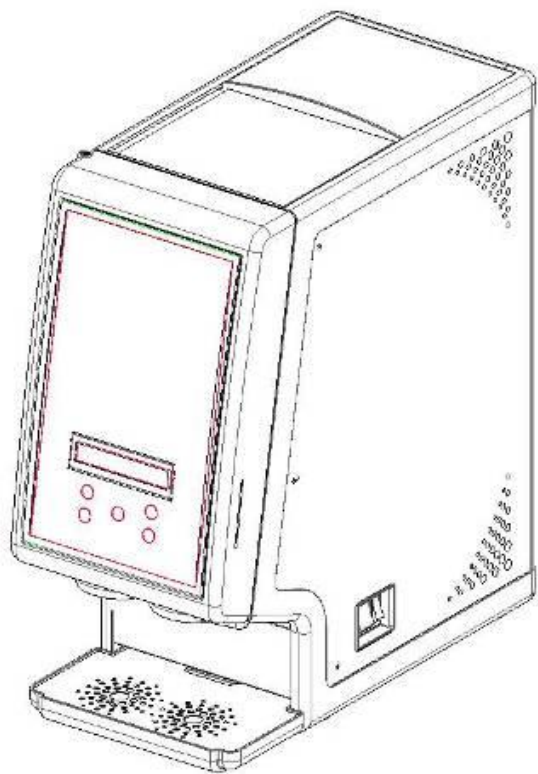
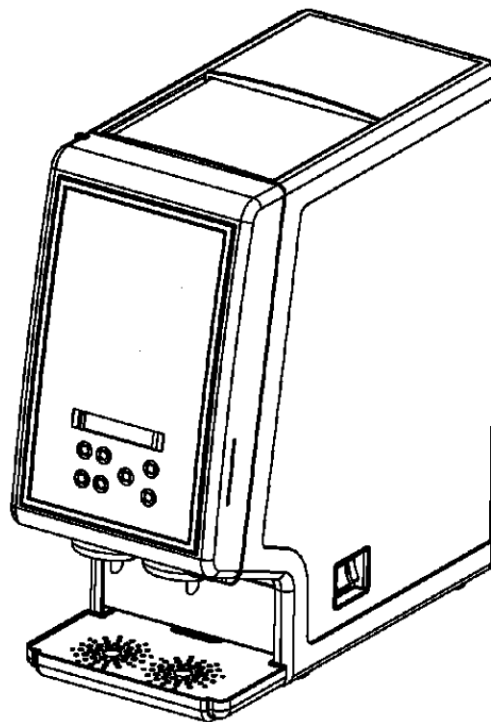


MANUALE D'USO E MANUTENZIONE



GH2 NEW



GH3 COMPACT

Dimensioni:

P x L x H --- 410 x 200 x 480 mm

Lingua ufficiale del costruttore
ITALIANO

ITALIANO PAG.2
ENGLISH PAG.36

Modello : GH2 NEW / GH3 COMPACT

Edizione: 03/2024

Livello di revisione: 01



Produttore del presente apparecchio è
S.P.M. Drink Systems S.p.A. – Via Panaro 2/b 41057 Spilamberto (MO)

Tutti i diritti di riproduzione del presente manuale sono ad esso riservati, la riproduzione anche parziale è vietata.

Le descrizioni e le illustrazioni sono riferite alla specifica macchina/impianto in oggetto. Il produttore 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 al produttore segnalando i dati riportati sulla targhetta d'identificazione

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

Indice del manuale

0. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1 SIMBOLOGIA E TERMINOLOGIA UTILIZZATA NEL MANUALE

1.2 COMPITI DEL PERSONALE

2. NORME DI SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE

2.1 EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO

3. PRESENTAZIONE DELLA MACCHINA

3.1 USO PREVISTO

3.2 USI NON CONSENTITI

3.3 DATI DI IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

4. DATI TECNICI

4.1 CONDIZIONI AMBIENTALI

4.2 VIBRAZIONI

4.3 AMBIENTE ELETTROMAGNETICO

4.4 RUMORE EMESSO

5. DISPOSITIVI E PROTEZIONI DI SICUREZZA DELLA MACCHINA

5.1 DEFINIZIONE DELLE ZONE DELLA MACCHINA

5.2 SISTEMI DI SICUREZZA E PROTEZIONI

5.2.1 DISLOCAZIONE DEI RIPARI E DEI DISPOSITIVI DI SICUREZZA

6 RISCHI RESIDUI E DISLOCAZIONE DEI PITTOGRAMMI

7. DISIMBALLO, TRASPORTO E STOCCAGGIO

7.1 DISIMBALLO E VERIFICA DEL CONTENUTO

7.2 SOLLEVAMENTO

7.3 STOCCAGGIO

8. MESSA IN SERVIZIO E FUNZIONAMENTO

8.1 RESPONSABILITA' A CARICO DELL'UTILIZZATORE

8.2 LIVELLAMENTO MACCHINA

8.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

8.4.1 DESCRIZIONE DELLA MACCHINA GH2 NEW

8.4.2 DESCRIZIONE DELLA MACCHINA GH3 COMPACT

8.5 OPERAZIONI DI PRIMA INSTALLAZIONE ED AVVIAMENTO QUOTIDIANO

8.6.1 FUNZIONAMENTO GH2 NEW

8.6.2 FUNZIONAMENTO GH3 COMPACT

8.7 OPERAZIONI DI PULIZIA

8.8 ANALISI GUASTI

9. MANUTENZIONE

9.1 OPERAZIONI DI MANUTENZIONE

10. DISINSTALLAZIONE – SMALTIMENTO



0. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Il presente manuale d'uso ed installazione è parte integrante dell'apparecchio e dovrà essere conservato per qualsiasi consultazione. **S**alvo 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). **L**e parti del manuale rivolte solo al manutentore verranno opportunamente evidenziate. **L**eggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale prima di installare ed utilizzare l'apparecchio. **I**l presente apparecchio è stato progettato per la produzione di caffè, cioccolate calde e prodotti simili in polvere e solubili in acqua, non usare per sciogliere prodotti congelati e nel caso il prodotto sia congelato non azionare la macchina.

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 bambini di età inferiore agli 8 anni e di persone 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. **L**e operazioni di pulizia e sanitizzazione non possono essere effettuate da bambini se non attentamente supervisionati.

Il presente apparecchio non è adatto all'uso esterno. **I**l presente apparecchio non è adatto all'installazione in luoghi in cui può essere utilizzato un getto d'acqua e non deve essere pulito con getti d'acqua.

Il presente apparecchio deve essere installato in luoghi dove possa essere controllato da personale qualificato. **N**on posizionare bombole con gas infiammabile vicino a questa apparecchiatura.

Questa apparecchiatura è stata progettata per applicazioni quali:

- **A**ree cucina per staff in negozi, uffici o altri ambienti lavorativi;
- **A**ree comuni in hotel, motel o altri ambienti residenziali in genere;
- **B**ed and breakfast, catering ed applicazioni simili

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.

L'apparecchio su una superficie orizzontale e solida facendo in modo che la carrozzeria dell'apparecchio sia ben areata (almeno 20 cm di spazio libero, fig.1), 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 24°C e i 32°C.**

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.

Importante

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

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

Condizioni di sicurezza durante la manutenzione

Per garantire una condizione sufficiente di sicurezza sul lavoro, è necessario che l'operatore osservi i seguenti punti:



- **E**vitare, a macchina accesa, di toccare i componenti o collegamenti elettrici esposti in quanto nella macchina sono presenti voltaggi pericolosi.
- **N**el caso in cui si procedesse allo smontaggio di un pannello protettivo o alla sostituzione di un componente elettrico, accertarsi sempre che sia stata preventivamente tolta la tensione da tutta la linea.
- **Q**ualsiasi operazione di manutenzione della macchina deve essere eseguita da personale qualificato ed autorizzato.
- **O**gni tipo di intervento di manutenzione alla macchina deve essere eseguito a macchina spenta, verificando che sia stata preventivamente disalimentata dalla corrente elettrica, che l'impianto idrico (se previsto) sia stato chiuso e che l'impianto pneumatico (se previsto) sia stato depressurizzato.
- **N**on eseguire interventi di manutenzione elettrica in presenza di acqua o in zone ad alto tasso di umidità.
- **A**ccertarsi che la zona in cui si svolgano le operazioni di manutenzione, sia pulita ed asciutta.
- **S**e la linea è in tensione, coprire i terminali scoperti e lavorare in condizioni di sicurezza adottando sempre le protezioni idonee al caso.
- **N**on inserire mai il corpo, gli arti o le dita nelle cavità o aperture della macchina, quando quest'ultima è in funzione.
- **N**on indossare orologi, anelli, gioielli; evitare di indossare capi di vestiario slacciati o penzolanti come cravatte, indumenti strappati, scarpe, giacche sbottonate, che potrebbero accidentalmente impigliarsi negli organi in movimento della macchina. **A**nche i capelli non

raccolti possono essere aspirati dalle ventole dei motori con conseguente lacerazione del cuoio capelluto.

- **I**ndossare esclusivamente capi approvati ai fini antiinfortunistici.
- **Q**uando sussiste la possibilità di essere colpiti dalle proiezioni o dalla caduta di parti solide o simili, usare occhiali con paraocchi laterali, elmetti o guanti, se necessari.
- **Q**uando si opera con presenza di calore su punti, superfici o materiali, può essere richiesto l'uso di guanti od altri mezzi di protezione individuale, per evitare scottature in caso di intervento manuale.

Nella sostituzione dei componenti usare esclusivamente ricambi originali.

Per contattare il centro di assistenza tecnica vedere pagina 2 del presente manuale.

Tutte le operazioni di riparazione devono essere dirette da un responsabile. Per tutta la durata dei lavori di manutenzione e riparazione sulla macchina, **l'interruttore generale** deve rimanere disinserito (in posizione di zero).



Tutte le operazioni di manutenzione vanno effettuate a macchina ferma e disalimentata dalla corrente elettrica. E' necessario consultare sempre il responsabile della sicurezza sul lavoro per tutte le prescrizioni vigenti nel determinato caso.

Manutenzione ordinaria e programmata

La manutenzione ordinaria comporta poche e semplici operazioni eseguibili dall'operatore addetto all'impianto. Per ottenere la massima durata e la migliore economia di esercizio si consiglia di seguire **scrupolosamente** le istruzioni contenute in questo capitolo.



La manutenzione ordinaria riguarda interventi meccanici (regolazioni, lubrificazione, pulizia) ed elettrici da effettuare periodicamente sulla macchina consultando le tabelle presenti nelle pagine seguenti. **A**l fine di eseguire correttamente le operazioni di manutenzione, bisogna prestare particolarmente attenzione alle seguenti norme generali.

Norme generali per la manutenzione dei componenti meccanici



- **D**urante lo smontaggio dei componenti evitare di fare entrare residui di polvere nelle zone di lavoro e nei componenti stessi.
- **N**on usare benzina o solventi infiammabili come detergente, ma ricorrere sempre a solventi commerciali autorizzati non infiammabili e non tossici.
- **N**on utilizzare aria compressa per pulire parti meccaniche. **L**e polveri devono essere rimosse solo tramite aspiratore di polvere o panni.

Norme generali per la manutenzione dei componenti elettrici



- Fare attenzione alle norme generali riportate per i componenti elettrici.
- Non effettuare fori su cavi elettrici quando all'interno sono presenti i cavi stessi.

• Non usare acqua, frammenti di spugna, panni umidi e/o abrasivi per pulire la macchina e i componenti elettrici.

• Non utilizzare aria compressa per pulire componenti elettrici. Le polveri devono essere rimosse solo tramite aspiratore di polvere o con un panno imbevuto con detergenti delicati. È importante evitare la penetrazione di detergenti nelle parti elettriche.

Operazioni di pulizia

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 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.

!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.

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.

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.

Al fine di avere sempre un buon funzionamento dell'apparecchio è indispensabile effettuare frequentemente e dettagliatamente le operazioni di pulizia in conformità alle vigenti normative sanitarie in materia.

!Attenzione!

Non utilizzare getti d'acqua in pressione durante la pulizia

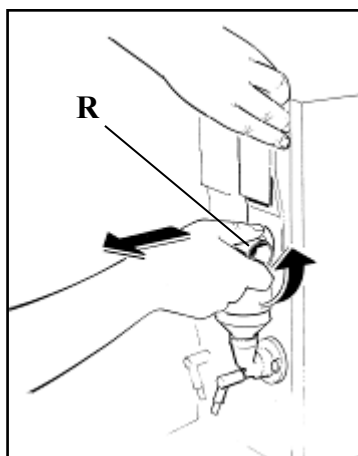
!Attenzione!

Tutte le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver spento la macchina e staccato il cavo di alimentazione.
Non pulire mai la macchina quando è accesa.

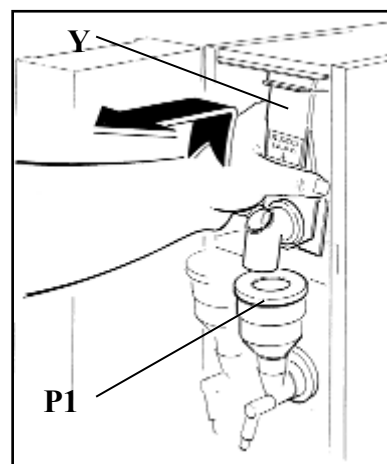
Tutti i giorni (pulizia quotidiana)

Per evitare la formazione di grumi di all'interno dei tubi di erogazione, è necessario eseguire un lavaggio quotidiano tenendo premuto il tasto "n" alla fine della giornata lavorativa prima di eseguire le operazioni di pulizia componenti descritte in seguito:

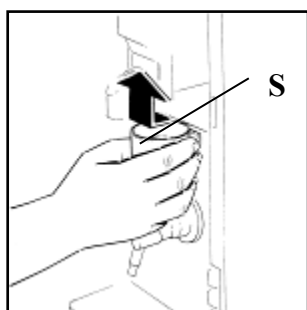
- **S**ganciare il contenitore prodotto Y dal gruppo di miscelazione;
- **R**uotare verso l'alto il raccordo di uscita R del contenitore polveri e tirare per rimuoverlo;



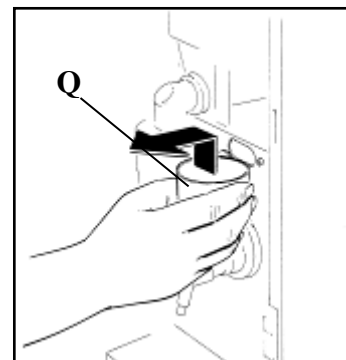
- **R**imuovere il coperchio para spruzzi P1;



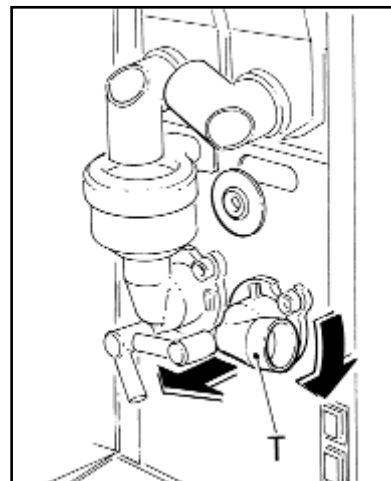
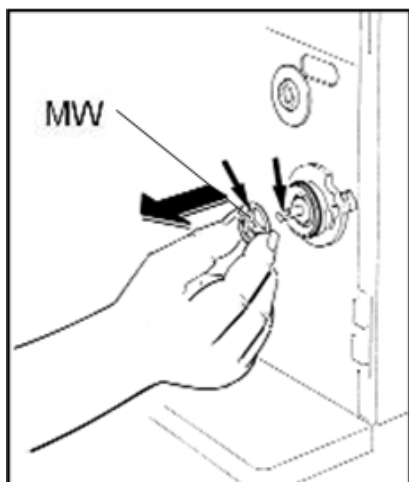
- **T**irare verso l'alto la parte superiore del miscelatore S in modo da separarla dall'imbuto Q.



- **S**ollevarre l'imbuto Q e sfilarlo verso l'esterno.



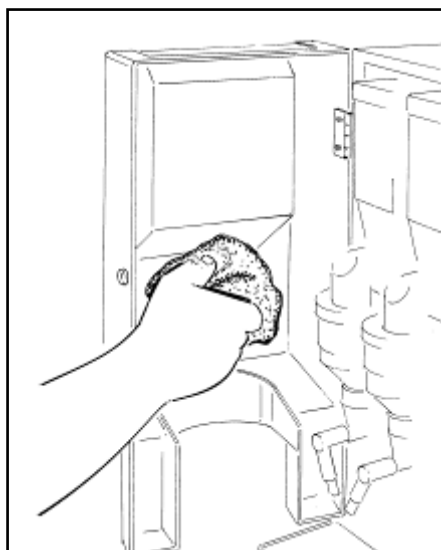
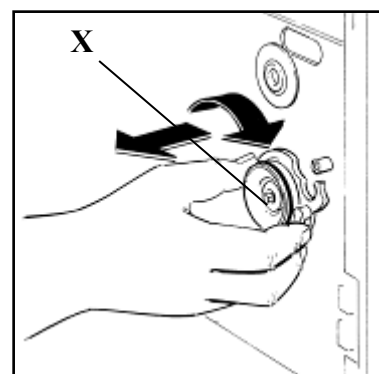
- Ruotare in senso orario il mixer T e tirarlo verso l'esterno in modo da rimuoverlo;



Rimuovere la ruotina di mescolamento prodotto MW aiutandosi con un cacciavite

Attenzione: durante la procedura di rimontaggio il punto indicato dalla freccia sulla ruotina e la scanalatura presente sull'albero devono coincidere.

- Ruotare il supporto X, e tirare per rimuoverlo;
- Pulire accuratamente tutti questi componenti con acqua calda, asciugarli completamente e rimontarli.



- Pulire accuratamente anche la parte interna della portiera in modo da rimuovere eventuali gocce di prodotto.

Settimanalmente

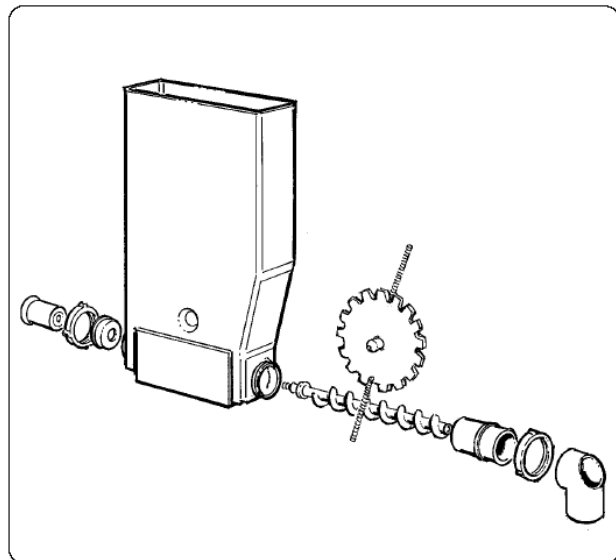
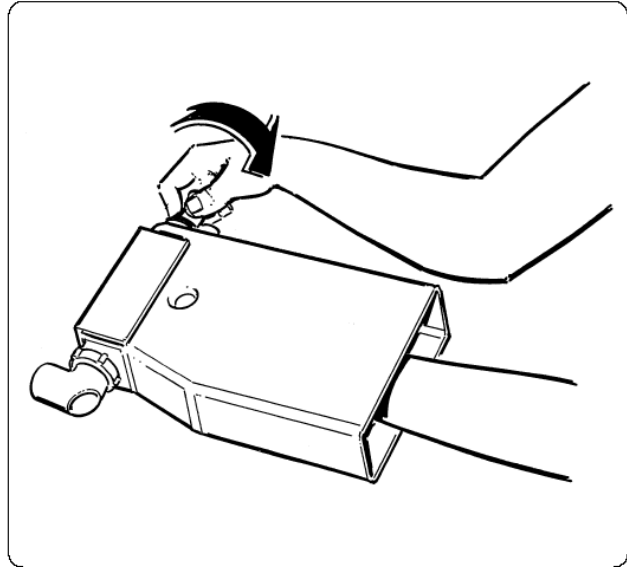
Provvedere alla pulizia del serbatoio W. Periodicamente controllare lo stato di pulizia del filtro installato sul tubo J1.

Mensilmente

Pulire i contenitori dei solubili.

- Svuotare per bene i contenitori dei solubili da eventuali accumuli di prodotto al loro interno.
- Tenendo bloccato con una mano l'ingranaggio centrale, ruotare in senso anti-orario l'aggancio all'albero del motore.
- Così facendo tutti i componenti facenti parte del contenitore si smonteranno, come mostrato in sequenza nella figura a lato.
- Pulire scrupolosamente tutti i componenti smontati con acqua calda e detersivo per stoviglie. Poi, sciacquarli bene, asciugarli perfettamente e procedere al rimontaggio.

Onde evitare eventuali addensamenti di prodotto all'interno del contenitore dovuti a presenza di umidità che potrebbero compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile che i contenitori, prima di essere installati, siano perfettamente asciugati.



1. INFORMAZIONI GENERALI

Il presente manuale d'uso si riferisce alla macchina per cioccolata e rispecchia lo stato della macchina al momento della fornitura. Contiene le principali informazioni per l'installazione, l'uso, la sorveglianza e la manutenzione della macchina. È comprensivo di un elenco di parti di ricambio.



Questo manuale è parte integrante della macchina e deve essere conservato con cura fino allo smantellamento finale della macchina stessa.

In caso di danno che renda inutilizzabile la copia del manuale in suo possesso, l'utente potrà richiedere una copia al servizio assistenza clienti o rivolgersi al rivenditore specificando il tipo di macchina ed il numero di matricola riportato sulla targhetta della macchina stessa.

Il servizio assistenza clienti è comunque a disposizione per fornire, dietro richiesta, informazioni sugli aggiornamenti apportati alle macchine.

Il produttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità per danni causati da:

- uso improprio della macchina
- uso da parte di personale non qualificato e/o addestrato (Qualificato e/o addestrato da un CAT o persona equipollente)
- installazione non corretta (se effettuata dal cliente non addestrato)
- difetti di alimentazione
- inadeguata manutenzione o pulizia della macchina
- modifiche o interventi non autorizzati
- manovre errate
- utilizzo di ricambi non originali
- utilizzo di accessori non previsti o non autorizzati per iscritto
- inosservanza totale o parziale delle istruzioni
- eventi eccezionali

Senza il consenso scritto da parte del produttore si vieta la riproduzione anche parziale del presente manuale, ed il suo contenuto non può essere usato per scopi diversi da quelli previsti nel rapporto con l'utente.

Il presente manuale è stato redatto in origine in lingua italiana ed è l'unica lingua ufficiale di cui il costruttore è ritenuto responsabile in caso di difformità con le traduzioni. Nel caso di traduzioni qualora l'utilizzatore non comprenda pienamente il testo, deve rivolgersi al rivenditore o al costruttore.

1.1 SIMBOLOGIA E TERMINOLOGIA UTILIZZATA NEL MANUALE



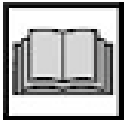
Attenzione

Indica le istruzioni che solo se correttamente seguite evitano **situazioni di rischio per le persone**, informa **sui pericoli e su come evitarli**, suggerisce procedure comportamentali.



Avvertenza

Indica le situazioni che possono causare rischio per la macchina e/o per il prodotto in lavorazione e/o per l'ambiente.



Nota bene

Indica le notizie utili per la consultazione del manuale e per il buon funzionamento della macchina.



Operatore/i

Personale incaricato alle varie attività legate all'intero ciclo di vita della macchina alla movimentazione, all'installazione, all'uso, alla manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina.



Manutentore meccanico

Indica le procedure di manutenzione ordinaria e programmata da eseguire in condizioni di sicurezza. Queste sono di competenza della persona autorizzata e istruita a tali scopi.



Manutentore elettrico

Indica le procedure di manutenzione ordinaria e programmata da eseguire in condizioni di sicurezza. Queste sono di competenza della persona autorizzata e istruita a tali scopi.



Tecnico qualificato (C.A.T. - Centro Assistenza Tecnica)

Indica le procedure di installazione, messa in servizio e/o manutenzione straordinaria (di tipo elettrico/ meccanico) che competono al tecnico d'assistenza dipendente o autorizzato del costruttore.

Significato dei termini e delle definizioni:

Persona esposta: qualsiasi persona che si trovi interamente o in parte in una zona pericolosa.

Zona pericolosa: qualsiasi zona all'interno o in prossimità della macchina, che costituisce un rischio per la sicurezza e la salute della persona.

D.P.I.: dispositivi di protezione individuale.

Conduttori: operatori istruiti autorizzati alla conduzione della macchina (da eseguire sulle postazioni definite, sul pannello di comando generale e sulle pulsantiere) oltre alle verifiche visive del buon funzionamento.

Manutentori: operatori specializzati ed autorizzati alla manutenzione ordinaria della macchina ciascuno avente le sue competenze (meccaniche ed elettriche).

Tecnici qualificati: operatori dipendenti dal Costruttore o dal Centro di Assistenza Tecnica, autorizzati ed istruiti alla manutenzione straordinaria.

1.2 COMPITI DEL PERSONALE

I compiti del personale sono riportati di seguito, solo in caso di anomalie particolari o inconvenienti di lavorazione che non vengono risolti è prevista l'azione correttiva di un tecnico del Centro Assistenza Tecnica.



A cura del conduttore (utente):

- operazioni sui comandi delle pulsantiere, che riguardano esclusivamente l'uso normale;
- controllo visivo del buon funzionamento della macchina;
- pulizia.



A cura del manutentore meccanico:

- regolazioni meccaniche;
- utilizzo dei comandi manuali per verifiche di funzionamento gruppi di lavoro;
- operazioni di manutenzione ordinaria;
- operazioni di manutenzione straordinaria, eventuali sostituzioni di parti guaste (se autorizzate dal costruttore).



A cura del manutentore elettrico:

- regolazioni elettriche;
- verifica periodica dell'efficienza dei sistemi di sicurezza;
- utilizzo dei comandi manuali per verifiche di funzionamento gruppi di lavoro;
- operazioni di manutenzione straordinaria, eventuali sostituzioni di parti guaste (se autorizzate dal costruttore).

A cura del C.A.T. (Centro Assistenza Tecnica):

- fornire ai vari addetti (conduttore e manutentore) l'affiancamento per il tempo necessario a comprendere il corretto utilizzo e regolazioni della macchina e del contenuto del manuale;
- verificare la coerenza delle azioni e dei compiti, a seguito di formazione, registrato con apposito attestato nominativo (in seguito, questo compito e relative verifiche, sono a cura dell'utilizzatore).

2. NORME DI SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE

L'utilizzatore della macchina è tenuto alla conoscenza della stessa e dei dispositivi di sicurezza installati, riportati in questo manuale, prima di procedere alle operazioni d'installazione, avviamento, uso e manutenzione od altri interventi sulla macchina. Egli designa il personale addetto al funzionamento della macchina e ne cura l'addestramento all'uso con particolare riferimento alle norme di sicurezza presenti.

L'utilizzatore è tenuto alla sorveglianza e al rispetto dei seguenti punti:

- Non consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina;
- Non avviare la macchina in avaria;
- Prima di usare la macchina occorre accertarsi che qualsiasi condizione pericolosa per la sicurezza sia stata opportunamente eliminata;
- Accertarsi che tutti i ripari od altre protezioni siano al loro posto e che tutti i dispositivi di sicurezza siano presenti ed efficienti;
- Fare in modo che la zona dell'operatore sia sicura e non siano presenti oggetti estranei;
- Qualsiasi operazione di manutenzione deve essere effettuata con la macchina isolata dalle reti di distribuzione di energia (elettrica od altro);
- Quando prescritto si devono impiegare i dispositivi di protezione personali;
- Lavori di collegamento, messa in funzione, manutenzione, misure e regolazioni dell'equipaggiamento elettrico o di suoi componenti devono essere eseguiti solo da personale qualificato.

Durante il normale funzionamento, le protezioni fisse o mobili devono rimanere nelle loro sedi, correttamente fissate ed in condizioni di integrità totale.

Qualora tali protezioni venissero rimosse, per le operazioni di controllo e manutenzione è obbligatorio ripristinarne l'efficienza prima di rimettere in funzione la macchina.

Applicare inoltre quanto riportato al Capitolo 4.1 CONDIZIONI AMBIENTALI.

2.1 EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO

Lavori di collegamento, messa in funzione, manutenzione, misure e regolazioni dell'equipaggiamento elettrico o di suoi componenti devono essere eseguiti solo da personale qualificato. Si ricorda che i convertitori di frequenza generano tensioni pericolose per la vita delle persone. Prima di intervenire su questi dispositivi, se installati, si deve leggere la documentazione relativa, fornita dal costruttore del dispositivo stesso.

Per lavori da eseguirsi con parti sotto tensione elettrica si devono rispettare le vigenti norme in materia.

Evitare movimenti di piegatura e stiramenti dei cavi che potrebbero interrompere i conduttori.

3. PRESENTAZIONE DELLA MACCHINA

La presente macchina è un dispensatore di bevande calde preparate all'istante miscelando acqua calda con prodotti solubili.

3.1 USO PREVISTO

La macchina è destinata ad uso professionale in ambiente civile con condizioni ambientali normali. L'ambiente di utilizzo deve essere chiuso e coperto, protetto da intemperie, e con le seguenti caratteristiche:

- Temperatura: +24/+32 °C;
- Umidità relativa 45% Max (non condensata); valori di temperatura o di umidità che eccedono quelli sopra indicati possono danneggiare gravemente i componenti.

Una precisa ed esatta citazione del "**Numero di matricola** e del **Modello**" consentirà al servizio di assistenza, di dare risposte rapide e precise.

3.2 USI NON CONSENTITI

Qualsiasi utilizzo diverso della macchina o del prodotto in lavorazione è considerato uso improprio, non previsto, in quanto non possono venire valutati i rischi conseguenti.

Pertanto il produttore è esonerato dalle responsabilità derivate dalla non osservanza di queste prescrizioni.



La macchina deve essere usata solo per gli scopi espressamente riportati nei paragrafi precedenti e come dettagliato in seguito. In particolare è proibito utilizzarla nei seguenti modi:

- Con valori di energia e prestazioni diversi.
- Senza una o più protezioni integre e funzionanti.
- Se non correttamente installata secondo le indicazioni riportate nel presente manuale.
- Uso delle superfici della macchina come zone di calpestio o piani di appoggio per altri corpi.
- Ambienti in atmosfera esplosiva.
- Uso in ambienti esterni (all'aperto).

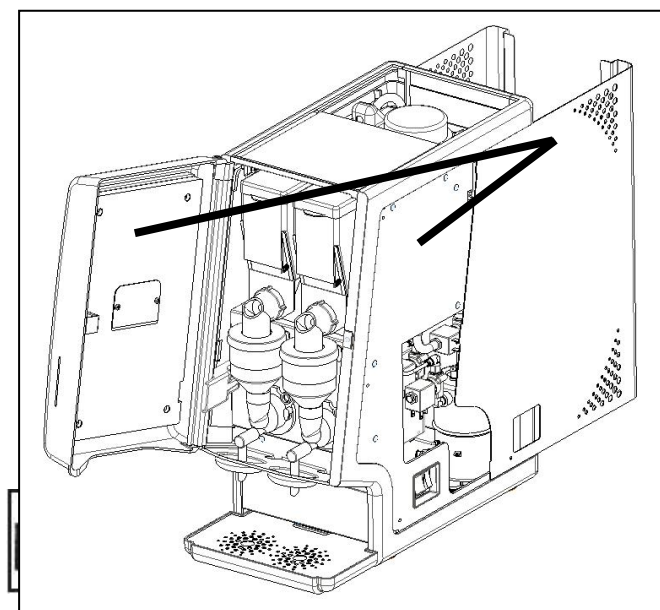
L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.

3.3 DATI DI IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

I dati di identificazione della macchina sono riportati nell'apposita **targhetta**.

4. DATI TECNICI

Ogni macchina è dotata di una targhetta di identificazione, posta ove indicato, con le voci indicate nella figura seguente:



Nella targhetta sono riportati i dati inseriti in modo indelebile o pantografati.

- Per nessuna ragione i dati riportati sulla targhetta possono essere alterati.
- La massa è indicata sulle singole macchine che compongono l'impianto.

Si noti che tutti valori e dati di lavoro della macchina indicati nel presente manuale d'uso devono essere intesi come valori massimi e possono quindi essere realizzati dalla Macchina

(sempre nel rispetto delle specifiche indicate con riferimento a ciascun parametro) esclusivamente per brevi sessioni di lavoro. La Macchina non può, infatti, mantenere i suddetti parametri massimi di lavoro su base continua per tutto il tempo in cui è in funzione. Com'è normale per tutte le macchine, anche quella oggetto di questo manuale deve essere selezionata e utilizzata facendo riferimento ai suoi parametri medi di lavoro, non è invece corretto selezionare e utilizzare la Macchina facendo riferimento ai suoi parametri massimi di resa.

CARATTERISTICHE TECNICHE DETTAGLIATE

CARATTERISTICHE DI BASE:

Tensione di alimentazione	: 230 V e presa civile schuko
aux	: 18 V
Frequenza	: 50 Hz
Potenza max installata	: 1300 W max.
Consumo (1 ora in stand by)	: 0.020kWh
Consumo (12 tazze 40cc per ora)	: 0.098kWh
Peso della struttura	: 13 Kg
Altezza piano di lavoro/ terra	: su tavolo



Non scostarsi dai valori o dai limiti di lavorazione descritti nei Dati Tecnici di questo manuale e di quelli allegati. Ogni altro uso non previsto, in quanto non conforme alle specifiche progettuali e tecniche, è da considerarsi "NON AMMESSO".

4.1 CONDIZIONI AMBIENTALI

La macchina deve operare esclusivamente dove non sussistano pericoli di esplosione o incendio in quanto non è realizzata in allestimento antideflagrante.



È vietato quindi installarla e farla lavorare in locali a rischio di deflagrazione (esplosione).

Il luogo di lavoro della macchina deve disporre di sufficiente luce naturale e deve essere dotato di un'adeguata luce artificiale e aerazione per salvaguardare la sicurezza e la salute dell'operatore. È a cura dell'utilizzatore valutare l'esigenza di un adeguato impianto di aspirazione per eliminare la presenza di vapori e polveri creati durante il processo di lavorazione. L'illuminazione del locale deve essere conforme alle leggi vigenti nel Paese in cui è installata la Macchina, deve garantire una buona visibilità del prodotto e di ogni punto dell'impianto, non creare riflessi pericolosi e consentire la chiara lettura dei pannelli di comando, nonché l'individuazione dei pulsanti di emergenza; è pertanto previsto un valore di illuminazione non inferiore ai 400 Lux/mt..

Avvertenza

La zona definita "area di rispetto dell'operatore", deve rimanere asciutta, pulita e libera da ingombri.

4.2 VIBRAZIONI

In condizioni di impiego conformi alle indicazioni di corretto utilizzo, le vibrazioni non sono presenti.

4.3 AMBIENTE ELETTROMAGNETICO

La Macchina è realizzata per operare correttamente in un ambiente elettromagnetico civile, rientra nei limiti di emissione ed è protetta contro i disturbi indotti.

4.4 RUMORE EMESSO

I livelli di emissione sonora della Macchina variano al variare delle varie fasi di utilizzo; le prove effettuate hanno dimostrato che non superano mai i 70dB.

5 DISPOSITIVI E PROTEZIONI DI SICUREZZA DELLA MACCHINA

I dispositivi e le protezioni di sicurezza non devono mai essere manomessi. Prima della messa in funzione della macchina accertarsi del loro corretto funzionamento e posizionamento verificandone l'efficienza.

5.1 DEFINIZIONE DELLE ZONE DELLA MACCHINA

ZONA DI LAVORO

Sono le zone comprese all'interno della cornice, in cui l'utente e gli altri operatori hanno libero accesso durante il normale funzionamento. In queste zone si può controllare il normale funzionamento della macchina e/o intervenire rapidamente sulle pulsantiere. In questo caso le zone di lavoro corrispondono al perimetro della macchina e alle postazioni indicate di "comando", con gli spazi minimi di rispetto per gli accessi di persone e/o mezzi.



Postazione di comando (20 cm circa intorno alla macchina) di fronte alla pulsantiere e nelle zone in cui è previsto l'operatore.



Zona riservata ai manutentori qualificati o al C.A.T. Sono considerate tali le zone interne, del quadro elettrico e della macchina; in queste zone è vietato operare (introdurre arti o altri attrezzi)



Si identifica zona pericolosa con rischio residuo:

- la zona interna alla macchina in prossimità della caldaia. Il pericolo è relativo alla temperatura della caldaia che si aggira dagli 80°C ai 100°C
- la zona di erogazione del prodotto. Il pericolo è relativo alla temperatura del prodotto che si aggira intorno a 80°C
- Per il manutentore ci sono rischi lievi di taglio per presenza di bave (eliminabili con l'utilizzo di guanti, senza rischi di intrappolamento/schiacciamento dita arti superiori)

5.2 SISTEMI DI SICUREZZA E PROTEZIONI

La macchina è dotata di ripari fissi e mobili e di protezioni atte a impedire il contatto con le parti interne (organi e materiali) mobili o pericolose.

5.2.1 DISLOCAZIONE DEI RIPARI E DEI DISPOSITIVI DI SICUREZZA

RIPARO

- protezioni fisse in lamiera (carter) che proteggono la parte interna della macchina sono rimovibili con attrezzi e solo a cura manutentore.

6 RISCHI RESIDUI E DISLOCAZIONE DEI PITTOGRAMMI

I punti o le zone della macchina che presentano rischi residui, dispongono di pittogrammi (simboli) di sicurezza adesivi per richiamare l'attenzione degli operatori. In questo paragrafo sono indicati i punti di rischio residuo anche senza la presenza di pittogramma.

	A DIVIETO "Proibito l'accesso al personale non autorizzato"
	D PERICOLO ELETTRICO
	PERICOLO ELETTRICO "Solamente gli elettricisti possono aprire gli sportelli ed eseguire manovre o regolazioni".
	E DIVIETO "Divieto di utilizzare acqua per spegnimento di un principio di incendio".
 	H NOTA AVVERTENZA "Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare la macchina".
	F Pericolo temperature elevate In prossimità dei punti ove posizionato il presente pittogramma possono essere presenti temperature oltre i 60°C



Le targhe e i pittogrammi di avvertimento che svolgono funzioni di sicurezza non devono essere rimosse, coperte o danneggiate. Nel caso in cui si usurino o vengano asportati è necessario ripristinarne la posizione applicandone uno identico.

● **PITTOGRAMMA A DIVIETO - PROIBITO L'ACCESSO AL PERSONALE NON AUTORIZZATO**

Durante le operazioni di manutenzione ordinaria o straordinaria, il manutentore dovrà ripristinare sempre eventuali protezioni rimosse per la manutenzione o la sostituzione di particolari meccanici.

Divieti:

Durante il funzionamento e/o quando la macchina è sotto tensione elettrica è vietato:

- introdurre le mani, o altre parti del corpo, nella zona pericolosa (area di lavoro);
- eseguire operazioni che non riguardano il processo produttivo e che non sono state espressamente autorizzate dal responsabile di reparto.

● **PITTOGRAMMA D - PERICOLO ELETTRICO**

“Solamente manutentori elettrici e/o meccanici possono rimuovere protezioni ed eseguire manovre o regolazioni all'interno della macchina”

Divieti:

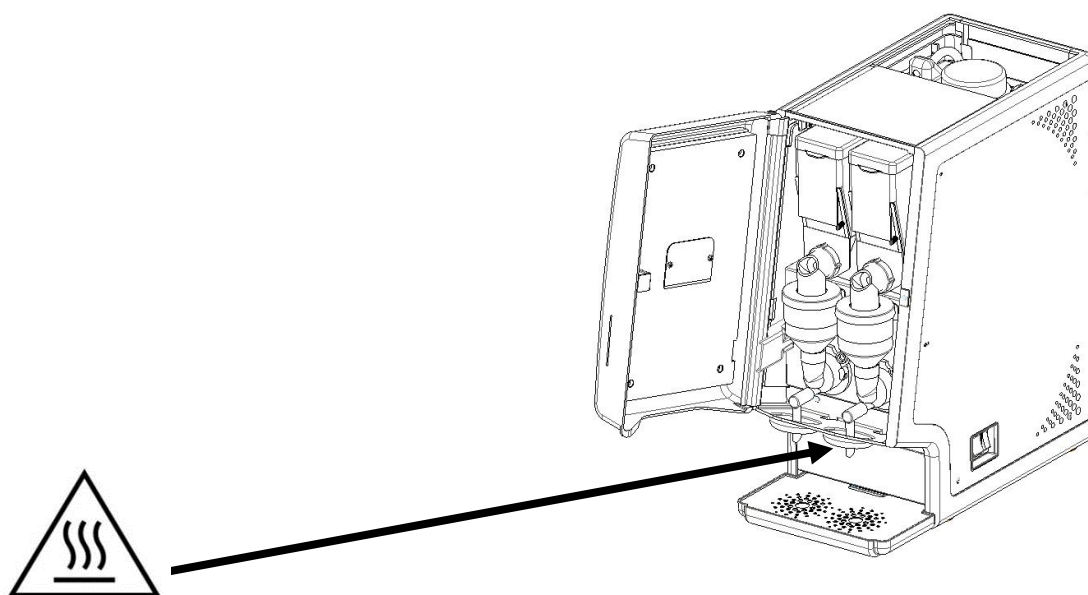
Quando la macchina è sotto tensione elettrica è vietato introdurre le mani o qualsiasi parte del corpo all'interno del quadro elettrico.
Precauzioni: Prima di operare all'interno del quadro elettrico generale, togliere tensione tramite l'interruttore generale del quadro stesso

● **PITTOGRAMMA E - DIVIETO UTILIZZO ACQUA IN CASO DI PRINCIPIO DI INCENDIO**

In caso di incendio, togliere la presa elettrica se possibile e/o coprire con coperta pesante in fibra naturale per soffocare la fiamma

● **PITTOGRAMMA H - AVVERTENZA -LEGGERE IL MANUALE**

● **PITTOGRAMMA F – RISCHIO ALTE TEMPERATURE**



7. DISIMBALLO, TRASPORTO E STOCCAGGIO

Per il trasporto della macchina sono previsti imballi di diverse tipologie.

E' NECESSARIO CHE GLI ADDETTI A QUESTE OPERAZIONI INDOSSINO LE SEGUENTI PROTEZIONI INDIVIDUALI



- Le operazioni di scarico dal mezzo di trasporto e disimballo, devono essere svolte da personale qualificato o dall'utilizzatore;
- I mezzi di sollevamento e trasporto devono essere scelti in base alle dimensioni, ai pesi, alla forma della macchina e ai suoi componenti. La capacità dei mezzi di sollevamento deve essere superiore (con un margine di sicurezza) al peso proprio dei componenti da trasportare; **il produttore** non si assume alcuna responsabilità dei danni provocati da operazioni scorrette, da personale non qualificato o dall'uso di mezzi non adeguati;
- **Il sollevamento deve essere eseguito con continuità, privo di strappi o movimenti bruschi e solo sui punti indicati;**
- **È vietato il passaggio e la sosta sotto ai carichi sospesi;**
- La movimentazione di una singola macchina può essere eseguita manualmente utilizzando come punti di presa la parte inferiore del cartone di imballo. La movimentazione dell'imballo deve essere effettuata come indicato sul cartone stesso.



Durante la movimentazione nessuna persona deve trovarsi nell'area di manovra, tutta l'area circostante è da considerarsi zona pericolosa. Sarà cura dell'addetto alla movimentazione verificare la stabilità del carico prima di sollevarlo e movimentarlo.

- Prima di movimentare le parti verificare che non ve ne siano di slegate, squilibrate e a rischio di caduta. Al ricevimento della fornitura accertarsi che i componenti non abbiano subito danni durante il trasporto

7.1 DISIMBALLO E VERIFICA DEL CONTENUTO



Al ricevimento della fornitura accertarsi che i componenti non abbiano subito danni durante il trasporto o che l'imballo non sia stato manomesso con conseguente asportazione di parti all'interno. Qualora si dovesse constatare la presenza di danni di qualsiasi natura è necessario contestarli al conducente del mezzo di trasporto ed avvertire immediatamente **il produttore**.

Riporre gli imballi in modo da non costituire rischi di incendio e conferirli ai centri di raccolta di rifiuti specializzati (non introdurli nei normali contenitori dei rifiuti urbani).

7.2 SOLLEVAMENTO

Il sollevamento ed il trasporto della macchina devono avvenire con prudenza per evitare cadute o ribaltamenti. Nel caso di un pallet, per il sollevamento si può usare un carrello a forche di portata adeguata. Tenendo conto della simmetria della struttura la posizione del baricentro è facilmente determinabile e, pertanto, risulta facile definire il posizionamento delle forche di sollevamento nei confronti delle stesse. Peso della macchina imballata: kg. 15.

7.3 STOCCAGGIO

Nell'eventualità che la macchina non venga installata in tempi brevi e debba essere immagazzinata per un tempo prolungato, si raccomanda di mantenere i componenti negli imballaggi originali in ambiente riparato, consono al grado di protezione richiesto.

Verificare che le caratteristiche dell'ambiente corrispondano a:

- Temperatura: +2/+45 °C;
- Umidità relativa 45% Max (non condensata);
- Ambiente chiuso e riparato dagli agenti atmosferici. Valori di temperatura o di umidità che eccedono quelli sopra indicati possono danneggiare gravemente i componenti.
- Verificare che il piano di appoggio della macchina sia in grado di sostenerla.
- Non appoggiare sopra alla macchina scatole, casse o apparecchiature pesanti.
- Non posizionare la macchina vicino a materiale infiammabile.
- Si consiglia di interporre sempre tra il pavimento e i componenti, pianali in legno o di altra natura atti ad impedire il diretto contatto con il pavimento stesso;

8. MESSA IN SERVIZIO E FUNZIONAMENTO

8.1 RESPONSABILITA' A CARICO DELL'UTILIZZATORE

- Il cliente deve predisporre locali idonei secondo i requisiti previsti dall'impianto e con i passaggi per la sicurezza nei luoghi di lavoro, in particolare deve consentire gli spazi necessari per l'uso e la manutenzione indicati dal costruttore;
- Le predisposizioni degli impianti elettrici, fino ai punti di alimentazione della macchina. L'impianto elettrico deve essere provvisto di una messa a terra adeguata e di interruttori differenziali e/o valvole di sicurezza a monte della macchina stessa;
- La predisposizione dei servizi ausiliari adeguati alle esigenze della macchina;
- Utensili e materiali di consumo occorrenti per il montaggio e l'installazione;
- Verifica della formazione degli operatori addetti all'uso e alla manutenzione e la loro qualifica;

A cura dell'utilizzatore dovranno essere presenti ed utilizzati, in caso di principio di incendio, mezzi di estinzione idonei all'uso su apparecchiature elettriche (estintori a polveri o a CO₂ entro i 25m). L'utilizzatore dovrà inoltre adeguare l'area di contorno della macchina con la segnaletica orizzontale e verticale prevista e garantire le vie di fuga per l'allontanamento dell'operatore in caso di peggioramento della situazione di emergenza. Prevedere l'arresto della macchina mediante il pulsante di emergenza, e il sezionatore per disconnetterla dalla rete elettrica.



- **Verificare, mediante gli appositi strumenti, la conformità della linea elettrica di distribuzione e della messa a terra.**



- **Evitare di agire su parti della macchina regolate e/o preimpostate all'atto del collaudo.**



- **Ogni modifica tecnica che si ripercuote sul funzionamento e/o sulla sicurezza della macchina, deve essere effettuata solo dal personale tecnico autorizzato. In caso contrario si declina ogni responsabilità relativa a cambiamenti o a danni che ne potrebbero derivare.**

8.2 LIVELLAMENTO MACCHINA

E' importante che la superficie su cui viene posizionata la macchina sia piana onde evitare vibrazioni o spostamenti durante la lavorazione.

8.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO



TUTTE LE OPERAZIONI DI ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA VANNO EFFETTUATE CON LA LINEA DI ALIMENTAZIONE PRIVA DI TENSIONE, DA PERSONALE QUALIFICATO ESPPLICITAMENTE AUTORIZZATO E COMUNQUE SEMPRE NEL PIENO RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI.

- Controllare che i dati riportati sulla targhetta di identificazione inerenti alla tensione di alimentazione corrispondano a quella in uso nella sede di installazione.
- Consultare l'eventuale schema elettrico nel quale sono specificate tutte le caratteristiche richieste per l'alimentazione corretta del quadro elettrico.
- In tutti i quadri elettrici è indispensabile la messa a terra di sezione adeguata per la protezione dell'operatore da accidentali contatti di parti metalliche della macchina con i conduttori o i componenti sotto tensione.
- I cavi utilizzati per fornire energia elettrica devono essere di misura sufficiente e l'isolamento deve essere adatto per i requisiti di tensione e di temperatura relativi all'apparecchiatura.
- Per tale dimensionamento leggere nei dati generali della macchina la potenza max richiesta.
- Per evitare il pericolo d'incendio, usare solo fusibili di tipo adatto e di tensione e voltaggio esatti.

Per un uso corretto la macchina deve essere collegata ad una linea elettrica. E' previsto un interruttore da 6A specifico al fine di non agire sul salvavita (protezione prevista) e non togliere alimentazione al locale.

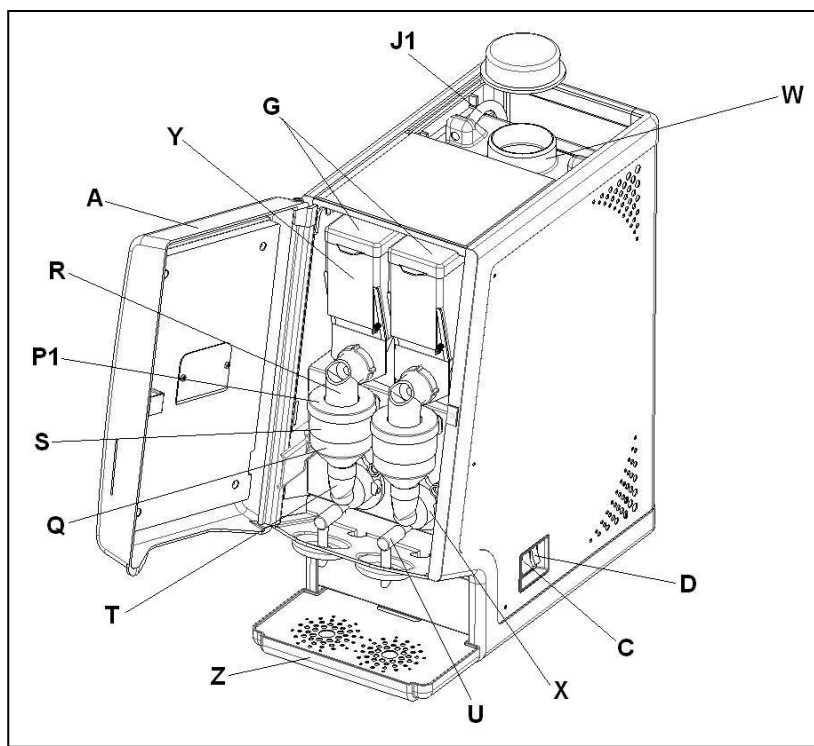
Per allacciare la macchina alla linea elettrica di alimentazione è sufficiente aprire il quadro elettrico ed allacciare i cavi



TUTTE LE OPERAZIONI DI ALLACCIAMENTO ELETTRICO VANNO ESEGUITE CON LA LINEA DI ALIMENTAZIONE PRIVA DI TENSIONE.

8.4.1 DESCRIZIONE MODELLO GH2 NEW

L'immagine riportata evidenzia quelli che sono i componenti principali della macchina; in seguito verrà poi descritto il funzionamento della macchina tramite i comandi presenti sulla pulsantiera.

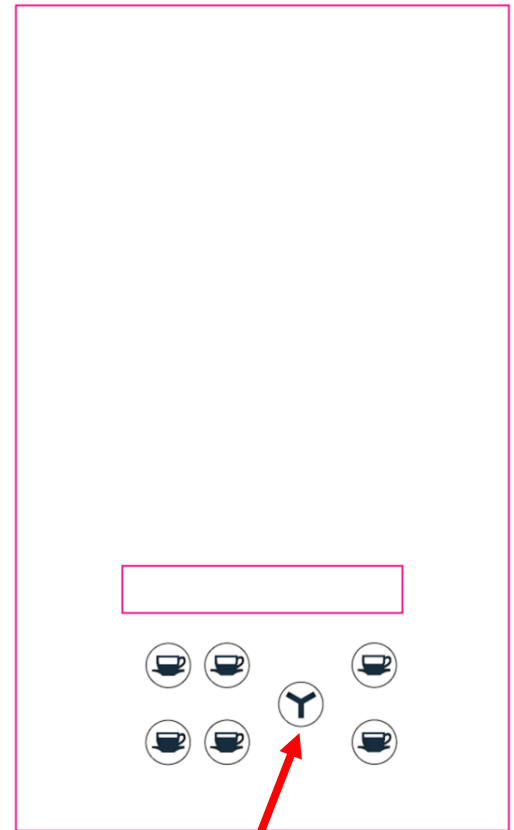
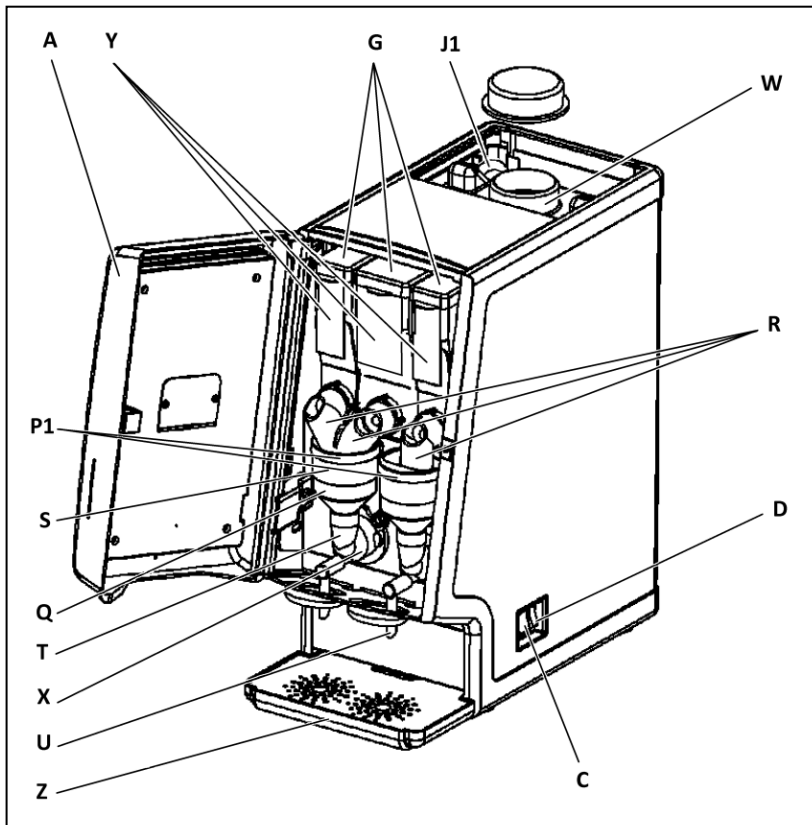


Tasto n del risciacquo

G = coperchio contenitori polveri	Z = vaschetta raccogli gocce
A = portiera	C = interruttore generale
P1 = coperchio para spruzzi	D = pulsante caricamento acqua
R = raccordo di uscita	Y = contenitore polveri
S = parte superiore del miscelatore	W = serbatoio acqua
Q = imbuto	J 1 = tubo pescaggio acqua con filtro installato
T = camera miscelazione	X = Supporto camera di miscelazione
U = beccuccio uscita prodotto	

8.4.2 DESCRIZIONE MODELLO GH3 COMPACT

L'immagine riportata evidenzia quelli che sono i componenti principali della macchina; in seguito verrà poi descritto il funzionamento della macchina tramite i comandi presenti sulla pulsantiera.



Tasto n del risciacquo

A = portiera	S = parte superiore del miscelatore
C = interruttore generale	T = camera miscelazione
D = pulsante caricamento acqua	U = beccuccio uscita prodotto
G = coperchi contenitori polveri	W = serbatoio acqua
J 1 = tubo pescaggio acqua con filtro installato	X = Supporto camera di miscelazione
P1 = coperchio para spruzzi	Y = contenitore polveri
Q = imbuto	
R = raccordo di uscita	Z = vaschetta raccogli gocce

8.5 OPERAZIONI DI PRIMA INSTALLAZIONE ED AVVIAMENTO QUOTIDIANO

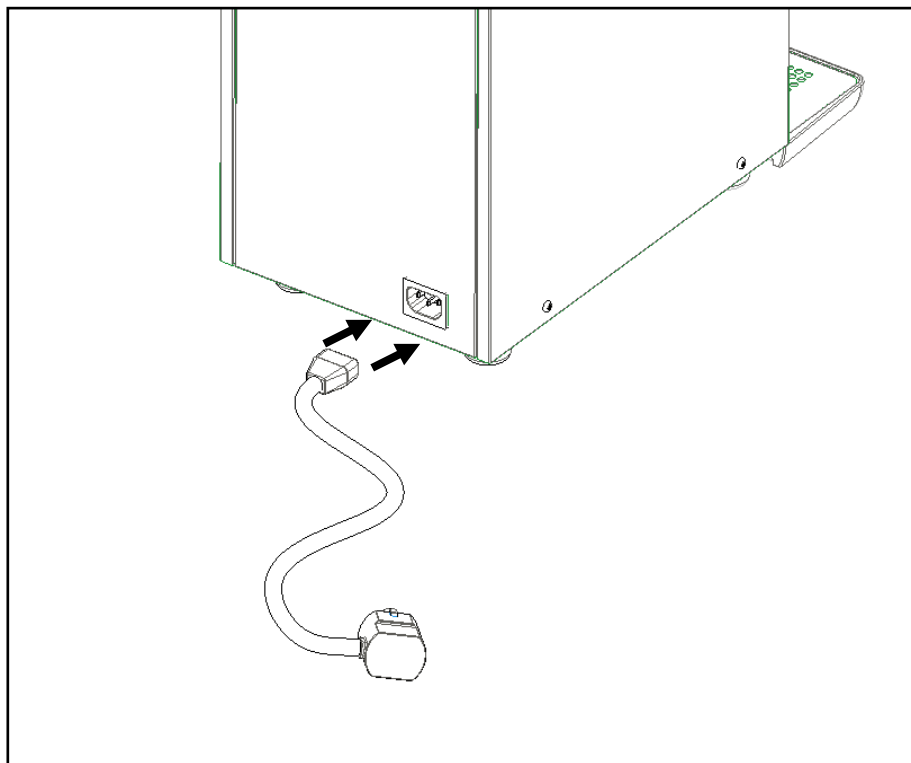
Prima di inserire la spina nella presa di alimentazione, è necessario che per la Vs. sicurezza prendiate attenta visione delle seguenti precauzioni:

- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è raggiunta soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra eseguito come previsto dalle vigenti normative nazionali di sicurezza. Il costruttore non può essere quindi considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancata messa a terra dello impianto.
- 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.
- Accertarsi che il cavo d'alimentazione, per tutta la sua lunghezza, non venga in nessun modo schiacciato. Non usare prolunghe e per staccare la spina, afferrare la stessa effettuando trazione dolce, dopo aver azionato (staccato) l'interruttore.

Importante

SE IL CAVO D'ALIMENTAZIONE E' DANNEGGIATO, ESSO DEVE ESSERE SOSTITUITO SOLAMENTE DA PERSONALE QUALIFICATO, IN MODO DA PREVENIRE OGNI RISCHIO.

Una volta verificate tutte queste precauzioni è possibile collegare il cavo di alimentazione alla macchina, inserire la spina nella presa di alimentazione e procedere alla prima installazione.



Prima installazione

- a) Aprire lo sportello A.
- b) Far scorrere il coperchio B verso la parte frontale della macchina.
- c) Rimuovere il tappo E riempire il serbatoio di acqua.



ATTENZIONE

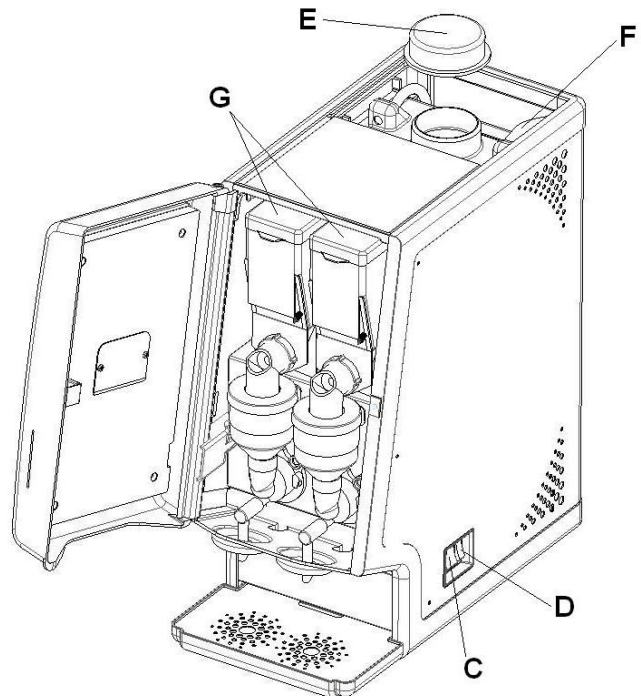
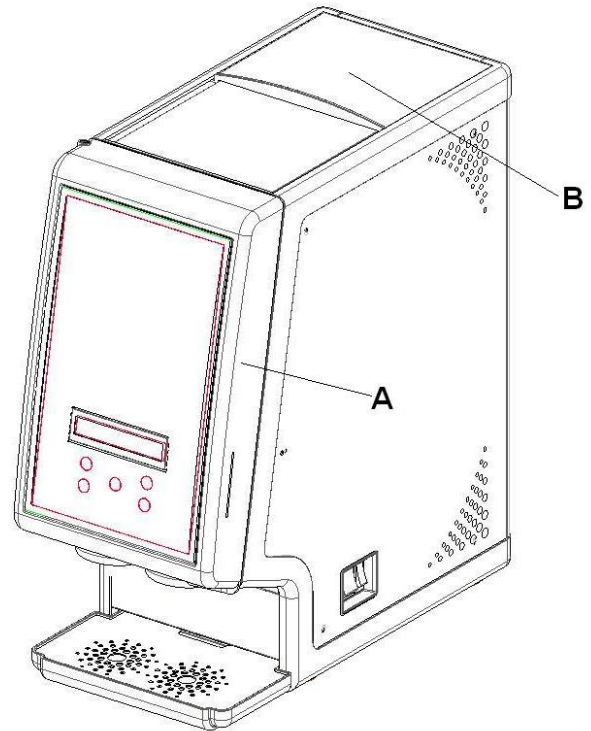
Utilizzare solamente acqua depurata al fine di evitare di danneggiare il circuito di distribuzione dell'acqua.



ATTENZIONE

E' severamente vietato introdurre nel serbatoio della macchina qualsiasi prodotto che non sia acqua potabile

- d) Prima di introdurre il prodotto nei relativi contenitori, assicurarsi che:
 - il prodotto sia adatto alla distribuzione automatica;
 - la confezione sia integra e non scaduta;
 - il prodotto non contenga grumi.
- e) Rimuovere i contenitori prodotto G e rimuovere il coperchio.
- f) Riempire i contenitori di prodotto e riposizionarli nella loro sede.
- g) Accendere l'interruttore generale C dopo aver collegato la spina Schuko alla presa di corrente.
- h) Mantenere premuto il pulsante D fino a quando non viene riempito di acqua il tubo F (rumore elettropompa in funzione).
- i) Eseguire un lavaggio premendo il tasto n come richiesto sul display;
- j) La macchina è pronta per erogare prodotto.



Avviamento quotidiano

1. Premere interruttore generale C dopo aver verificato che la spina schuko sia collegata alla presa di corrente;
2. Premere il pulsante D fino a quando dal tubo F esce acqua (rumore elettropompa in funzione);
3. Eseguire un lavaggio premendo il tasto n come richiesto sul display;
4. La macchina è pronta per erogare prodotto.

8.6.1 FUNZIONAMENTO GH2 NEW

COMANDI

Quando la macchina è in funzione posizionare la tazza nell'apposito punto di erogazione e premere la bevanda desiderata.

h = tazza piccola prodotto testa di destra
i = tazza grande prodotto testa di destra
l = tazza piccola prodotto testa di sinistra
m = tazza grande prodotto testa di sinistra
n = lavaggio

Prelevare la tazza solamente a ciclo terminato.

Subito dopo l'accensione è necessario, come richiesto sul display stesso, eseguire un lavaggio per ciascuna camera di miscelazione.

Se sul display compare la scritta **IN RISCALDAMENTO** è necessario aspettare qualche secondo affinché la caldaia riporti l'acqua alla giusta temperatura.

Se sul display compare la scritta **BLOCCO LAVAGGIO** è necessario effettuare il lavaggio delle camere premendo il pulsante "n".

La macchina va riempita di acqua solo quando compare la scritta **MANCANZA ACQUA**.



Se, selezionando la bevanda desiderata, sul display compare la scritta **BLOCCO MOTORE** è necessario procedere alle operazioni di pulizia come descritto nel capitolo successivo, qualora il problema persista, contattare il centro di assistenza.

Quando, in fase di accensione, compare la scritta **CAMBIARE FILTRO**, significa che il filtro anticalcare interno va sostituito.

8.6.2 FUNZIONAMENTO GH3 COMPACT

COMANDI

Quando la macchina è in funzione posizionare la tazza nell'apposito punto di erogazione e premere la bevanda desiderata.

Erogatore lato di SINISTRA

l = TAZZA PICCOLA DI SINISTRA
m = TAZZA GRANDE DI SINISTRA
o = TAZZA PICCOLA DI CENTRO
p = TAZZA GRANDE DI CENTRO

Erogatore lato di DESTRA

h = TAZZA PICCOLA DI DESTRA
i = TAZZA GRANDE DI DESTRA

n = LAVAGGIO

Prelevare la tazza solamente a ciclo terminato.

Subito dopo l'accensione è necessario, come richiesto sul display stesso, eseguire un lavaggio per ciascuna camera di miscelazione.

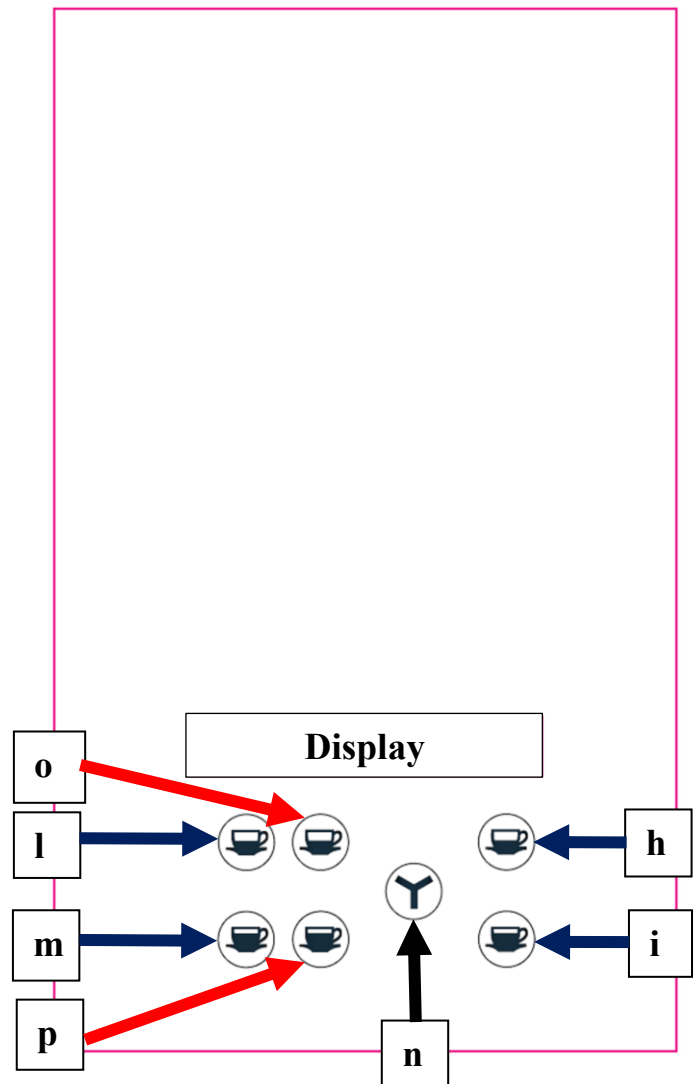
Se sul display compare la scritta **IN RISCALDAMENTO** è necessario aspettare qualche secondo affinché la caldaia riporti l'acqua alla giusta temperatura.

Se sul display compare la scritta **BLOCCO LAVAGGIO** è necessario effettuare il lavaggio delle camere premendo il pulsante "n".

La macchina va riempita di acqua solo quando compare la scritta **MANCANZA ACQUA**

Se, selezionando la bevanda desiderata, sul display compare la scritta **BLOCCO MOTORE** è necessario procedere alle operazioni di pulizia come descritto nel capitolo successivo, qualora il problema persista, contattare il centro di assistenza.

Quando, in fase di accensione, compare la scritta **CAMBIARE FILTRO**, significa che il filtro anticalcare interno va sostituito.





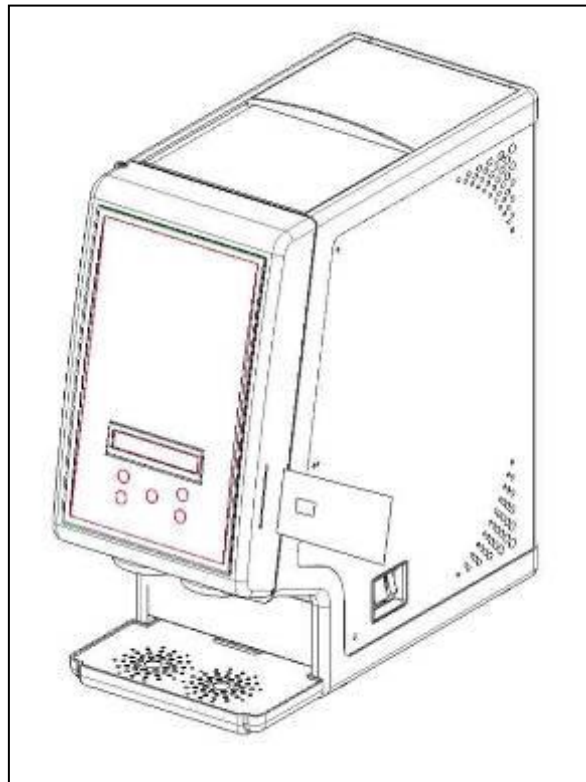
Ogni volta che è necessario aggiungere acqua al serbatoio utilizzare solo ed esclusivamente acqua depurata al fine di evitare di danneggiare il circuito di distribuzione dell'acqua.

E' severamente vietato introdurre nel serbatoio della macchina qualsiasi prodotto che non sia acqua potabile; prodotti diversi potrebbero compromettere la funzionalità del filtro interno ed alterare la qualità e la potabilità dell'acqua filtrata, in questo caso la ditta declina ogni responsabilità sui possibili danni arrecati alla salute del consumatore.



SI CONSIGLIA DI EFFETTUARE FREQUENTEMENTE IL RISCIACQUO DELLA CAMERA DI MISCELAZIONE PREMENDO IL TASTO n AL FINE DI EVITARE DEPOSITI STAZIONARI DI PRODOTTO ALL'INTERNO DELLA CAMERA DI MISCELAZIONE.

Nelle versioni dotate di chip card la programmazione dei parametri e il caricamento dei crediti avviene inserendo la chip card come mostrato in figura (il micro-chip deve essere rivolto verso il fronte della macchina e dunque visibile all'utilizzatore).




















Attenzione!!!

Rischio di bruciate!!!

Per evitare che l'operatore si possa bruciare la mano al momento della erogazione della bevanda, è obbligatorio posizionare sempre la tazza/caraffa nell'apposito punto di erogazione. Mai tenere in mano la tazza mentre la macchina sta erogando.

8.8 ANALISI GUASTI





PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE	
Il prodotto erogato è freddo	La resistenza non scalda	Contattare assistenza per controllo corretto collegamento impianto elettrico ed eventuale sostituzione caldaia	
			
Il prodotto non è miscelato correttamente	Il motore frullatore non funziona	Sostituzione fusibile se il problema persiste sostituzione motoriduttore	
	Parametri dosatura non corretti	Contattare assistenza per programmazione	
	Bocca uscita contenitore polveri ostruita (saltuariamente)	Pulire bocca di uscita contenitore polveri.	
	Bocca uscita contenitore polveri ostruita (frequentemente)	Pulire bocca di uscita contenitore polveri e controllare funzionamento ventola di aspirazione	
La macchina non eroga prodotto	Interruttore generale spento	Premere l'interruttore generale	
	Esaurimento crediti	Contattare assistenza per caricamento crediti	
	Esaurimento acqua	Riempire con acqua il serbatoio utilizzando l'apposito filtro	
	Elettrovalvole fuori servizio	Contattare assistenza per sostituzione	
	Bocca di uscita camera di miscelazione ostruita	Smontare gruppo di miscelazione e lavarlo seguendo le istruzioni	
			
La macchina eroga solo acqua	Terminato solubile	Riempire i contenitori con solubile	
	Codice contenitore bloccata	Lavare accuratamente il contenitore e procedere al montaggio seguendo le istruzioni	
	Motoriduttore polveri fuori servizio	Contattare assistenza per sostituzione	
La macchina non carica acqua	Pompa fuori servizio	Contattare assistenza per sostituzione	
	Pulsante caricamento acqua fuori servizio	Contattare assistenza per sostituzione	

9. MANUTENZIONE



9.1 OPERAZIONI DI MANUTENZIONE






Nella tabella che segue vengono elencati i componenti meccanici sui quali è necessario effettuare periodicamente gli interventi di manutenzione. Le indicazioni relative al punto preciso di intervento sono riportate nel paragrafo successivo. Per indicare il **tipo di operazione** da effettuare sui vari **componenti** si adotta un sistema a riferimenti incrociati con i seguenti simboli:

-  Identifica una verifica visiva sullo **stato di usura** o sul **buon funzionamento** di un componente.
-  Identifica un'operazione di **pulizia** di un componente o sulla macchina.
-  Identifica un intervento meccanico (**regolazioni generiche, riparazioni, sostituzioni**) da effettuare sul componente.
-  Identifica un intervento meccanico (**tensionamento**) da effettuare sul componente.

È bene ricordare che le condizioni di temperatura e funzionamento dei vari organi (anche se studiati ed abbondantemente dimensionati) sono gravose ed a volte è opportuno intervenire anticipando gli intervalli di tempo, qualora le condizioni ambientali e operative siano tali da indurre la diminuzione degli intervalli stessi riportati nella seguente tabella in ore di lavoro (h) (che corrispondono a standard europei).

In particolare, si consiglia la manutenzione completa, tutte le volte che la produzione debba essere sospesa per un tempo prolungato.

Si riserva questo richiamo per i componenti critici (ad utilizzo gravoso o particolarmente sollecitati) che se non correttamente identificati e/o mantenuti (con indicazione specifica) provocano malfunzionamenti gravi per il componente o il prodotto.

Componente	Simbolo	Operazioni da eseguire	Attrezzi da utilizzare	Frequenza intervento
Serbatoio acqua		Lavaggio accurato	NA	Settimanalmente
Filtrino		Lavaggio accurato	NA	Ogni qual volta risulta ostruito
Filtro anticalcare interno		Sostituzione	NA	Dopo circa 900 litri erogati (14500 tazze da 60ml)
Serbatoio polveri		Lavaggio accurato	NA	Mensilmente
Camere miscelazione		Lavaggio accurato	NA	Giornalmente

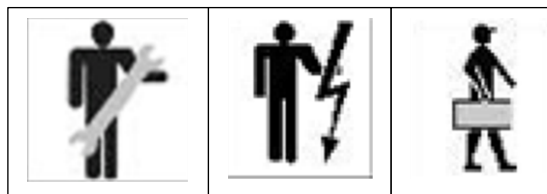


Attenzione



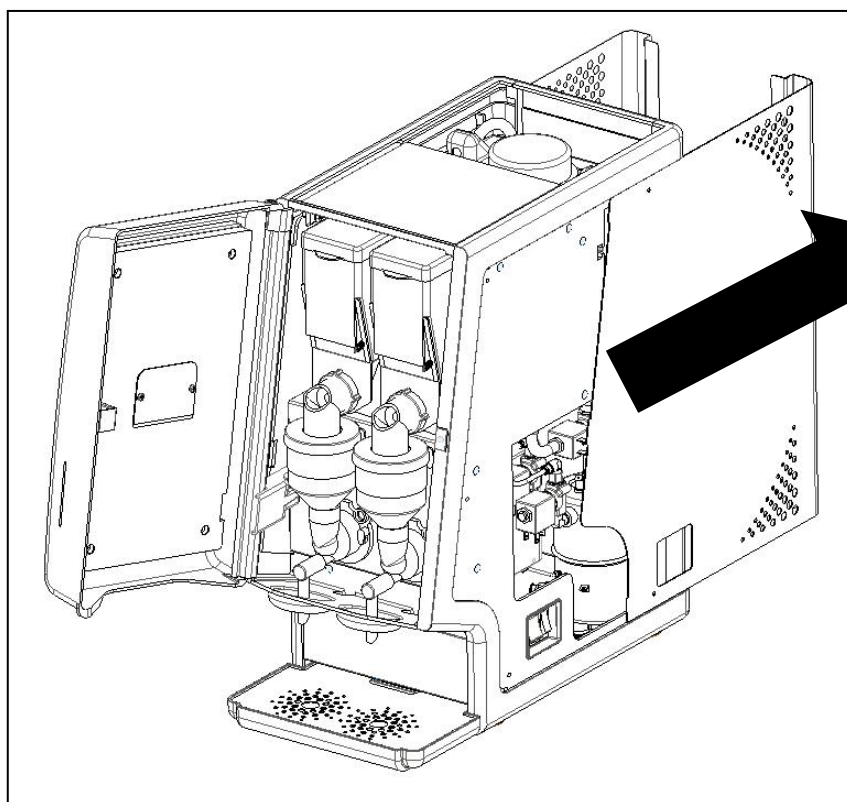
!!! Gli interventi a seguire devono essere effettuati da personale specializzato ed addestrato alla manutenzione dell'apparecchio, secondo le norme in vigore!!!!

Macchina spenta e cavo alimentazione scollegato dalla presa di corrente



Prima di procedere a qualsiasi operazione di manutenzione, è obbligatorio spegnere la macchina e staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente rimuovendo la spina Schuko dalla stessa.

Rimozione fianco



Al fine di rimuovere il fianco destro della macchina procedere come segue:

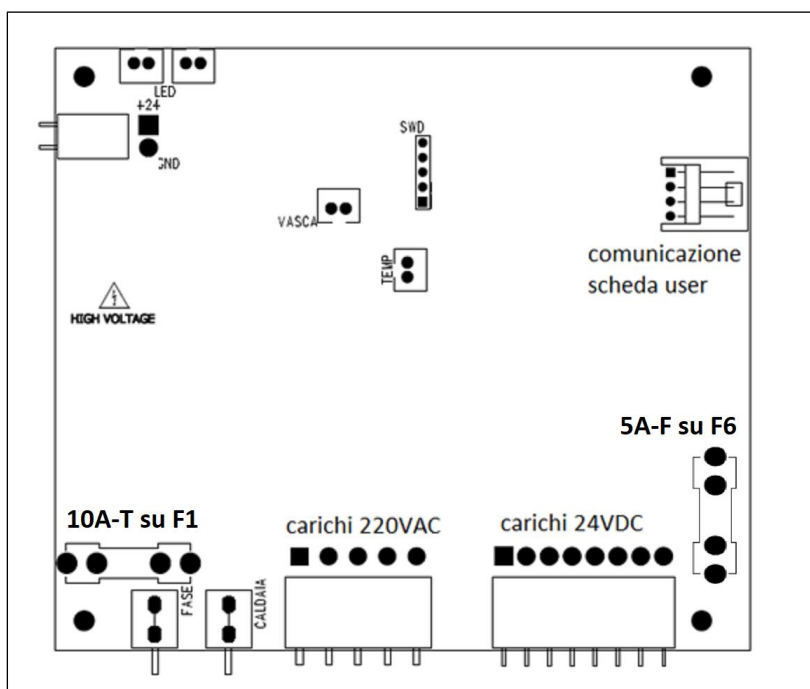
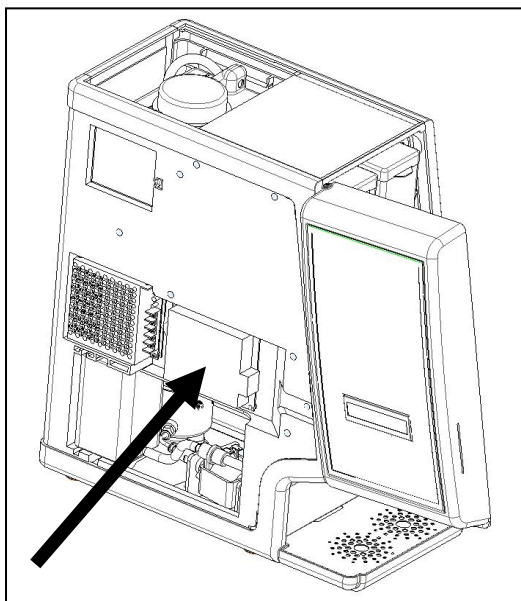
- Rimuovere le viti nella parte posteriore del pannello laterale.
- Rimuovere il pannello facendolo scorrere verso la parte posteriore della macchina come indicato nella figura.
- L'unica fonte di energia residua all'interno della macchina è la caldaia in quanto conserva inerzia termica anche se non vi è alimentazione. Occorre pertanto prestare attenzione in quanto vi è rischio di bruciature e indossare guanti anticalore.

Se invece di rimuovere il fianco sinistro è necessario rimuovere quello destro la procedura è la stessa.

Sostituzione Fusibili

Tutti i carichi di alta tensione (230V) sono protetti dal FUSIBILE 10 Ampere "ritardato" **10A-T** collegato su **F1**

Tutti i carichi di bassa tensione (24V) sono protetti dal FUSIBILE 5 Ampere **5A-F** collegato su **F6**



Sostituzione filtro anticalcare interno

CARATTERISTICHE

Il filtro anticalcare interno in dotazione con la macchina, attraverso un funzionamento a caduta gravitazionale, quando attraversato dall'acqua, trattiene la parte ionica di calcio e magnesio ivi contenuta, impedendo la formazione di calcare per una durata di circa 900 litri d'acqua al termine della quale il filtro va sostituito.

In termini di bevande erogate questo significa circa 14500 tazzine da 60ml.

Poiché ogni materiale utilizzato è certificato per il contatto con sostanze ad uso alimentare ed i processi produttivi utilizzati non prevedono l'aggiunta di alcuna altra sostanza, né contaminazioni esterne, è garantita l'assoluta idoneità alimentare dell'intero prodotto.

ATTENZIONE!!!!

Il filtro è progettato per essere utilizzato esclusivamente con acqua depurata trattata dalle autorità comunali (che ne garantiscono la potabilità) o con acqua proveniente da sistemi di approvvigionamento privati la cui potabilità sia stata certificata.

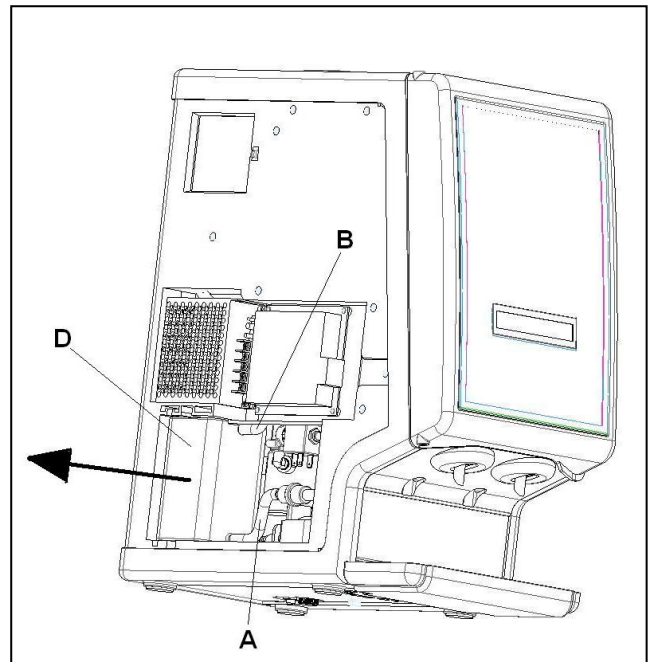
ATTENZIONE!!!!

E' severamente vietato introdurre nel serbatoio della macchina qualsiasi prodotto che non sia acqua potabile, prodotti diversi potrebbero comprometterne la funzionalità del filtro interno ed alterare la qualità e la potabilità dell'acqua filtrata.

SOSTITUZIONE

Quando il filtro esaurisce il suo effetto è necessario provvedere alla sua sostituzione.

- Spegnere la macchina e disconnettere il cavo di alimentazione;
- Rimuovere il fianco sinistro ripetendo le stesse operazioni descritte in precedenza;
- Rimuovere i tubi di collegamento superiore B ed inferiore A;
- Rimuovere il filtro da sostituire D dalla sua sede facendolo scorrere verso l'esterno come indicato dalla freccia;
- Inserire il nuovo filtro in modo che entrambi i perni di bloccaggio si inseriscano nelle loro guide;
- Ricollegare i due tubi facendo attenzione che quello con il filtrino A si accoppi con l'uscita inferiore del filtro;
- Richiudere il pannello, la macchina è di nuovo pronta per essere utilizzata



Stoccaggio

Per proteggere la macchina durante i periodi di inattività, 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 8.7.
- 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.

Stoccaggio prodotto

Poiché la conservazione del prodotto utilizzato dipende dalla temperatura e dalla durata dello stoccaggio, è assolutamente necessario fare riferimento alle istruzioni ed alle specifiche del produttore stesso in modo da evitare rischi alla salute a causa del deperimento del prodotto dovuto ad erranee condizioni di mantenimento.

10. DISINSTALLAZIONE – SMALTIMENTO

DISINSTALLAZIONE

Conclusa la vita lavorativa della macchina è necessario procedere alla disinstallazione e allo smontaggio.

TUTTE LE OPERAZIONI DI SMONTAGGIO DELLA MACCHINA DEVONO ESSERE EFFETTUATE DA PERSONALE QUALIFICATO E NELL'OSSERVANZA DELLE NORME DI SICUREZZA. Nelle operazioni di smontaggio bisogna valutare i RISCHI RESIDUI successivamente indicati e altri non prevedibili all'origine:

- SCHIACCIAMENTO tra parti movimentate o smontate;
- CADUTE MATERIALI dall'alto o non stabilmente appoggiate;
- TAGLI da spigoli vivi o lamiere non protette;
- ABRASIONI/USTIONI da contatto con parti ruvide o sostanze chimiche.

Pertanto E' OBBLIGATORIO che durante la fase di smontaggio vengano indossati i seguenti dispositivi di protezione individuale:

SMALTIMENTO



Lo smantellamento e lo smaltimento del sistema possono essere effettuati dall'utilizzatore seguendo le seguenti procedure:

- Delimitare la zona di pericolo per tutta la durata dello smantellamento e sollevamento della macchina, vietando il passaggio di persone non addette al lavoro.
- Interrompere l'alimentazione elettrica attraverso l'interruttore generale e sezionare le energie nei punti previsti.
- Eliminare scarti o rifiuti che possono ingombrare l'area delle operazioni e recuperare i rifiuti a bordo macchina.

Dotarsi di attrezzature e mezzi idonei per:

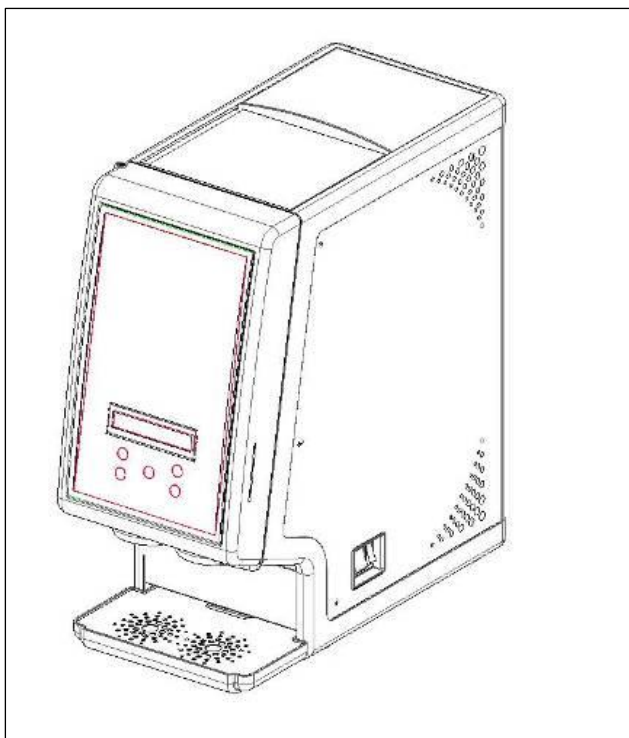
- agganciare la macchina utilizzando unicamente i dispositivi per il sollevamento (golfari) predisposti dal produttore e verificare che il carico sia equilibrato;

- lo svolgimento delle operazioni di sollevamento come da istruzioni par.7. Dopo lo smontaggio, è necessario che avvenga una suddivisione della componentistica della macchina stessa, in funzione dei materiali di loro composizione; successivamente provvedere allo smaltimento presso gli ENTI AUTORIZZATI, nel pieno rispetto delle norme vigenti riguardanti i rifiuti stessi.

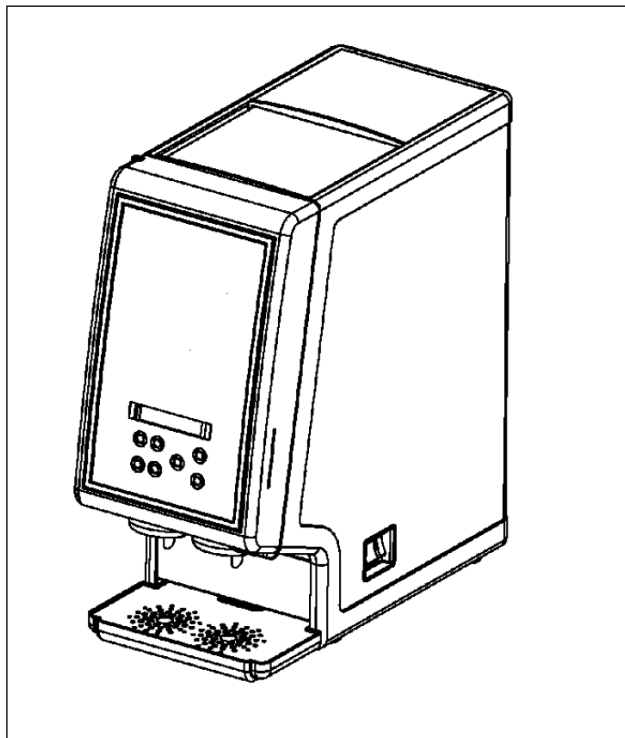


Sull'apparecchio è presente il simbolo di riciclaggio riportato sopra. Ciò indica che una volta terminato l'utilizzo dell'apparecchio, sarà necessario gettarlo nell'apposito punto di raccolta differenziata e non tra i rifiuti normali. Tale accortezza rispetta l'ambiente ed è un vantaggio per tutti (solo in EU).

USE AND MAINTENANCE MANUAL



GH2 NEW



GH3 COMPACT

Dimensions:

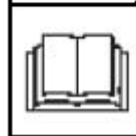
D x L x H --- 410 x 200 x 480 mm

Official language of the manufacturer
ITALIAN

Model: GH2 NEW / GH3 COMPACT

Issue: 03/2024

Revision level: 01



Manufacturer of this appliance is

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

All reproduction rights of this manual are reserved to it, even partial reproduction is prohibited.

The descriptions and illustrations refer to the specific machine/plant in question. The manufacturer reserves the right to make any modifications he deems appropriate to series production at any time.

This manual:

- it is an integral part of the supply and must be read carefully in order to use it correctly, in compliance with the essential safety requirements;

- it is drawn up according to the provisions of the Machinery Directive 2006/42/EC and contains the technical information necessary to correctly carry out all the procedures in safe conditions;

- it must be stored with care (protected in a transparent and watertight casing to prevent deterioration) and must accompany the machine throughout its life, including any change of ownership. In the event of loss or deterioration, a copy can be obtained by requesting the manufacturer, reporting the data on the identification plate

The manufacturer declines all responsibility for improper use of the machine/plant and/or for damage caused as a result of operations not covered in this manual.

Contents of this manual

0. SAFETY INSTRUCTIONS

1. GENERAL INFORMATION

- 1.1 SYMBOLS AND TERMS USED IN THE MANUAL
- 1.2 STAFF TASKS



2. SAFETY PRECAUTIONS FOR THE OPERATOR

- 2.1 ELECTRICAL EQUIPMENT

3. PRESENTATION OF THE MACHINE

- 3.1 INTENDED USE
- 3.2 FORBIDDEN USES
- 3.3 MACHINE IDENTIFICATION DATA

4. TECHNICAL DATA

- 4.1 ENVIRONMENTAL CONDITIONS
- 4.2 VIBRATIONS
- 4.3 ELECTROMAGNETIC ENVIRONMENT
- 4.4 NOISE



5. MACHINE SAFETY DEVICES AND GUARDS

- 5.1 DEFINITION OF MACHINE ZONES
- 5.2 SAFETY SYSTEMS AND GUARDS
 - 5.2.1 POSITION OF GUARDS AND SAFETY DEVICES



6 RESIDUAL RISKS AND LOCATION OF PICTOGRAMS

7. UNPACKING, TRANSPORTATION & STORAGE

- 7.1 UNPACKING AND CHECKING THE CONTENTS
- 7.2 LIFTING
- 7.3 STORAGE

8. COMMISSIONING AND OPERATION

- 8.1 RESPONSIBILITIES OF THE USER
- 8.2 MACHINE LEVELLING
- 8.3 ELECTRICAL CONNECTION
 - 8.4.1 DESCRIPTION OF THE MACHINE GH2 NEW
 - 8.4.2 DESCRIPTION OF THE MACHINE GH3 COMPACT
- 8.5 FIRST INSTALLATION AND DAILY STARTUP OPERATIONS
 - 8.6.1 OPERATION GH2 NEW
 - 8.6.2 OPERATION GH3 COMPACT
- 8.7 CLEANING OPERATIONS
- 8.8 FAILURE ANALYSIS



9. MAINTENANCE

- 9.1 MAINTENANCE OPERATIONS



10. UNINSTALL - DISPOSAL

0. SAFETY INSTRUCTIONS

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). **T**he 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. **T**his equipment has been designed to produce coffee, hot chocolate and similar products in powder and soluble in water, do not use for melt frozen product and in case the product is frozen, do not operate the appliance

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. **T**he manufacturer cannot be held responsible for any damage due to improper use.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. **C**hildren shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

This equipment is not suitable for outdoor use. This machine is not suitable for installation in locations where water jets are used and it must not be cleaned by a water jet.

The appliance is only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as

- **S**taff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- **F**arm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- **b**ed and breakfast type environments;
- **C**atering and similar non-retail applications.

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.

The machine has to be placed on a sturdy, horizontal surface making sure it is well ventilated by leaving a gap of 20 cm around it and do not install it near heat sources (fig.1); **w**e recommend you to maintain a room temperature between 24 and 32°C.

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.

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.

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

Safety conditions during maintenance

To ensure sufficient industrial safety, the operator must observe the following points:



- **W**ith the machine on, avoid touching exposed components or electrical connections as the machine is under dangerous voltages.
- **I**f you remove a guard or replace an electrical component, always make sure that you have previously switched off the tension from the entire line.
- **A**ny maintenance operation must be carried out by qualified, authorized personnel.
- **A**ny kind of maintenance operation must be carried out with the machine off, checking that the electric power has been previously turned off, that the water system (if present) is closed and that the pneumatic system (if present) has been depressurized.
- **D**o not carry out any electrical maintenance in the presence of water or in areas with high humidity.
- **M**ake sure the area where you carry out maintenance operations, is clean and dry.
- **I**f the line is live, cover the exposed terminals and work safely, always adopting appropriate protections.
- **N**ever put your body, limbs or fingers in the chambers or openings of the machine when it is operating.
- **D**o not wear watches, rings, jewelry; avoid wearing loose or dangling apparel such as ties, torn garments, scarves, unbuttoned jackets, which could accidentally become entangled in the moving parts of the machine. **A**lso not collected hair can be sucked in from the motor fans, resulting in scalp laceration.
- **O**nly wear approved safety garments.
- **W**hen there is a possibility of getting hit by projections or from falling solid parts or similar, use safety glasses with side blinkers, helmets or gloves, if necessary.
- **W**hen working with presence of heat on areas, surfaces or materials, it may be required to wear gloves and other personal protective equipment, to avoid burns in case of manual intervention.

When replacing parts, use only original spare parts.

To contact the technical service center, see page 2 of this manual.

All repairs must be supervised by a person in charge **F**or the entire duration of maintenance and repair work on the machine, **the main switch** must remain off (in zero position).



All the maintenance operations must be carried out with the machine stopped and electric power turned off. It is always necessary to refer to the occupational officer for all regulations applicable in the given case.

Routine and scheduled maintenance

Routine maintenance involves a few simple operations which can be carried out by the operator of the equipment. **T**o obtain maximum service life and the best economy of operation we recommend that you follow **carefully** the instructions in this chapter.



Routine maintenance concerns mechanical tasks (adjustments, lubrication, cleaning) and electric tasks to be carried out periodically on the machine by checking the tables in the following pages. **I**n order to successfully perform maintenance operations, it is necessary to pay particular attention to the following general rules.

General rules for the maintenance of the mechanical components



- **D**uring the removal of the components, avoid dust entering in work areas and in the components.
- **D**o not use petrol or inflammable solvents as detergent, always use authorized commercial solvents provided they are not flammable or toxic.
- **D**o not use compressed air to clean mechanical parts. **T**he dust should be removed only by vacuum cleaner or cloths.

General rules for the maintenance of the electric components



- **P**ay attention to the following general rules for electrical components.
- **D**o not drill holes on electric cables which contain wires.
- **D**o not use water, pieces of sponge, damp and/or abrasive cloths to clean the machine and the electrical components.
- **D**o not use compressed air to clean the electric components. **T**he dust should be removed only by vacuum cleaner or with a cloth dampened with mild detergent. **I**t is important to avoid the penetration of detergents in electric parts.

Cleaning procedures

In order to maintain the unit in like-new operating condition and to respect current regulations, it's absolutely necessary to frequently and carefully perform the cleaning 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 and anyway according to the local laws.

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.

In order to always have a correct operation of the equipment, it is essential to perform frequent and thorough cleansing and to comply with applicable health regulations.

!Caution!

Do not use water jets under pressure while cleaning

!Caution!

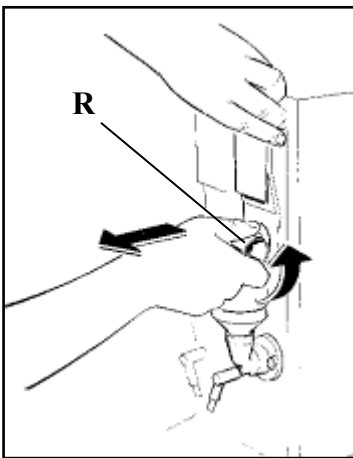
All cleaning operations must be carried out after switching off the machine and unplugging the power cord.

Never clean the machine when it is on.

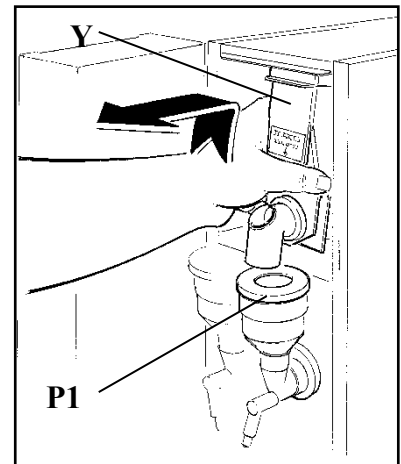
Every day (daily cleaning)

To avoid the formation of lumps inside the brewing pipes, it is necessary to perform a daily wash, by pressing and holding the "n" button at the end of the working day before performing the component cleaning operations described below:

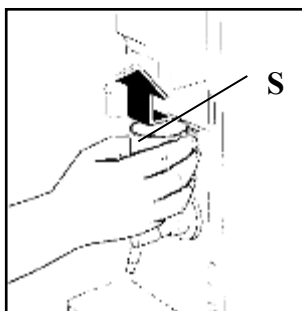
- Release the product container Y from the mixing unit;
- Rotate upwards the outlet fitting R of the powder container and pull out to remove it.



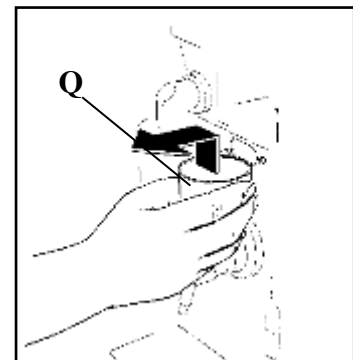
- Remove the splash cover P1;



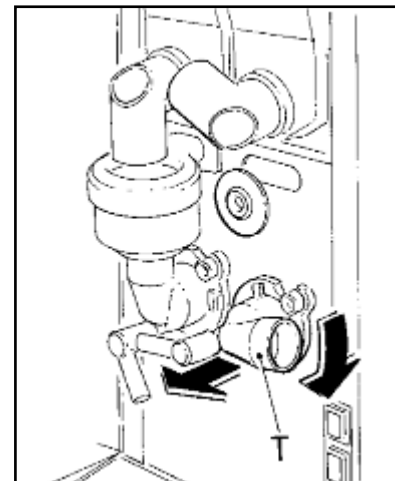
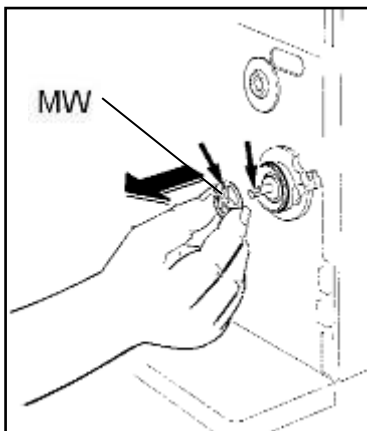
- Pull up on the top of the mixer S to separate it from the funnel Q.



- Lift the funnel Q and pull it outwards.



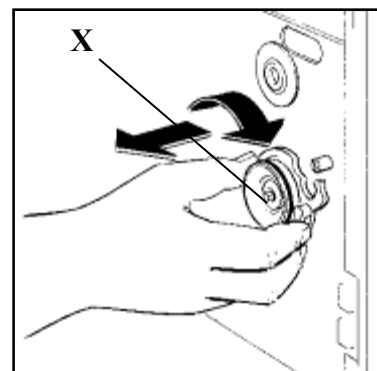
- Rotate clockwise the mixer T and pull it outwards to remove it;



- Remove the product mixing wheel MW using a screwdriver;

Caution: during refitting operations, the point indicated by the arrow on the wheel and the groove on the shaft must correspond.

- Rotate the support X, and pull to remove it.
- Carefully clean all of these components with warm water, dry them completely and refit them.



- Carefully clean the inside of the door to remove any drops of product.

Weekly

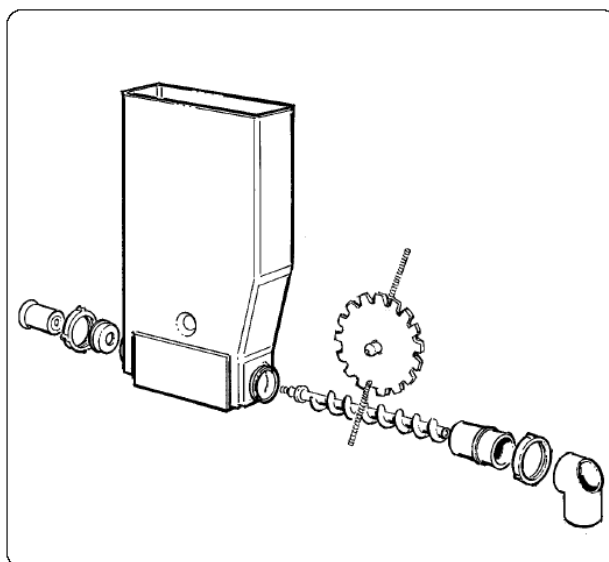
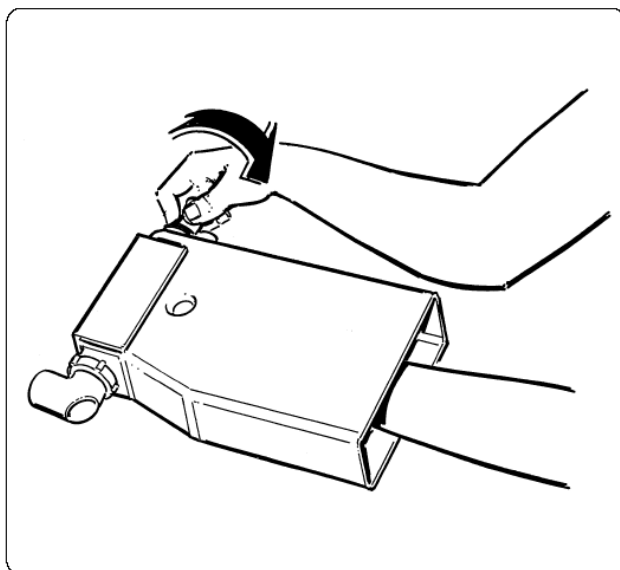
Clean the tank W. **P**eriodically check the cleanliness of the filter installed on the pipe J1.

Monthly

Clean the containers of the soluble products.

- Carefully empty the containers of the soluble products from any product build up inside them.
- Holding with one hand the central gear, rotate counterclockwise the motor shaft coupling.
- In doing so, all the components that are part of the container will disassemble, as shown in the Figure to the side.
- Carefully clean all the parts removed with warm water and wash liquid. Then, rinse them carefully, dry them perfectly and reassemble.

To avoid condensations of product inside the container due to the presence of moisture that may compromise the correct operation of the equipment, it is essential that the containers are perfectly dried before being installed.



1. GENERAL INFORMATION

This user manual refers to the chocolate machine and reflects the state of the machine at the time of delivery. It contains the main information for installation, use, monitoring and maintenance of the machine. Includes a list of spare parts.



This manual is an integral part of the machine and should always be carefully stored up to the final dismantling of the machine.

In the event of damage that makes the copy of the manual in your possession unusable, you may request a copy to the customer service or contact the reseller specifying the type of machine and the serial number on the plate of the machine.

The customer support service is always available to provide, upon request, information about updates applied to the machines.

The producer shall be relieved of any liability for damage caused by:

- unauthorised use of the machine
- use by non qualified and/or non trained personnel (the user should be qualified and/or trained by a Technical Service Centre or equivalent person)
- Incorrect installation (if performed by non trained customer)
- power supply faults
- inadequate maintenance or cleaning of the machine
- unauthorised modifications and operations
- wrong manoeuvres
- use of non-original spare parts
- use of accessories not foreseen or not authorized in writing
- total or partial failure to observe the instructions
- exceptional events

Without the written consent of **the Producer**, the partial reproduction of this manual is prohibited, and its contents cannot be used for purposes other than those provided for in the user relationship.

This original manual is in Italian, the only official language the manufacturer is responsible for in case of non-conformance with the translations. In the case of translations, the user should contact the dealer or the manufacturer if he does not fully understand the text.

1.1 SYMBOLS AND TERMS USED IN THE MANUAL



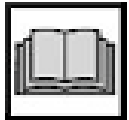
Caution

Indicates instructions that only if properly followed avoid **risk situations for people**, informs **on dangers and how to avoid them**, suggests behavioural procedures.



Warning

Indicates situations that may cause a risk to the machine and/or to the product being processed and/or for the environment.



N.B.

Indicates useful information for the consultation of the manual and the good operation of the machine.



Operator/s

Staff responsible for the various activities related to the entire life cycle of the machine, handling, installation, use, ordinary and extraordinary maintenance of the machine.



Mechanical maintenance technician

Indicates routine and scheduled maintenance procedures to be performed safely. These are the responsibility of the person authorised and trained for such purposes.

Electrical maintenance technician

Indicates routine and scheduled maintenance procedures to be performed safely. These are the responsibility of the person authorised and trained for such purposes.



Qualified technician (Technical Service Centre)

Indicates the procedures of installation, commissioning and/or corrective maintenance (electrical/mechanical) that rest with the service technician who is an employee or is authorized by the manufacturer.



Meaning of terms and definitions:

Exposed person: any person who is wholly or partially in a dangerous area.

Dangerous area: any area inside and/or close to the machine which constitutes a risk for the safety and health of the person.

PPE: personal protective equipment

Operators: trained operators authorized to operate the machine (on specific workstations, general control panel and button panels) and to perform a visual check of correct operation.

Maintainers: specialized operators, authorized for routine maintenance of the machine, each one with its skills (mechanical and electrical).

Qualified technicians: operators employed by the Manufacturer or by the Technical Service Centre, trained for corrective maintenance.

1.2 STAFF TASKS

The tasks of the staff are shown below. The corrective action of a Customer Service Centre is foreseen only in case of specific anomalies or processing issues that are not solved.

Care of the operator (user):



- operations on push button controls, that are related only to normal use;
- visual check of proper functioning of the machine;
- cleaning.

Care of the maintenance technician:



- mechanical adjustments;
- use of manual controls for work groups operating checks;
- routine maintenance operations;
- corrective maintenance operations, replacements of defective parts (if authorised by the manufacturer).

Care of the electric technician:



- electrical adjustments;
- periodic check of the efficiency of the safety systems;
- use of manual controls for work groups operating checks;
- corrective maintenance operations, replacements of defective parts (if authorised by the manufacturer).

Care of Technical Service Centre:



- supplying to the operators and maintainers the support for the time necessary to understand the proper use and adjustment of the machine and the contents of the manual;
- ensuring the consistency of activities and tasks, following training, recorded with appropriate individual certificate (later, this task and related checks are the responsibility of the user).

2. SAFETY PRECAUTIONS FOR THE OPERATOR

The user of the machine must know the machine and the safety devices indicated in this manual prior to installation, commissioning, use and maintenance or other operations on the machine. He designates the personnel in charge of the operation of the machine and is responsible for their training with particular reference to the existing safety standards.

The user shall supervise and respect the following items:

- Do not allow unauthorised personnel to work on the machine.
- Do not use the machine if faulty.
- Before using the machine, ensure that any unsafe condition has been properly eliminated;
- Make sure that guards and other protections are in place and that all safety devices are present and efficient.
- Make sure that the area of the operator is safe and there are no foreign objects;
- Any maintenance operation must be carried out with the machine isolated from energy distribution networks (electricity or other);
- When prescribed, personal protective equipment must be used;
- Operations of connection, commissioning, maintenance, measurements and adjustments of the electrical equipment or its components can only be carried out by qualified personnel.

During normal operation, fixed or movable guards must remain in their seats, properly fastened and in conditions of total integrity.

Should these protections be removed, for control and maintenance operations, it is mandatory to restore their efficiency before restarting the machine.

Also apply as reported in Chapter 4.1 ENVIRONMENTAL CONDITIONS.

2.1 ELECTRICAL EQUIPMENT

Operations of connection, commissioning, maintenance, measurements and adjustments of the electrical equipment or its components can only be carried out by qualified personnel. It should be remembered that the frequency converters create dangerous voltages for the health of persons. Before working on these devices, if they are installed, it is necessary to read the relevant documentation provided by the manufacturer of the device.

For work to be carried out with live parts, it is necessary to respect the laws in force.

Avoid cable bending and stretching that could break the wires.

3. PRESENTATION OF THE MACHINE

This machine is a dispenser of freshly brewed hot drinks prepared by mixing hot water with soluble products.

3.1 INTENDED USE

The machine is designed for professional use in a civilian environment with normal ambient conditions. The environment where the machine is used must be closed and covered, protected from the inclemency of the weather, and with the following characteristics:

- Temperature: +24/+32 °C;
- Max. relative humidity 45% (non-condensing); temperature/humidity values which exceed those mentioned above can seriously damage the components.

Accurate information about "**serial number** and **Model**" will allow the service to provide fast, accurate answers.

3.2 FORBIDDEN USES

Any other use of the machine or of the product being processed is considered misuse, not intended use, because the consequent risks cannot be evaluated. Therefore **the producer** is exempt from all responsibility deriving from failure to comply with these requirements.



The machine must be used only for the purposes expressly reported in the paragraphs above and as detailed below. In particular it is forbidden to use it in the following ways:

- With different energy and performance values.
- Without one or more guards intact and functioning.
- If not properly installed according to the instructions given in this manual.
- Use of machine surfaces such as walking surfaces or support surfaces for other bodies.
- Environments in explosive atmosphere.
- Use outdoors.

The equipment is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been able to benefit, via a person responsible for their safety, of supervision or instruction concerning the use of the equipment. Children should be supervised to ensure that they do not play with the equipment.

3.3 MACHINE IDENTIFICATION DATA

Machine identification data is reported on the specific **plate**.

4. TECHNICAL DATA

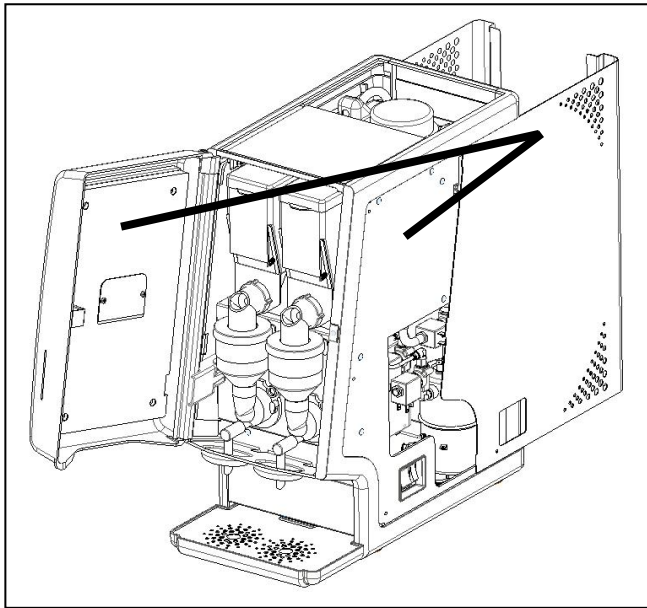
Each machine is equipped with an identification plate with the items shown in the following figure.

The data on the plate are printed indelibly or etched.

-
-

For no reason the data shown on the plate can be altered.

The mass is shown on the individual machines that make up the plant.



Note that all values and work data of the machine indicated in this user manual are meant as maximum values and can be achieved by the machine (in compliance with the specifications indicated in respect of each parameter) exclusively for short sessions of work. The machine cannot achieve these maximum work parameters continuously when it is operating. As normal for all machines, the one described into this manual should be selected and used referring to its average work parameters, it is not correct to select and use the Machine referring to its maximum performance parameters.

DETAILED TECHNICAL DATA

BASIC SPECIFICATIONS:

Power supply voltage	: 230 V and schuko civil socket
aux	: 18 V
Frequency	: 50 Hz
Max installed power	: 1300 W max.
Consumption (1h in standby)	: 0.020kWh
Consumption (12 40cc cups per hour):	0.098kWh
Weight of the structure	: 13 Kg
Height of the worktop/ ground	: on table



Do not deviate from the values or working limits described in the Technical Data in this manual and in the enclosed ones. Any other non designated use, as it does not conform to the design and technical specifications, is considered to be "NOT ALLOWED".

4.1 ENVIRONMENTAL CONDITIONS

The machine must operate only where there is no danger of explosion or fire as it is not realized in explosion-proof execution.



It is therefore forbidden to install and operate it in areas where there is a risk of explosion.

The workplace of the machine must have sufficient natural light and be equipped with adequate artificial lighting and aeration to safeguard the operator's safety and health. It is up to the user to evaluate the need for an adequate suction system to eliminate vapour and dust generated during the work process. The lighting of the premises must comply with the laws in force in the country where the machine is installed, ensure good visibility of the product and of every area of the equipment, avoid creating hazardous reflections and allow clear reading of the control panels as well as the detection of emergency buttons; therefore, an illumination value of at least 400 Lux/mt is expected.

Warning

The area defined as "Operator Zone" must be dry, clean and free of clutter.

4.2 VIBRATIONS

In operating conditions that are in accordance with the instructions for proper use, no vibrations are present.

4.3 ELECTROMAGNETIC ENVIRONMENT

The Machine is designed to operate properly in a civil electromagnetic environment, it is within the emission limits and is protected against induced disturbances.

4.4 NOISE

The sound emission levels of the Machine vary depending on the various phases of use; the tests carried out have shown that they never exceed 70dB.

5 MACHINE SAFETY DEVICES AND GUARDS

The safety devices and guards must not be tampered with. Before commissioning the machine, make sure that they work properly and are correctly positioned, verifying their efficiency.

5.1 DEFINITION OF MACHINE ZONES

WORK ZONE

These are zones within the frame, where the user and other operators have free access during normal operation. In these zones you can check the normal operation of the machine and/or quickly operate the push-buttons. In this case, the work areas correspond to the perimeter of the machine and the "command" positions, with the minimum spaces required for access by people and/or means.



Control station (about 20 cm around the machine) in front of the button panel and in the areas reserved to the operator.



Area reserved for qualified maintainers or Technical Service Centre. The internal zones of the electrical cabinet and the machine are considered reserved areas; in these areas it is forbidden to operate (introducing limbs or other tools)



The following areas are considered hazardous areas with residual risk:

- the area inside the machine near the boiler. The danger is related to the boiler temperature ranging from 80°C to 100°C
- the product delivery area. The danger is related to the product temperature which is around 80°C
- For the maintainer there are minor cutting risks due to the presence of burrs (removable with the use of gloves, with no risk of trapping/crushing of upper limb fingers)

5.2 SAFETY SYSTEMS AND GUARDS

The machine is equipped with fixed and movable guards and protections designed to prevent contact with movable or dangerous internal parts (organs and materials).

5.2.1 POSITION OF GUARDS AND SAFETY DEVICES

GUARD

- fixed guards made of sheet that protect the inside of the machine are removable with tools only by a maintainer.

6 RESIDUAL RISKS AND LOCATION OF PICTOGRAMS

Points or areas of the machine that have residual hazards, feature safety adhesive pictograms (symbols) to draw the attention of the operators. This paragraph lists the remaining risk points even without the presence of pictogram.

	A DIVIETO "Proibito l'accesso al personale non autorizzato"
	D PERICOLO ELETTRICO
ATTENZIONE !! ATTENTION !! ACHTUNG !! CUIDADO !!	PERICOLO ELETTRICO "Solamente gli elettricisti possono aprire gli sportelli ed eseguire manovre o regolazioni".
	E DIVIETO "Divieto di utilizzare acqua per spegnimento di un principio di incendio".
 	H NOTA AVVERTENZA "Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare la macchina".
	F Pericolo temperature elevate In prossimità dei punti ove posizionato il presente pittogramma possono essere presenti temperature oltre i 60°C



Warning plates and pictograms that perform safety functions must not be removed, covered or damaged. If they are worn out or are removed, it is necessary to restore their position by applying a new one.

● **PICTOGRAM A PROHIBITION - ACCESS PROHIBITED TO NON-AUTHORIZED PERSONNEL**

During routine or corrective maintenance operations, the maintainer shall always restore any guard removed for tasks of maintenance or replacement of mechanical parts.

Prohibitions:

During operation and/or when the machine is under electric voltage, it is forbidden:

- introducing hands, or other parts of the body, into the hazardous area (work area);
- performing operations not related to the production process and which have not been expressly authorized by the department manager.

● **PICTOGRAM D - ELECTRICAL DANGER**

"Only electrical and/or mechanical maintainers can remove guards and perform manoeuvres or adjustments inside the machine"

Prohibitions:

When the machine is under voltage do not insert your hands or any part of the body inside the electrical panel.

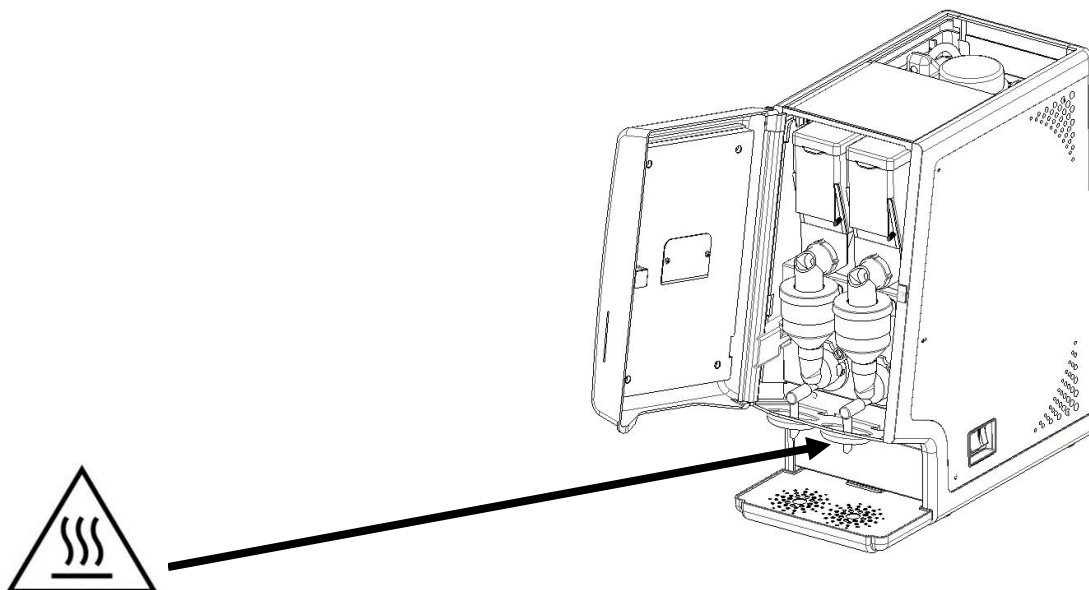
Caution: before working inside the main electrical panel, turn off the main switch of the panel

● **PICTOGRAM E- PROHIBITION TO USE WATER IN CASE OF FIRE**

In case of fire, remove the plug if possible and/or cover with heavy natural fibre blanket to smother the flame

● **PICTOGRAM H - WARNING - READ THE MANUAL**

● **PICTOGRAM F – HIGH TEMPERATURE RISK**



7. UNPACKING, TRANSPORTATION & STORAGE

Various types of packaging are provided for machine transportation.

THE PERSONS IN CHARGE OF THESE OPERATIONS MUST WEAR THE FOLLOWING PERSONAL PROTECTION DEVICES



- Operations related to unloading and unpacking must be performed by qualified personnel or by the user;
- Lifting and transport means must be chosen according to the dimensions, weights, shape of the machine and its components. The capacity of the lifting means must exceed (with a margin of safety) the weight of the components to be transported; **the producer** is not liable for damages caused by incorrect operation by unqualified personnel or use of unsuitable means;
- **Lifting must be performed continuously, with no jerking or sudden movements and only on designated points;**
- **It is forbidden to move and stay under suspended loads;**
- The handling of a single machine can be performed manually using as grip points the bottom of the packaging. The handling of the packaging must be carried out as indicated on the packaging itself.



During handling, nobody must be inside the manoeuvring area, the entire surrounding area is to be considered a danger zone. It is the responsibility of the person in charge of handling to check the stability of the load before lifting and handling.

- Before handling the parts, make sure that no part is loose, imbalanced and at risk of falling. Upon receipt of the supply, make sure that the components have not been damaged during transport

7.1 UNPACKING AND CHECKING THE CONTENTS



Upon receipt of the supply, make sure that the components have not been damaged during transport and that the package has not been tampered with, resulting in removal of parts inside. Should you note the presence of any damage, you must report it to the driver of the means of transport and immediately notify **the producer**.

Store the packaging so as not to present a risk of fire or deliver them to specialized waste collection centres (do not introduce them in the standard municipal waste containers).

7.2 LIFTING

Lifting and transport of the machine must be done carefully to avoid falling or overturning. In the case of a pallet, for lifting you can use a fork truck of adequate capacity. Taking into account the symmetry of the structure, the centre of gravity can be easily determined and, therefore, it is easy to define the placement of the lifting forks in respect of the same. Weight of the packaged machine: kg. 15.

7.3 STORAGE

If the machine is not installed quickly and must be stored for an extended period, it is recommended to keep the components in their original packaging, in a sheltered environment, appropriate to the level of protection required.

Check that the characteristics of the environment are:

- Temperature: +2/+45 °C;
- Relative humidity 45% (non-condensing);
- Indoor environment, sheltered from the weather. Temperature/humidity values which exceed those mentioned above can seriously damage the components.
- Make sure that the support surface of the machine is able to support it.
- Do not put on the machine boxes, crates or heavy equipment.
- Do not place the machine near flammable materials.
- We recommend that you always place platforms in wood or other materials between the floor and the components, in order to avoid direct contact with the floor;

8. COMMISSIONING AND OPERATION

8.1 RESPONSIBILITIES OF THE USER

- The customer must provide suitable premises according to the requirements of the equipment, with the spaces necessary for safety in the workplace, in particular the space necessary for use and maintenance as indicated by the manufacturer;
- The provision of the electrical systems, up to the power supply points of the machine. The electrical system shall be provided with adequate grounding and residual current devices and/or safety valves upstream of the machine;
- The provision of auxiliary services suitable to the needs of the machine;
- Tools and consumables required for assembly and installation;
- Verification of the training of the operators in charge of use and maintenance and their qualification;

Fire extinguishers suitable for use on electrical equipment (dry powder or CO₂ fire extinguishers within 25m) must be made available and used in the event of a fire. The user shall also provide the area around the machine with the required horizontal and vertical signage and ensure the escape routes for the operator in case of worsening of the emergency situation. Provide for machine shutdown by means of the emergency button, and the cut-out switch to disconnect it from the power supply.



- **Verify with the appropriate instruments the conformity of the distribution and grounding line.**



- **Avoid operating on machine parts adjusted and/or preset at the time of testing.**



- **Any technical modifications affecting the operation and/or safety of the machine must only be carried out by authorized technicians. Otherwise, we accept no liability for changes or damages that might result.**

8.2 MACHINE LEVELLING

It is important that the surface on which you place the machine is level to avoid vibration or displacement while working.

8.3 ELECTRICAL CONNECTION



ALL THE OPERATIONS OF CONNECTION TO THE POWER GRID SHALL BE CARRIED OUT WITH VOLTAGE-FREE POWER SUPPLY LINE, BY QUALIFIED PERSONNEL EXPLICITLY AUTHORIZED AND ALWAYS IN FULL COMPLIANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

- Check that the data reported on the identification plate inherent to the power supply voltage corresponds to that used at the installation site.
- Refer to the electrical diagram which specifies all the specifications for the correct supply of the electric panel.
- In all electric panels, it is essential a grounding of appropriate section for the protection of the operator from accidental contact of metal parts of the machine with the conductors or parts under voltage.
- The sizing of the cables used to provide electricity must be sufficient and the insulation must be suitable for the temperature and voltage requirements of the equipment.
- For the sizing, refer to the maximum power required in the general specifications of the machine.
- To avoid the risk of fire, only use fuses of suitable type and exact tension and voltage.

For proper use, the machine must be connected to a power line. A specific 6A switch is provided in order not to act on the residual current detector (protection provided) and not to remove the power supply to the room.

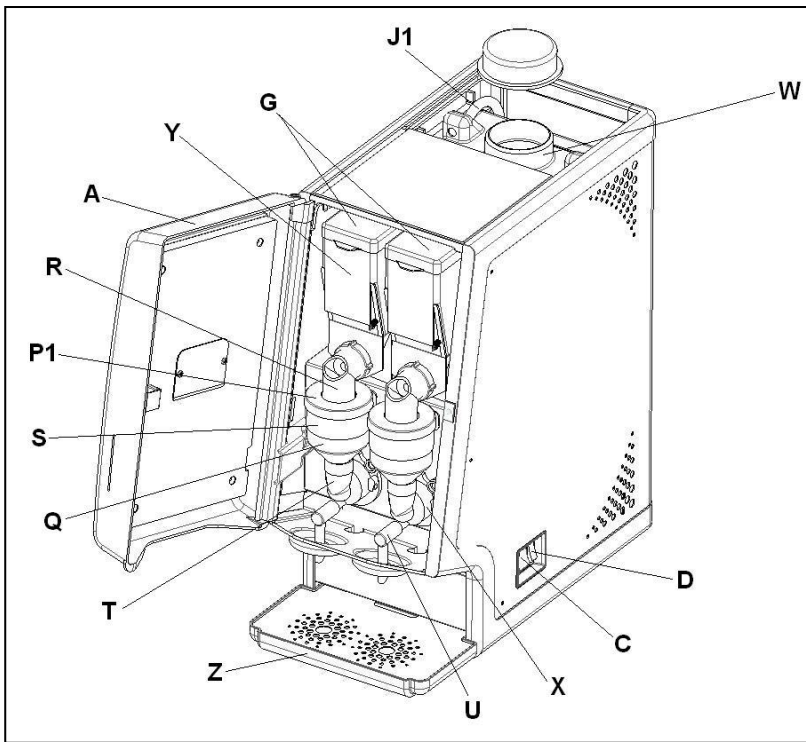
To connect the machine to the mains supply, simply open the electric panel and connect the cables



ALL ELECTRICAL CONNECTIONS MUST BE PERFORMED WITH VOLTAGE-FREE POWER SUPPLY LINE.

8.4.1 GH2 NEW DESCRIPTION OF THE MACHINE

The following image shows the main components of the machine; afterwards it is described the operation of the machine using the controls on the button panel.

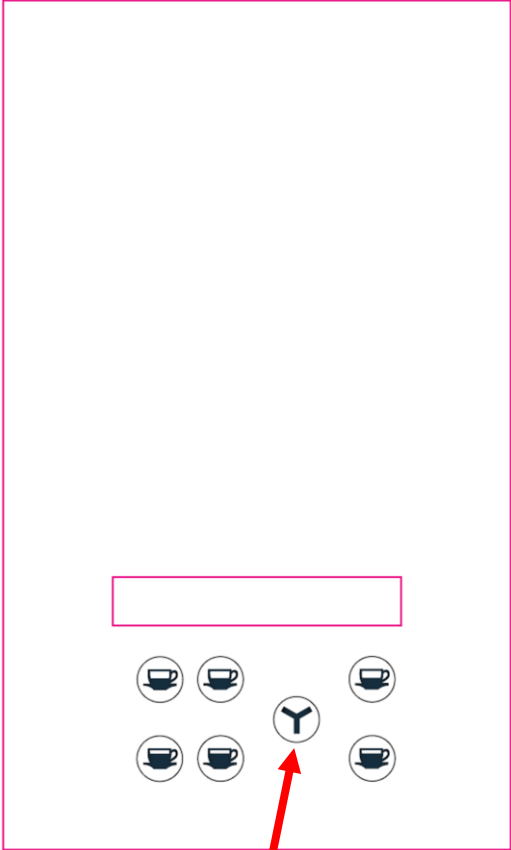
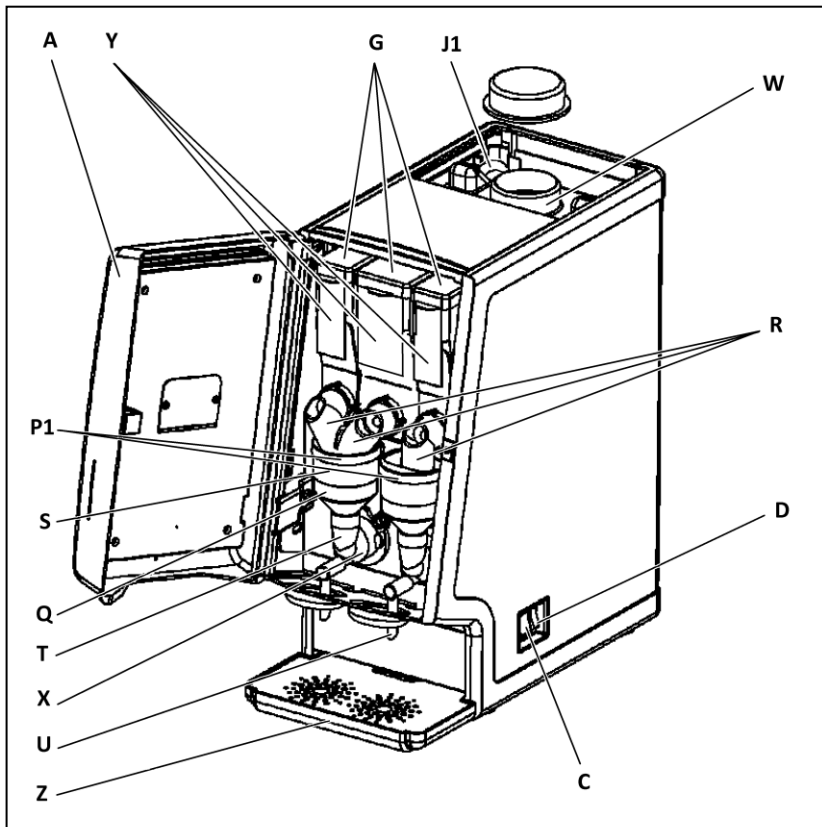


n rinsing button

G = dust container cover	Z = drain pan
A = door	C = main switch
P1 = splash cover	D = water filling button
R = outlet connection	Y = dust container
S = mixer top	W = water tank
Q = funnel	J 1 = water draught tube with filter installed
T = mixing chamber	X = mixing chamber support
U = product outlet spout	

8.4.2 GH3 COMPACT DESCRIPTION OF THE MACHINE

The following image shows the main components of the machine; afterwards it is described the operation of the machine using the controls on the button panel.



n rinsing button

A = door	S = mixer top
C = main switch	T = mixing chamber
D = water filling button	U = product outlet spout
G = dust container cover	W = water tank
J 1 = water draught tube with filter installed	X = mixing chamber support
P1 = splash cover	Y = dust container
Q = funnel	
R = outlet connection	Z = drain pan

8.5 FIRST INSTALLATION AND DAILY STARTUP OPERATIONS

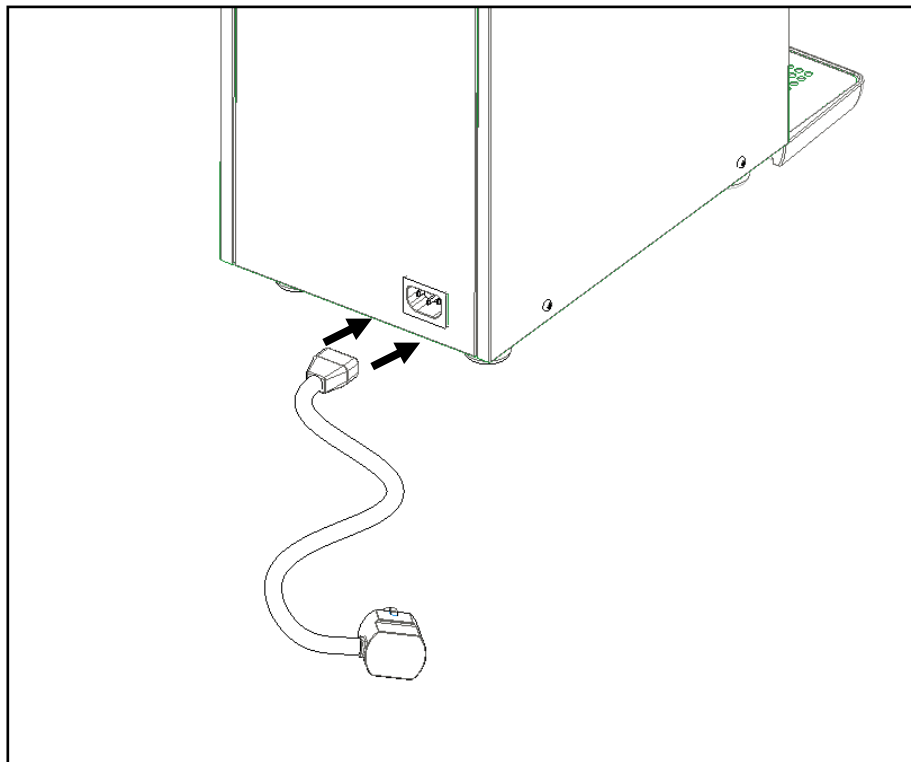
Before inserting the plug into the socket, it is necessary for your safety to take careful note of the following precautions:

- The electrical safety of this equipment is guaranteed only if it is correctly connected to an efficient earthing system, executed in compliance with the applicable electrical safety standards. The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by failure of grounding the system.
- It is essential, for proper and safe installation, to provide a socket controlled by a thermal magnetic circuit breaker with a contact opening distance equal to or greater than 3 mm, conforming to the applicable national safety standards.
- Make sure the power cord, along its entire length, is not crushed in any way. Do not use extension cords. To remove the plug from the socket, grip the plug gently, after switching off the system.

Important

IF THE SUPPLY CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED ONLY BY QUALIFIED PERSONNEL, IN ORDER TO AVOID ANY RISKS.

Once all these precautions have been implemented, you can connect the power cord to the machine, insert the plug into the socket and proceed to the first installation.



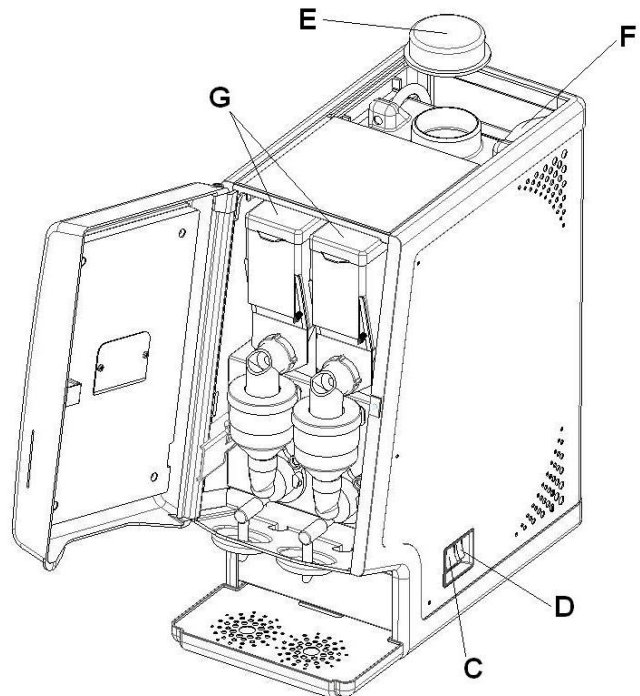
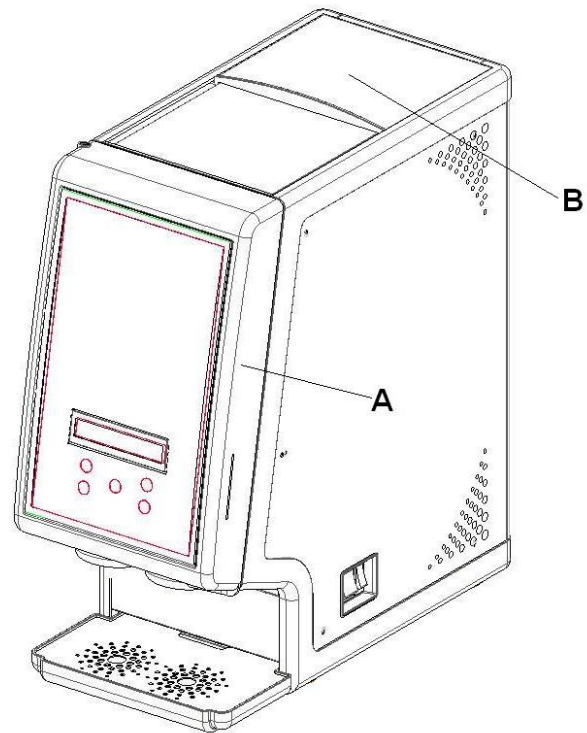
First installation

- k) Open the door A.
- l) Slide the cover B toward the front of the machine.
- m) Remove the cap E and fill the tank with water.

⚠ ATTENTION ⚠
Use only purified water to avoid
damaging the water distribution circuit.

⚠ ATTENTION ⚠
**It is strictly forbidden to introduce into
the tank any product other than
drinkable water**

- n) Before introducing the product in the relevant containers, make sure that:
 - the product is suitable for automatic distribution;
 - the packaging is intact and not expired;
 - the product does not contain lumps.
- o) Remove the product containers G and remove the cover.
- p) Fill the containers with product and reposition them in their seats.
- q) Turn on the main switch C after connecting the Schuko plug to the power socket.
- r) Press and hold the button D until tube F is filled with water (pump operation noise can be heard).
- s) Perform a wash cycle by pressing button n as prompted on the display;
- t) The machine is ready to dispense the product.



Daily startup

5. Press the main switch C after you have verified that the schuko plug is connected to the wall socket;
6. Press button D until water exits from pipe F (pump operation noise can be heard);
7. Perform a wash cycle by pressing button n as prompted on the display;
8. The machine is ready to dispense the product.

8.6.1 GH2 NEW OPERATION

CONTROLS

When the machine is operating, place the cup on the specific delivery point and press the desired beverage.

h = right head product small cup
i = right head product big cup
l = left head product small cup
m = left head product big cup
n = wash

Remove the cup only when the cycle is finished.

Immediately after power up it is necessary, as prompted on the display, to perform a wash for each mixing chamber.

If the display shows **WARMING UP** you must wait a few seconds so that the boiler brings the water to the right temperature.

If **WASH STOP** appears on the display, it is necessary to perform the chamber wash by pressing the button "n".

The machine must be filled with water only when **NO WATER** is displayed.

If, by selecting the desired drink, the display shows **MOTOR STOP** you must carry out the cleaning operations as described in the next chapter. If the problem persists, contact the service centre.

When, powering up, **CHANGE FILTER** is displayed, that means that the internal scale filter needs to be replaced.



8.6.2 GH3 COMPACT OPERATION

CONTROLS

When the machine is operating, place the cup on the specific delivery point and press the desired beverage.

LEFT product outlet spout

l = LEFT HEAD PRODUCT SMALL CUP
m = LEFT HEAD PRODUCT BIG CUP
o = MIDDLE HEAD PRODUCT SMALL CUP
p = MIDDLE HEAD PRODUCT BIG CUP

RIGHT product outlet spout

h = RIGHT HEAD PRODUCT SMALL CUP
i = RIGHT HEAD PRODUCT BIG CUP

n = WASH

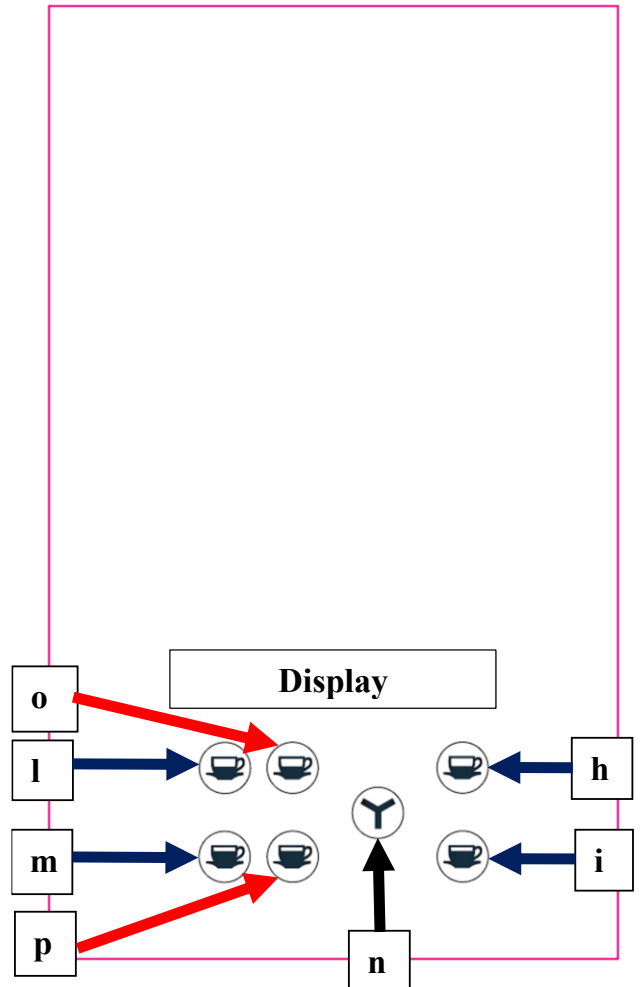
Remove the cup only when the cycle is finished.

Immediately after power up it is necessary, as prompted on the display, to perform a wash for each mixing chamber.

If the display shows **WARMING UP** you must wait a few seconds so that the boiler brings the water to the right temperature.

If **WASH STOP** appears on the display, it is necessary to perform the chamber wash by pressing the button "n".

The machine must be filled with water only when **NO WATER** is displayed



If, by selecting the desired drink, the display shows **MOTOR STOP** you must carry out the cleaning operations as described in the next chapter. If the problem persists, contact the service centre.

When, powering up, **CHANGE FILTER** is displayed, that means that the internal scale filter needs to be replaced.



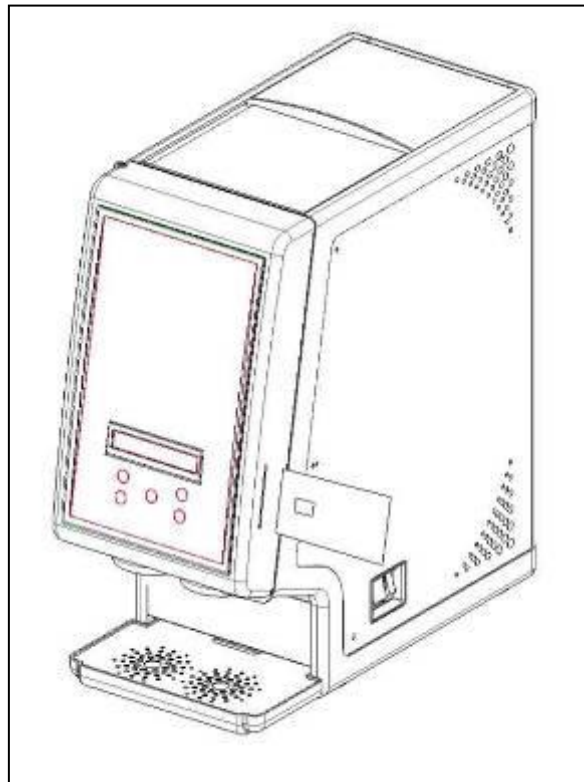
Whenever you need to add water to the tank, only use purified water to avoid damaging the water distribution circuit.

It is strictly forbidden to introduce any product other than drinking water in the tank of the machine; different products may compromise the functionality of the internal filter and alter the quality and drinkability of filtered water, in which case the company declines any responsibility for possible damage to the health of the consumer.



WE RECOMMEND TO FREQUENTLY RINSE THE MIXING CHAMBER BY PRESSING THE n BUTTON TO AVOID STATIONARY DEPOSITS OF PRODUCT INSIDE THE MIXING CHAMBER.

In the versions equipped with chip cards, parameter setting and credit charging are performed by inserting the chip card as shown in the figure (the micro chip must be facing the front of the machine and therefore visible to the user).




















Caution!!!

Risk of burns!!!

To prevent the operator from burning his hand during beverage brewing, it is mandatory to always place the cup/jug on the specific brewing point.

Never hold the cup with your hand while the machine is brewing.

8.8 FAILURE ANALYSIS

ISSUE	CAUSE	SOLUTION	
The brewed product is cold	The resistance won't heat up	Contact the support service to check for the correct electrical and possible boiler replacement	
			
The product is not mixed properly	The blender motor does not work	Fuse replacement, if the problem persists replace the gear motor	
	Incorrect dosing parameters	Contact service for setup	
	Powder container outlet obstructed (at irregular intervals)	Clean powder container outlet.	
	Powder container outlet obstructed (frequently)	Clean powder container outlet and check the suction fan operation	
The machine does not brew the product	Main switch off	Press the main switch	
	Credits used up	Contact service to load credits	
	Water used up	Fill the tank with water using the special filter	
	Solenoid valves out of service	Contact service for replacement	 
	Mixing chamber outlet obstructed	Disassemble the mixer unit and wash it following the instructions	
The machine dispenses only water	The soluble product is used up	Fill the containers with soluble product	
	Container auger obstructed	Thoroughly wash the container and assemble according to the instructions	
	Powder gearmotor out of service	Contact service for replacement	
The machine does not take in water	Pump out of service	Contact service for replacement	
	Water load button out of service	Contact service for replacement	

9. MAINTENANCE



9.1 MAINTENANCE OPERATIONS

The following table lists the mechanical components on which it is necessary to carry out periodical maintenance. The indications relating to the specific point of intervention are outlined in the next paragraph. To indicate the **type of operation** to be carried out on the various **components** it is adopted a system of cross references with the following symbols:



Identifies a visual check on the **wear** or the **proper functioning** of a component.



Identifies a **cleaning** operation of a component or on the machine.



Identifies a mechanical task (**general regulations, repairs, replacements**) to be carried out on the component.



Identifies a mechanical task (**tightening**) to be carried out on the component.

Remember that the conditions of temperature and functioning of various organs (even if studied and amply dimensioned) are heavy and sometimes it is appropriate to intervene by anticipating the time intervals if the operational and environmental conditions are such as to induce the decrease of the intervals reported in the following table in working hours (h) (which correspond to European standards).

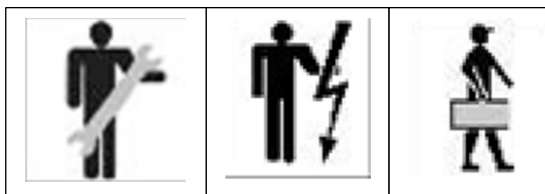
In particular we recommend to perform a comprehensive maintenance whenever the production must be suspended for an extended period of time.

This concerns critical components (for heavy use or particularly stressed) that if not properly identified and/or maintained (with specific instructions) cause serious malfunctions for the component or product.

Component	Symbol	Steps to be performed	Tools to be used	Intervention frequency
Water tank		Thorough wash	NA	Weekly
Filter		Thorough wash	NA	Whenever it is obstructed
Built-in anti-scale filter		Replacement	NA	After about 900 litres delivered (14500 60 ml cups)
Powder tank		Thorough wash	NA	Monthly
Mixing chambers		Thorough wash	NA	Daily

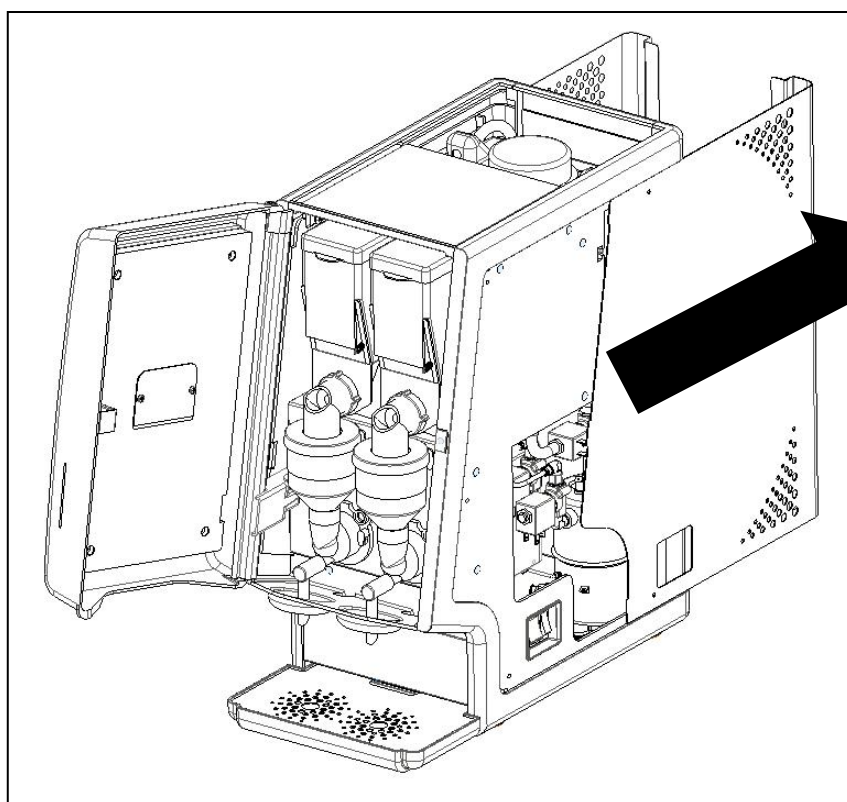


**!!! Specialized personnel trained in equipment maintenance must conduct the necessary interventions in compliance with current regulations !!!
Ensure the machine is turned off and the power cord is disconnected from the power outlet.**



Before carrying out any maintenance operation, it is mandatory to switch off the machine and unplug the power cord from the mains by removing the Schuko plug from the same.

Side removal



In order to remove the right side of the machine, proceed as follows:

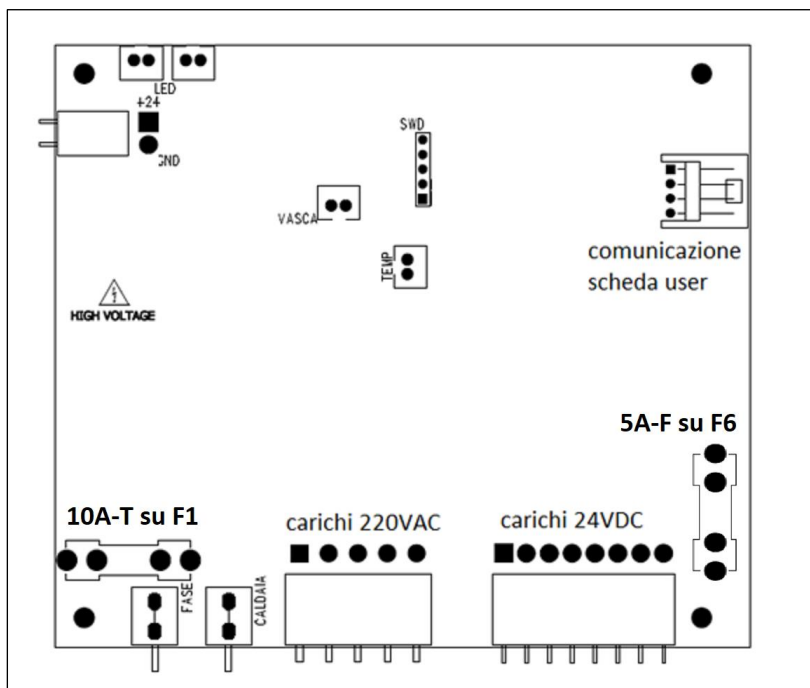
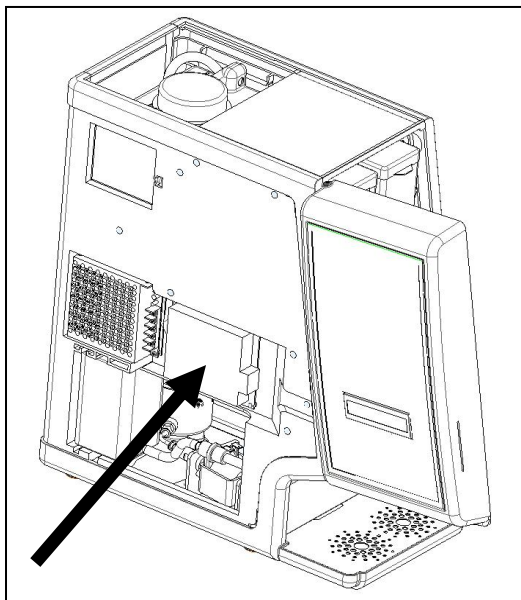
- Remove the screws at the rear of the side panel.
- Remove the panel by sliding it toward the rear of the machine as shown in the figure.
- The only source of residual energy in the machine is the boiler as it retains thermal inertia even if there is no power. Therefore care must be taken as there is a risk of burning. Wear heat resistant gloves.

If instead of removing the left side you have to remove the right side, the procedure is the same.

Fuse replacement

High voltage loads (230V) are protected by the 10 Amps "delayed" **10A-T FUSE** connected to **F1**

Low voltage loads (24V) are protected by the 5 Amps FUSE **5A-F** connected to **F6**



Replacement of built-in anti-scale filter

CHARACTERISTICS

The internal filter supplied with the machine, through gravitational fall, when crossed by water, holds the ionic part of calcium and magnesium contained in it, preventing the formation of limestone for a duration of approximately 900 litres of water after which the filter should be replaced.

In terms of dispensed beverages this means approximately 14500 60ml cups.

Since every material used is certified for contact with substances for food use and the production processes used do not involve the addition of any other substance, nor external contamination, it is guaranteed the absolute food grade compliance of the entire product.

CAUTION!!!

The filter is designed to be used exclusively with purified water treated by the municipal authorities (which guarantee its potability) or with water coming from private supply systems whose potability has been certified.

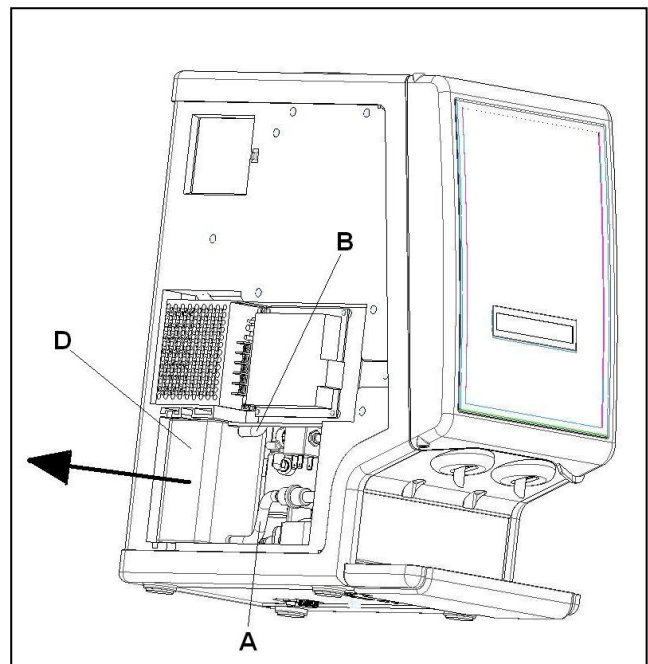
CAUTION!!!

It is strictly forbidden to introduce any product other than drinking water in the tank of the machine; different products may compromise the functionality of the internal filter and alter the quality and drinkability of filtered water.

REPLACEMENT

When the filter is no longer effective, it is necessary to provide for its replacement.

- Turn the machine off and disconnect the power cord;
- Remove the left side repeating the same operations described above;
- Remove the upper connection tubes B and the lower connection tube A;
- Remove the filter D to be replaced from its housing by sliding it toward the outside as indicated by the arrow;
- Insert the new filter so that both locking pins are inserted in their guides;
- Reconnect the two tubes being careful that the one with the filter A mate with the lower outlet of the filter;
- Close the panel, the machine is ready to be used



Storage

To protect the machine during periods of inactivity, it is important to store it correctly as described below:

- Disconnect the machine from any source of energy.
- Remove, wash and sanitize all the parts in contact with the product as described in chapter 8.7.
- Also clean the outer panels.
- Reassemble carefully all parts.
- Cover the machine completely assembled with the original packaging so that it is protected from dust and other contaminants.
- Place the machine in a dry place.

Product Storage

Since the preservation of the product used depends on the temperature and the duration of storage, it is absolutely necessary to refer to the instructions and specifications of the manufacturer so as to avoid risks to health due to the deterioration of the product caused by incorrect maintenance conditions.

10. UNINSTALL - DISPOSAL

UNINSTALL

Once the working life of the machine is over, it is necessary to proceed with uninstall and disassembly.

ALL THE OPERATIONS OF DISASSEMBLY OF THE MACHINE MUST BE PERFORMED BY QUALIFIED PERSONNEL AND IN COMPLIANCE WITH THE SAFETY RULES. When disassembling, it is necessary to assess the RESIDUAL RISKS indicated below and other initially unforeseeable risks:

- CRUSHING between handled or removed parts;
- FALL OF MATERIALS from above or not securely supported;
- CUTS from sharp edges or unprotected plates;
- ABRASION/BURNS from contact with rough parts or chemicals.

Therefore IT IS IMPERATIVE that during the removal phase, the following personal protective equipment is worn:

DISPOSAL

Dismantling and disposal of the according to the following



system can be carried out by the user procedures:

- Fence the danger zone for the entire duration of the dismantling and lifting of the machine, prohibiting the presence of unauthorized persons.
- Switch off the electrical power using the general switch and cut off the energies in the points provided.
- Remove scraps or waste which can obstruct the area of operations and recover waste aboard the machine.

Equip with tools and means suitable for:

- hooking the machine, using only the lifting devices (eyebolts) provided by the manufacturer and checking that the load is balanced;
- carrying out lifting operations as reported in paragraph 7. After disassembly, the components of the machine must be sorted according the different materials; subsequently dispose of the materials at AUTHORISED BODIES, in full respect of the rules in force concerning waste.



The equipment is provided with the above recycle symbol. This indicates that once the lifecycle of the equipment is over, it will be necessary to dispose of it at the appropriate point of differentiated collection and not in the normal waste. This respects the environment and is an advantage for all (in EU only).

ASSISTENZA TECNICA ITALIA

Mail:

infoservicek@electroluxprofessional.com

Tel. +39 059 782884

INTERNATIONAL CUSTOMER CARE

Mail:

SPM.aftersales@electroluxprofessional.com

Phone: +39 059 781761

US CUSTOMER CARE

Grindmaster-Cecilware

4003 Collins Lane, Louisville, KY 40245 USA
Phone: 502.425.4776 Toll Free: 800.695.4500

Fax: 502.425.4664

Web: www.grindmaster.com/service

ELECTROLUX PROFESSIONAL

Mail:

epr.techhelp@electroluxprofessional.com



S.P.M. Drink Systems S.p.A.
Via Panaro 2/b
41057 Spilamberto (MO)
www.spm-ice.it