distribuidor esté desenchufado del suministro de corriente.

6 El aparato es adecuado para ser utilizado al aire libre.

7 El cárter siempre debe estar cerrado.

8 No vierta productos alimenticios dentro del dispensador a una temperatura superior a 40°C.

7 INSTRUCCIONES DE EMPLEO

Para abrir la tapa del recipiente, pulsar la tecla superior y deslizar la tapa hacia la parte anterior del recipiente.

Si la máquina dispone de cerradura para el cierre de seguridad de la tapa, girar la llave en el sentido contrario al de las agujas del reloj y desbloquear la tecla de apertura (ver figura 6).



IMPORTANTE

Cuando la tapa no está instalada, tanto el mezclador como el enfriamiento no funcionan y en el display se visualiza el mensaje "COV".

1 Lavar y desinfectar el distribuidor antes de utilizarlo siguiendo las instrucciones previstas que se encuentran

presentes en el capítulo 7.4 LIMPIEZA.

2 Llenar los recipientes con el producto deseado, teniendo en cuenta que durante la elaboración aumenta de volumen. Es por esta razón que los recipientes no se tienen que llenar hasta el máximo de su capacidad. Para la preparación de granizados es necesario considerar un aumento de volumen equivalente a aproximadamente el 10%. Para la preparación de helados es necesario considerar un aumento de volumen equivalente a aproximadamente el 30%.

3 Si se utilizan bases líquidas o en polvo, especialmente preparadas para helados o granizados, seguir atentamente las instrucciones del fabricante.

4 Si se utilizan productos naturales para la preparación de granizados (por ejemplo zumo de limón, naranja o café), diluir 150-200 gramos de azúcar por cada litro de producto.

5 Si se utilizan bases liofilizadas para diluir con leche o agua, preparar el producto en un recipiente a parte y añadirlo a los recipientes de la máquina sólo después de haberse asegurado que es homogéneo y que el polvo se ha diluido correctamente.



IMPORTANTE

En cualquier caso, tras la obtención de la mezcla, su grado Brix (contenido en porcentaje de azúcar) tiene que ser superior a 13.

No utilizar nunca la máquina sólo con agua.



IMPORTANTE

Utilizar el distribuidor sólo con productos alimentarios.

6 Accionar los comandos (véase capítulo 7.1 DESCRIPCIÓN DE LOS COMANDOS).

7 El distribuidor tiene que funcionar de forma ininterrumpida: el sistema de enfriamiento de cada recipiente se detendrá de forma automática cuando el producto estará listo para la distribución manteniendo la densidad configurada. Los dispositivos de mezclado continuarán funcionando.

8 Si usa el dispensador con productos a base de leche, nunca lo apague. Cuando no esté en uso, active la función de almacenamiento.

7.1 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

El distribuidor dispone de un interruptor general, de un teclado y de un display para la visualización de la temperatura del producto. Mediante el teclado es posible seleccionar la modalidad de funcionamiento del distribuidor. Se encuentran disponibles las siguientes modalidades de funcionamiento:

PRODUCCIÓN HELADO O GRANIZADO: en esta modalidad el distribuidor prepara helado o granizado según el producto presente en el recipiente.

CONSERVACIÓN PRODUCTO: en esta modalidad el distribuidor mantiene el producto líquido a una temperatura adecuada para su conservación. Esta función resulta útil durante las horas nocturnas para mantener inalterada la calidad del producto y reducir el consumo de energía eléctrica.

LAVADO: en esta modalidad el mezclador gira rápidamente y el enfriamiento no está activado. Esta función resulta útil durante el lavado y la desinfección de la máquina para evitar que la solución desinfectante se enfríe.

INTERRUPTOR GENERAL

El interruptor general se encuentra colocado debajo del distribuidor, en el lado izquierdo. Su función es la siguiente:

Posición 0 : el distribuidor está apagado.

Posición I : el distribuidor está activado para el funcionamiento pero se encuentra en modalidad stand-by. Sólo el piloto B está encendido.

TECLADO COMANDOS.

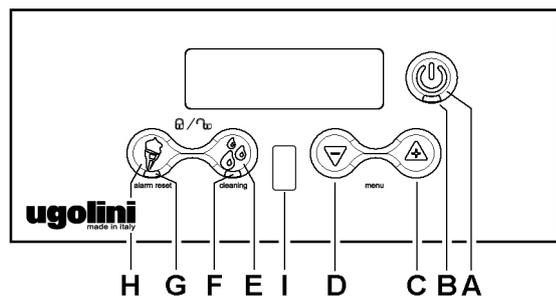
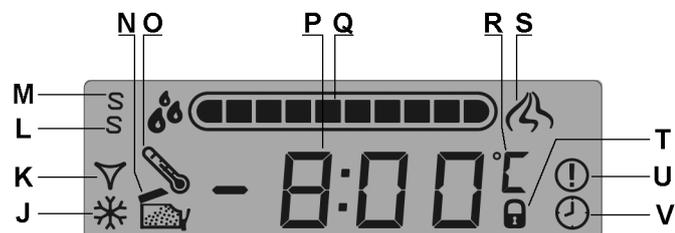


figura 1

Las funciones de las teclas presentes en el teclado son las siguientes:

- Tecla A Si se pulsa durante 2 segundos permite pasar de la modalidad stand-by a la modalidad de funcionamiento y viceversa. En modalidad de funcionamiento el mezclador gira y el enfriamiento está activado. Si se pulsa brevemente cuando la máquina está funcionando permite encender y apagar las luces del distribuidor, si dispone de ellas.
- Tecla B LED de funcionamiento
- Tecla C Si se pulsa en modalidad PRODUCCIÓN HELADO O GRANIZADO aumenta la densidad del producto.
- Tecla D Si se pulsa en modalidad PRODUCCIÓN HELADO O GRANIZADO reduce la densidad del producto.
- Tecla E Si se pulsa activa la función CONSERVACIÓN. Esta modalidad de funcionamiento se confirma mediante el encendido del piloto F, intermitente o fijo.
- Tecla H Si se pulsa, activa la función PRODUCCIÓN HELADO O GRANIZADO. Esta modalidad de funcionamiento se confirma mediante el encendido del piloto G, intermitente o fijo.
- Sensor I Sensor de presencia de vaso: detecta cuando se coloca un vaso o un cucurucho en proximidad del dispensador, y permite aumentar la velocidad de la mezcladora para mejorar la distribución del producto.

En el display también están presentes los siguientes símbolos:



- J Cuando este símbolo está encendido, el compresor está en funcionamiento.
- K Cuando este símbolo está encendido, la electroválvula de enfriamiento está abierta.
- L Cuando este símbolo está encendido, junto con el símbolo M, la máquina está en modo SuperService.
- M Cuando este símbolo está encendido, la máquina está en modo Service.
- N Cuando este símbolo está encendido y en el display se visualiza "COU", la tapa no está colocada y la máquina no puede funcionar.

- O Cuando este símbolo está encendido, se ha verificado una alarma de temperatura durante el funcionamiento.
- P Temperatura del producto.
- Q Indicación de la densidad regulada.
- R Escala de temperatura regulada (°C o °F).
- S Cuando este símbolo está encendido, se ha detectado la presencia de un vaso o un cucurucho en proximidad del dispensador.
- T Cuando este símbolo está encendido, el teclado está bloqueado.
- U Cuando este símbolo está encendido, hay una alarma activa.
- V Cuando este símbolo está encendido, el temporizador está en funcionamiento.

PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL DISTRIBUIDOR

Colocar el interruptor general en posición I. Se encenderá el piloto rojo.

Mantener pulsada la tecla A hasta que el distribuidor se ponga en marcha.

Seleccionar mediante las teclas E o H la modalidad de funcionamiento deseada:

Tecla E Si se desea conservar sólo el producto.

Tecla H Si se desea preparar HELADO O GRANIZADO.

En máquinas con varios recipientes, pulsando la tecla correspondiente a la modalidad de funcionamiento activa, es posible apagar tanto el mezclado como la refrigeración del recipiente correspondiente. Pulsando una de las dos teclas (E) o (H) es posible reactivar la función correspondiente.

7.2 FUNCIONES ADICIONALES

REGULACIÓN DE LA DENSIDAD

Durante el funcionamiento en modo PREPARACIÓN HELADO O GRANIZADO, pulsando los botones C y D, es posible regular la densidad del producto entre un valor mínimo de 1 y un valor máximo de 10. En el intervalo comprendido entre 1 y 5, es posible regular la densidad con incrementos de 0,5; en el intervalo comprendido entre 5 y 10, es posible regular la densidad con incrementos de 1. La regulación de fábrica es 8, idónea para la preparación de helado. Para la preparación de los diferentes productos, remítase a los siguientes valores:

Granizado: regule la densidad entre 1 y 3.

Sorbeto: regule la densidad entre 2 y 4.

A base de agua helado: regular la densidad entre 6 y 8.

A base de crema de leche helada: regular la densidad de entre 8 y 10.

MODALIDAD LAVADO

Cuando el distribuidor se encuentra en modalidad CONSERVACIÓN, manteniendo pulsada durante tres segundos la tecla E se activa la modalidad LAVADO, durante la cual el display visualiza "-- --". En esta modalidad el mezclador gira pero el enfriamiento no está activado.

Utilizar esta función durante el lavado y la desinfección de la máquina para evitar que la solución desinfectante se enfríe.

Pulsando una tecla cualquiera el distribuidor sale de la modalidad LAVADO y vuelve a la modalidad de funcionamiento CONSERVACIÓN.

ALARMA TEMPERATURA

La visualización de la temperatura en el display normalmente es fija. La visualización del símbolo "O" intermitente, indica que el producto ha permanecido durante un cierto tiempo por encima de la temperatura máxima de conservación y que, por lo tanto, es oportuno verificar su eventual deterioro.

Para poner a cero la alarma y volver a la visualización fija es

necesario mantener pulsada durante tres segundos la tecla H.



IMPORTANTE

La temperatura de conservación del producto se regula en la fábrica a 2°C.

AVISO DE PRODUCTO LISTO

Durante la fase de preparación del producto el piloto G parpadea. Cuando el producto está listo el piloto H deja de parpadear.

BLOQUEO TECLADO

Es posible bloquear el teclado con el objetivo de impedir el acceso a los comandos del distribuidor. Para ello es necesario mantener pulsadas durante dos segundos de forma contemporánea las teclas E y H. El bloqueo es indicado por el parpadeo del display, por el encendido del símbolo "T" y por la visualización en el display de la indicación "BLOC".

De esta forma todos los comandos se encuentran bloqueados.

Para desbloquear el teclado es necesario mantener pulsadas de nuevo las teclas H y E durante tres segundos. El desbloqueo se señala mediante un parpadeo del display.

PROTECCIÓN CONTRA DENSIDAD EXCESIVA

Si la densidad del producto es excesiva, para evitar desperfectos en el distribuidor, tanto en el evaporador como el mezclador, se detienen durante 90 segundos Y en la pantalla muestra el mensaje PAUS. Después de 90 segundos, tanto el mezclado como el evaporador, se ponen de nuevo en marcha y la configuración precedente de la densidad disminuye un nivel.

7. 2. 1 TEMPORIZADOR DE DESCONGELACIÓN

Esta máquina está dotada de un temporizador de descongelación, que permite pasar automáticamente del modo de funcionamiento PREPARACIÓN HELADO o GRANIZADO al modo CONSERVACIÓN PRODUCTO y viceversa. Esto significa que, durante la descongelación, el helado o granizado se lleva a la temperatura de conservación y que, al final de dicha fase, el producto es llevado automáticamente a la densidad regulada en el modo PREPARACIÓN.

HABILITACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO



IMPORTANTE

Para poder utilizar el temporizador de descongelación, hay que habilitar el funcionamiento del mismo poniendo el parámetro de programación PA09 en ON.

Para efectuar esta operación, hacer lo siguiente:

- Arrancar la máquina en el modo Service activando el interruptor general manteniendo pulsada la tecla A.
 - Pulsar las teclas C y D contemporáneamente para activar el Modo Programación Parámetros. En la pantalla aparecerá PA01.
 - Pulsar la tecla C varias veces, hasta seleccionar el parámetro PA09.
 - Pulsar la tecla A para activar el cambio de este parámetro; en la pantalla aparecerá el mensaje OFF.
 - Pulsar la tecla C, en la pantalla aparecerá el mensaje ON.
 - Pulsar nuevamente la tecla A para confirmar el valor y volver a la lista de los parámetros.
- Para salir de la programación de los parámetros, pulsar las teclas C y D contemporáneamente o no pulsar ninguna tecla durante tres segundos.

REGULACIÓN DE LA HORA CORRIENTE Y DEL TEMPORIZADOR

Para regular el temporizador de descongelación, en primer lugar, es necesario encender la máquina en modo Service. Para hacerlo, accione el interruptor general, manteniendo pulsado el botón A. El símbolo M encendido en el display indica que ha sido activado este modo de funcionamiento. La regulación de la hora corriente y de los intervalos de descongelación, así como la activación y desactivación del temporizador de descongelación, se pueden realizar solamente cuando la máquina se encuentra en modo Stand-by.

REGULACIÓN DE LA HORA CORRIENTE

En primer lugar, es necesario regular la hora corriente. Para hacerlo, pulse al mismo tiempo brevemente los botones C y D. De este modo se regulan en secuencia la hora, los minutos y el modo de visualización (12/24 horas). Regule el valor corriente con los botones H y E y, por último, confírmelo con el botón B.

REGULACIÓN DE LOS INTERVALOS DE DESCONGELACIÓN

Una vez regulada la hora corriente, se pueden regular los intervalos de descongelación deseados. Para hacerlo, pulse al mismo tiempo brevemente los botones H y E. Se visualiza la hora 00:00 y los pilotos F o G indican el modo de funcionamiento regulado para la hora visualizada. Con los botones E y H se modifica el modo de funcionamiento, mientras que con los botones C y D se aumenta y se disminuye la hora, con intervalos de 15 minutos. De esta forma se puede regular el modo de funcionamiento de la máquina en las 24 horas. Una vez terminada esta regulación, pulse el botón A para confirmar los datos y salir del modo de configuración.

ACTIVACIÓN Y DESACTIVACIÓN DEL TEMPORIZADOR DE DESCONGELACIÓN

El temporizador de descongelación se puede activar o desactivar mediante la colocación de la máquina en el modo Stand-by y pulsando el botón durante 5 segundos H. El encendido del símbolo V en el display indica la activación del temporizador de descongelación. Si se enciende la máquina con el temporizador activo, no es posible seleccionar manualmente el modo de funcionamiento, ya que este se selecciona automáticamente con el horario preestablecido. Todas las regulaciones de la hora corriente y de los intervalos de descongelación, así como la activación y desactivación del temporizador, son memorizadas y permanecen activas también después del apagado y posterior reencendido de la máquina, incluso cuando esta se enciende en modo de funcionamiento normal.

7.3 SUGERENCIAS

- 1 El tiempo necesario para obtener la refrigeración del producto varía según diversos factores como por ejemplo la temperatura ambiente, la temperatura inicial del producto, su contenido de azúcar (grado Brix) y de grasas y la regulación de la densidad.
- 2 Acabando de llenar los recipientes con producto ya preenfriado se aumenta ulteriormente la eficiencia del distribuidor.
- 3 Para disminuir ulteriormente los tiempos de restablecimiento y aumentar por lo tanto la autonomía del distribuidor, rellenar las cubas cuando el nivel del producto ha disminuido hasta la mitad del evaporador.
- 4 Para la buena conservación del producto, el distribuidor tiene que funcionar también durante la noche, por lo menos en la posición de CONSERVACIÓN del producto.
- 5 El funcionamiento nocturno en la posición CONSERVACIÓN del producto elimina además la posible formación de hielo (por condensación de la humedad atmosférica) en la parte exterior de los recipientes.
- 6 No apagar nunca el distribuidor cuando se encuentra presente producto en los recipientes. Si no se enfría, el producto, puede deteriorarse. Además, si no se mezcla, el producto puede pegarse y formar bloques de hielo. Haciendo funcionar de nuevo el mezclador en estas condiciones (sin esperar que el hielo se haya disuelto), el distribuidor podría deteriorarse.
- 7 Cada distribuidor de este tipo tiene que emitir calor. Pero si esta emisión pareciera excesiva, controlar que ninguna fuente de calor se encuentre en los alrededores del distribuidor y, especialmente, cerca de los paneles con rejillas. Asegurarse también de que el flujo de aire no se vea obstaculizado por la cercanía de paredes, cajas u otro. Dejar un espacio libre de por lo menos 15 cm alrededor del distribuidor. Comprobar por último que el filtro situado detrás del panel posterior esté limpio.



ATTENCION

El acceso a la zona de servicio está limitado a personas preparadas en materia de seguridad e higiene y que disponen de conocimientos prácticos sobre el aparato.

- 8 El aparato solo puede ser utilizado con productos de repostería.

7.4 LIMPIEZA

- 1 La limpieza y el lavado son fundamentales para garantizar la perfecta conservación del gusto del producto y la máxima eficiencia de su distribuidor. Los procedimientos descritos a continuación tienen que considerarse de carácter general y pueden variar por efecto de la reglamentación sanitaria vigente.
- 2 Antes del desmontaje para el lavado, el distribuidor tiene que vaciarse del producto. Efectuar lo siguiente:
 - mediante el teclado seleccionar la modalidad de funcionamiento LIMPIEZA;
 - en caso necesario esperar que el producto se vuelva líquido;
 - colocar un recipiente debajo de cada grifo de erogación y vaciar los recipientes;
 - llenar los recipientes con agua y dejar funcionar el distribuidor en modalidad LIMPIEZA durante algunos minutos. Luego vaciar los recipientes;
 - mantener pulsada la tecla A para apagar el distribuidor;

- apagar el interruptor general.

7.4.1 DESMONTAJE DEL RECUPERADOR (OPCIONAL)

- 1 Apoye la parte derecha del recuperador sobre una superficie. Coloque el recipiente en su interior.(ver figura 2)(ver figura 3).

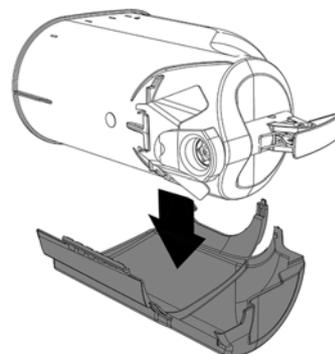


figura 2

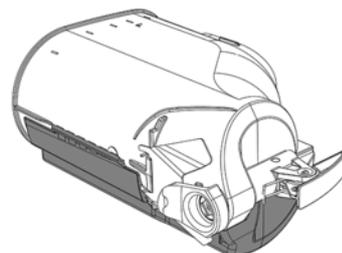


figura 3

- 2 Coloque la parte izquierda del recuperador, haciendo coincidir el encaje evidenciado. Cierre a presión las dos partes. (ver figura 4)(ver figura 5).

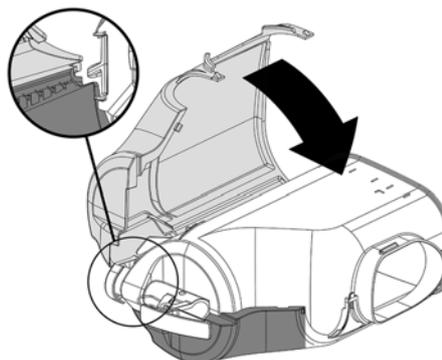


figura 4

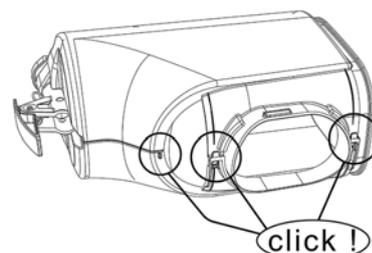


figura 5

7. 4. 2 DESMONTAJE



ATTENCION

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

1 Para quitar la tapa del recipiente, pulsar la tecla superior B y deslizar la tapa C hacia la parte anterior del recipiente. Si la máquina dispone de cerradura para el cierre de seguridad de la tapa A, girar la llave en el sentido contrario al de las agujas del reloj y desbloquear la tecla de apertura (ver figura 6).

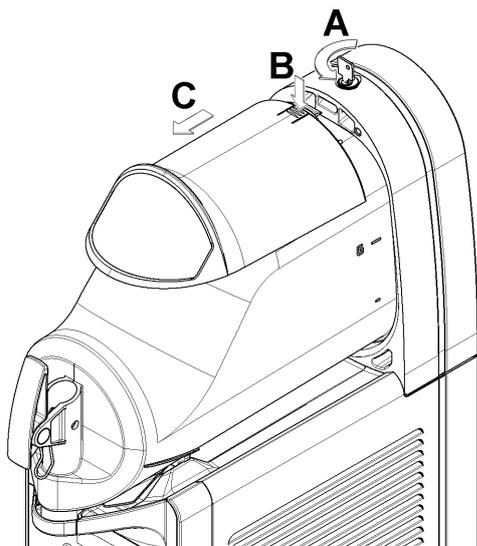


figura 6

2 Para desmontar el recipiente es necesario empujar hacia arriba la palanca correspondiente A (ver figura 7) y luego sacar

el recipiente hacia delante B (ver figura 8).

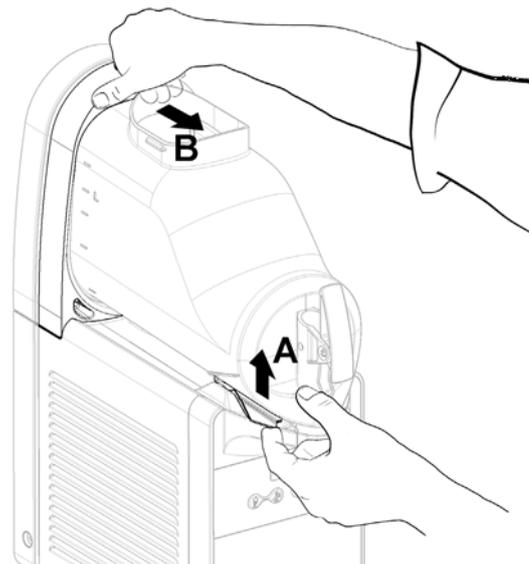


figura 7

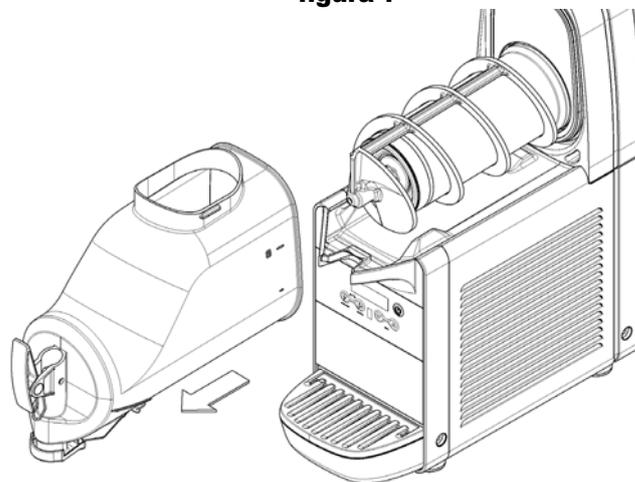


figura 8

3 Quitar el mezclador A sacándolo del cilindro evaporador.

Luego retirar el empalme hexagonal B (ver figura 9).

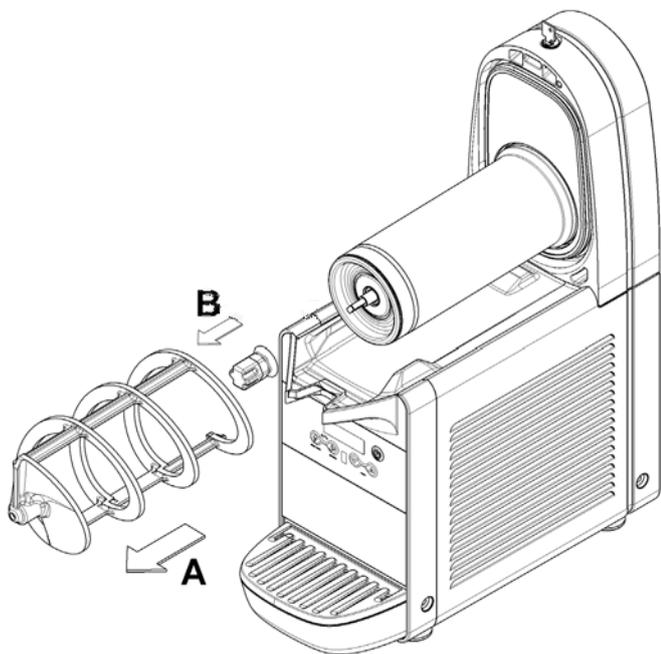


figura 9

4 Sacar la guarnición del correspondiente alojamiento (ver figura 10).

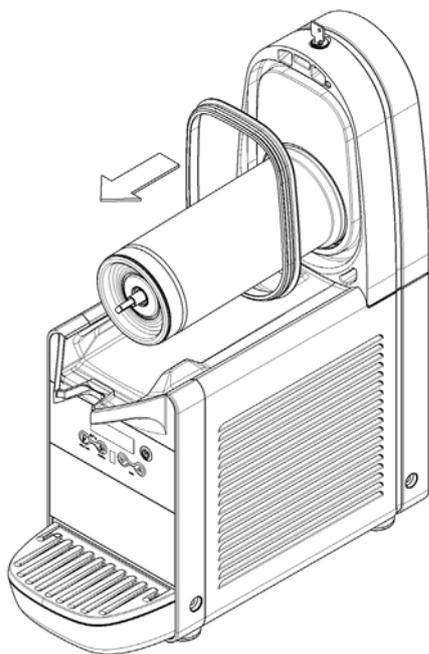


figura 10

5 Desmontar el grifo de erogación siguiendo la secuencia

indicada (ver figura 11).

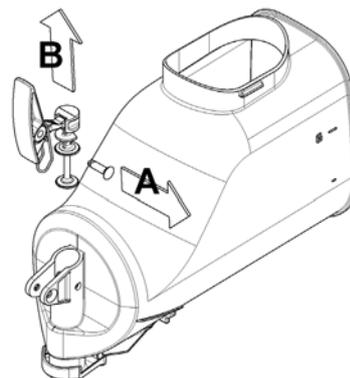


figura 11

6 Sacar el cajón recogedor de gotas y vaciarlo.

7 Sacar del recipiente el restrictor de flujo (ver figura 12).

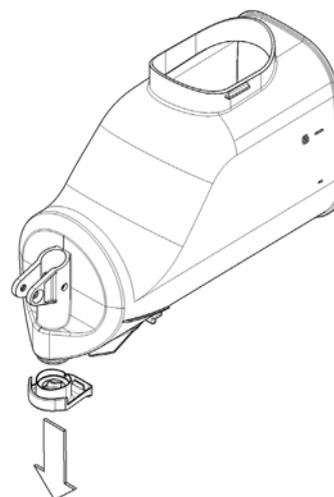


figura 12

7. 4. 3 LAVADO



IMPORTANTE

No lavar ningún componente de la máquina en el lavavajillas.



ATTENCION

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

1 Llene un recipiente con unos 4 litros de agua caliente (45-60°C) e hipoclorito de sodio (lejía) en una proporción de 200 ppm por 2 litros de agua; de hecho, una solución demasiado concentrada puede dañar las piezas que se deben lavar, mientras que una demasiado diluida puede no limpiar

adecuadamente. No utilice ningún detergente abrasivo.



IMPORTANTE

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

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



ATTENCION

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

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

4 Enjuagar todas las partes lavadas con agua corriente.

7. 4. 4 HIGIENIZACION DEL DISTRIBUIDOR DESMONTADO

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

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

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

2 Vierta unos ocho litros de una solución hecha de agua caliente (45-60 °C) e hipoclorito de sodio (lejía) en una proporción de 200 ppm por 2 litros de agua.

3 Sumerja en la solución todas las piezas que se desinfectarán durante el tiempo indicado por el fabricante del producto, aproximadamente 5 minutos.

4 Dejar secar las partes desinfectadas sobre una superficie limpia.

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

7. 4. 5 MONTAJE DEL RECUPERADOR (OPCIONAL)

1 Abra las dos partes (debe oírse un clic). (ver figura 13).

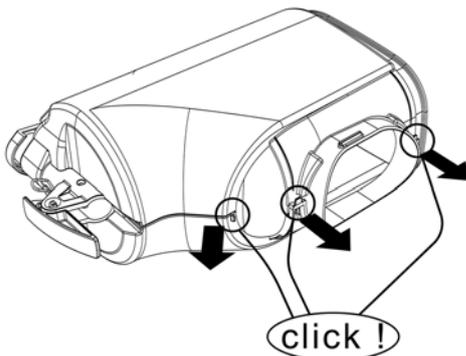


figura 13

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

la derecha. (ver figura 14)(ver figura 15).

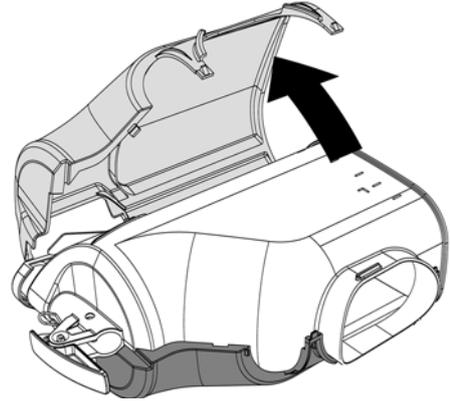


figura 14

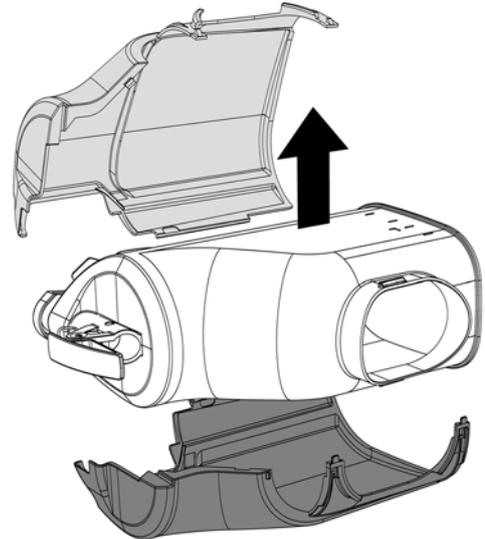


figura 15

7. 4. 6 REMONTAJE

1 Introducir el cajón recogedor de gotas en su alojamiento.

2 Lubrificar el pistón del grifo de erogación, el empalme hexagonal y el mezclador en los puntos indicados en la figura 16 utilizando exclusivamente la grasa que se entrega de serie con la máquina u otra grasa para uso alimentario.

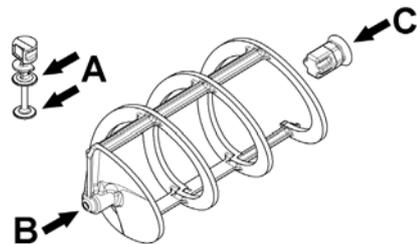


figura 16

3 Montar de nuevo el grifo de erogación en el recipiente con secuencia inversa respecto a la de la figura 16.

4 Montar de nuevo la guarnición del recipiente en el alojamiento correspondiente.

NOTA: el ala de mayor diámetro tiene que apoyarse a la pared

posterior (ver figura 17).

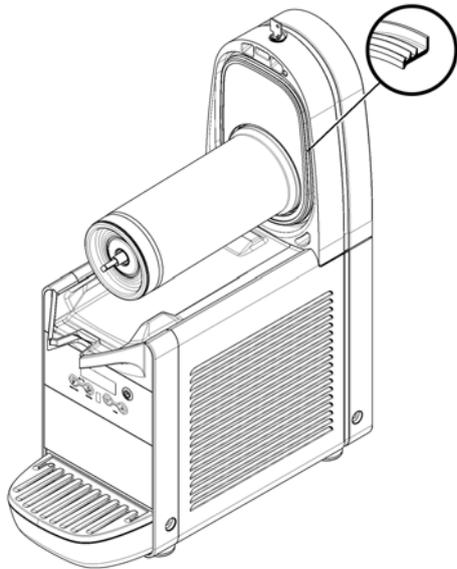


figura 17

5 Montar de nuevo el empalme hexagonal y luego el mezclador (ver figura 18).

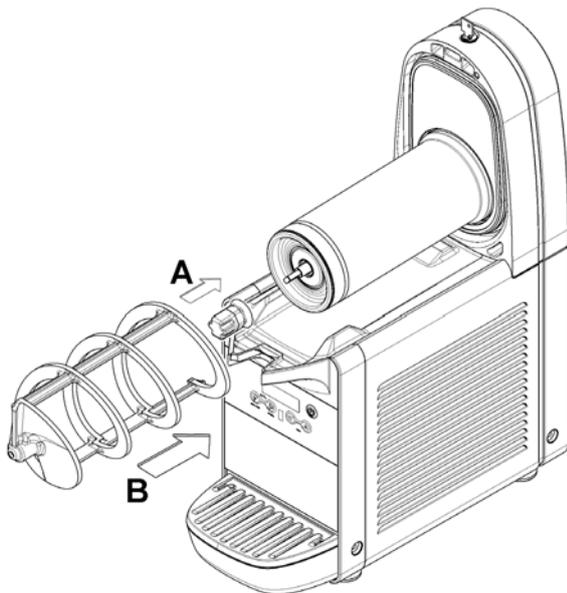


figura 18

6 Montar de nuevo el recipiente empujándolo hacia la pared posterior, asegurándose que encaje correctamente sobre la guarnición. La palanca de bloqueo descenderá hasta apoyarse

sobre la plataforma de goteo (ver figura 19).

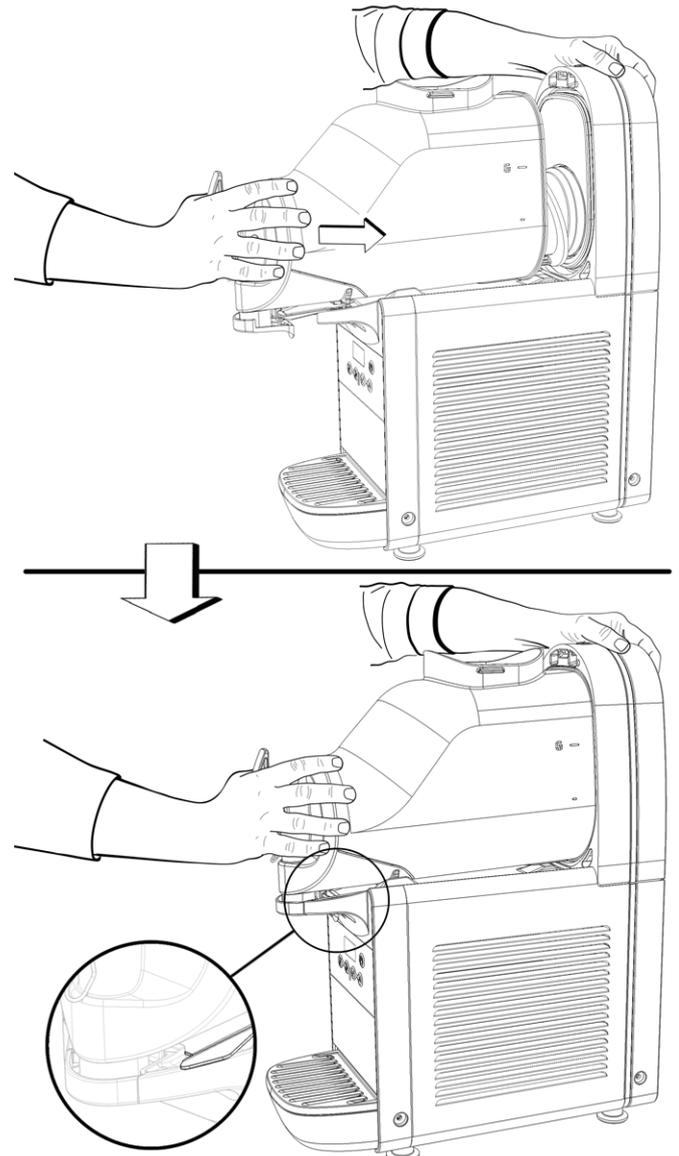


figura 19

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

7.5 HIGIENIZACION DEL DISTRIBUIDOR MONTADO

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

1 Prepare una solución de agua caliente (45-60°C) e hipoclorito de sodio (lejía) en una proporción de 200 ppm por 2 litros de agua.

2 Introducir la solución en los recipientes.

3 Utilizando un cepillo adecuado, frotar la solución por todas las partes por encima del nivel de la solución y en la parte inferior de la tapa.

4 Colocar la tapa y hacer funcionar el distribuidor, para permitir que la solución se mueva, durante 2 minutos.

5 Vaciar los recipientes de la solución desinfectante a través de los grifos de erogación y luego eliminarla.

6 Enjuagar con agua limpia para eliminar cualquier posible resto de solución desinfectante del fondo de los recipientes.

7 No efectuar otras operaciones de enjuague.

NOTA: La frecuencia de desinfección debe cumplir con la agencia federal, estatal o local que tenga jurisdicción.

8 MANUTENCION

1 Cada día: controlar el distribuidor y comprobar que no presente pérdidas de producto por las juntas. Si se notan pérdidas, controlar primero de todo que los componentes del distribuidor se encuentren montados correctamente, luego comprobar que las juntas no necesiten lubricación y por último que no sean defectuosas o estén desgastadas, en tal caso será necesario sustituirlas con piezas de recambio originales del fabricante.

2 Cada mes: comprobar que la guarnición del empalme hexagonal no esté desgastada. Si lo estuviera, sustituir el empalme con una pieza de recambio original del fabricante (ver figura 20).

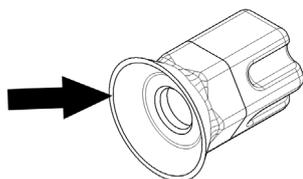


figura 20

3 Cada mes: eliminar el polvo acumulado en el filtro del condensador situado en el lado posterior de la máquina (ver figura 21).

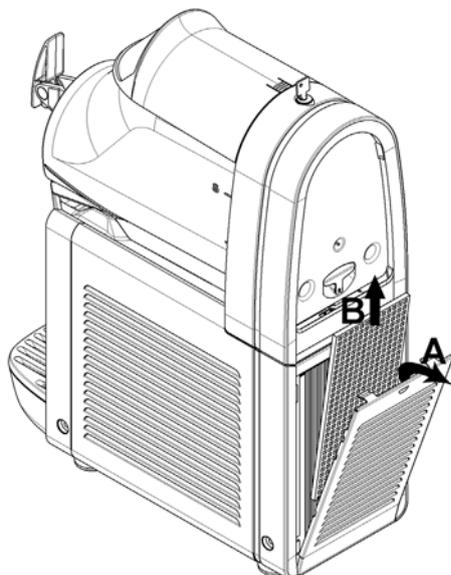


figura 21



ATTENCION

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

4 En caso de ruidos anómalos, desconecte el enfriador y consulte al servicio técnico.

5 En caso de falla, desconecte la máquina para evitar su reencendido imprevisto.

6 Después de cualquier operación de reparación, vuelva a colocar todos los componentes en su posición original (por ejemplo, cárteres y tornillos).

8. 1 MANUTENCION (SOLAMENTE POR EL SERVICIO POSTVENTA)



IMPORTANTE

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

CADA AÑO

1 Sacar todos los paneles y limpiar el interior de la máquina, incluida la base y el interior de los paneles.

No eliminar nunca el material anti condensación situado alrededor del tubo de salida del evaporador (el tubo en cobre colocado a la derecha del motor reductor). Si dicho material no se encontrara en la máquina o se perdiera, sustituir con piezas de recambio originales del fabricante.

2 Eliminar eventuales restos de producto del interior del evaporador extrayendo el correspondiente cajón tal como se indica (ver figura 22).

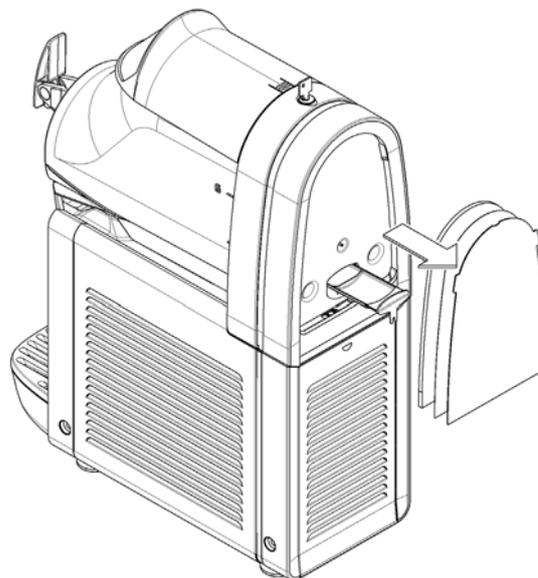


figura 22