

**4JUICES**

**Manuale istruzioni - pagina 3**

**Instruction manual - page 20**



**100%**  
**MADE**  
**IN ITALY**



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

1. ISTRUZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA	
5	
Operazioni di pulizia e sanitizzazione .....	6
Operazioni di risciacquo quotidiano .....	9
Operazioni di pulizia del circuito acqua .....	9
2. CORREDO DELL'APPARECCHIO .....	11
3. INDICAZIONI UTILI PER IL TRASPORTO	11
4. INDICAZIONI UTILI PER IL SOLLEVAMENTO .....	11
5. SPECIFICHE TECNICHE .....	12
6. POSIZIONAMENTO .....	13
7. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA .....	14
8. INSTALLAZIONE ED ISTRUZIONI PER L'USO .....	15
9. OPERAZIONI DI SVUOTAMENTO SERBATOIO .....	19
10. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA' ....	19
11. SCHEMA ELETTRICO -WIRING DIAGRAM .....	36

## 1. ISTRUZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA

**I**l 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 succio e prodotti similari preparati miscelando acqua con

sciropi concentrati. **S**e l'acqua del serbatoio è congelato, non utilizzare la macchina.

**A**l 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.

**Q**uesto 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.

**I**l 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.

Data di emissione: 12/01/2024

**I**l 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.

**I**l 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.

**Q**uesta 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
- **C**atering ed applicazioni simili

**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. **L**a 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.

**S**e il cavo di alimentazione è danneggiato esso 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.

- **ATTENZIONE:** non collocare prese multiple portatili o alimentatori portatili sul retro dell'apparecchio.

- **ATTENZIONE:** durante il posizionamento dell'apparecchiatura verificare che il cavo di alimentazione non sia bloccato o danneggiato.

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

**Il presente manuale è anche disponibile in un formato alternativo sul nostro sito internet.**

## **!ATTENZIONE!**

L'accesso alle aree di servizio è consentito solamente a personale qualificato che abbia le necessarie conoscenze ed abilità pratiche relative all'apparecchio; particolarmente quelle relative sicurezza ed ad igiene.

## **!ATTENZIONE!**

L'apparecchiatura viene fornita con un tubo di connessione alla rete idrica munita di due raccordi  $\frac{3}{4}$  femmina, verificare che il sistema di adduzione acqua sia munito del corrispondente raccordo  $\frac{3}{4}$  maschio onde poter procedere alla connessione senza alcun problema.

## **!ATTENZIONE!**

Al fine di rispettare le normative vigenti, collegare l'apparecchio alla rete idrica utilizzando solo ed unicamente il tubo fornito a corredo con l'apparecchio e verificare la normativa nazionale applicabile al fine di rendere la connessione conforme alle vigenti normative locali; i vecchi tubi di collegamento non devono essere riutilizzati.

## **!ATTENZIONE!**

La pressione dell'acqua proveniente dalla rete idrica deve essere compresa tra 1 e 4.5 bar (0.1 e 0.45 MPa).

## **Operazioni di pulizia e sanitizzazione**

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

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

## **!Attenzione!**

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

## **!Attenzione!**

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

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

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

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

Né la casa costruttrice della macchina, né il produttore 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.

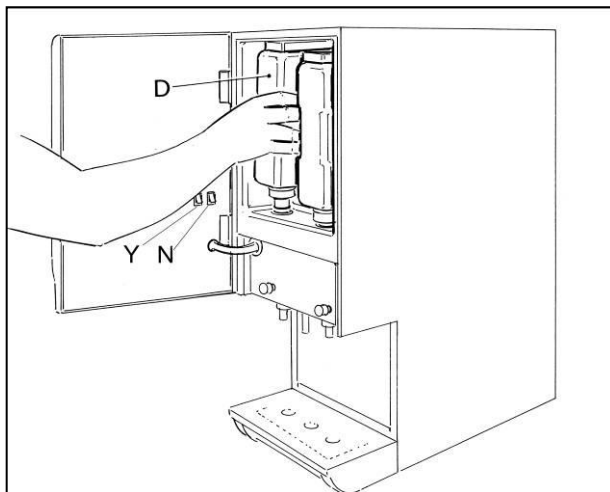


Fig. 1

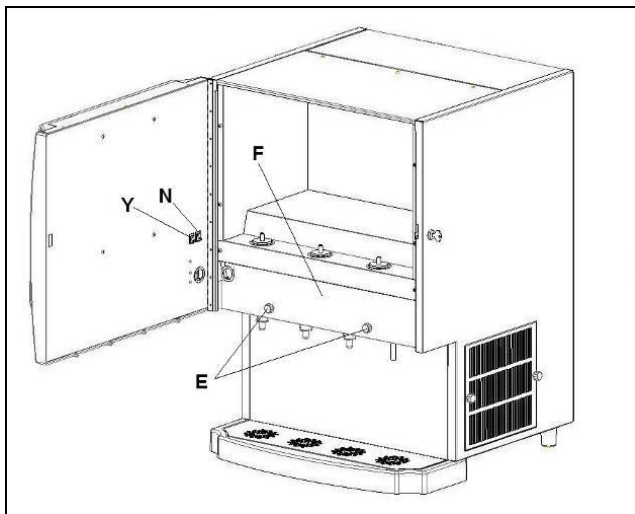


Fig. 2

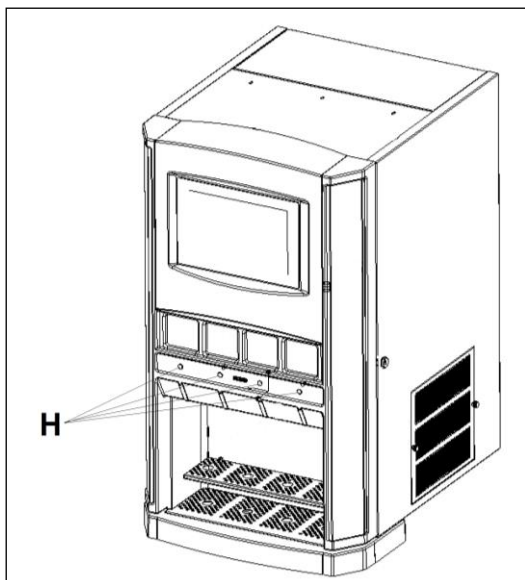


Fig. 3

Le operazioni di seguito descritte garantiscono l'igiene ed il buon funzionamento dell'impianto, a tal proposito si consiglia di effettuare la pulizia e la sanificazione dell'impianto almeno con cadenza settimanale.

- **A**prire il portellone della macchina utilizzando l'apposita chiave data in dotazione con l'apparecchio in modo da avere accesso al vano BIB prodotto (Fig. 1).
- **R**imuovere il contenitore prodotto (D) (fig. 1).
- **S**vitare i pomelli E e rimuovere il carter F (fig. 2).
- **E**ffettuare un'erogazione (pulsante H. fig. 3) al fine di eliminare il prodotto residuo all'interno del circuito.
- **P**ulire il beccuccio da eventuali depositi di prodotto;
- **S**caldare circa 5l di acqua ad almeno 70°C, versarne una parte in un contenitore prodotto simile a quello rimosso ed aggiungere **I**poclorito di **S**odio (**A**muchina) al 2%.
- **A**pplicare il contenitore prodotto pieno di acqua sanitizzata all'attacco libero (Fig. 1).
- **E**scludere il circuito dell'acqua (posizione 0 pulsante N fig. 2).
- **E**rogare acqua calda addizionata con prodotto sanificante premendo il relativo bottone H (Fig. 3) fino a quando non viene completata la sanitizzazione del circuito.
- **R**ipetere l'operazione per ciascun contenitore; l'acqua rimanente servirà per la sanificazione delle parti rimovibili della macchina descritta in seguito.

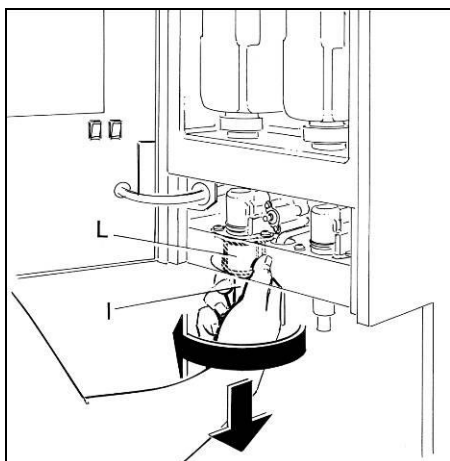


Fig. 4

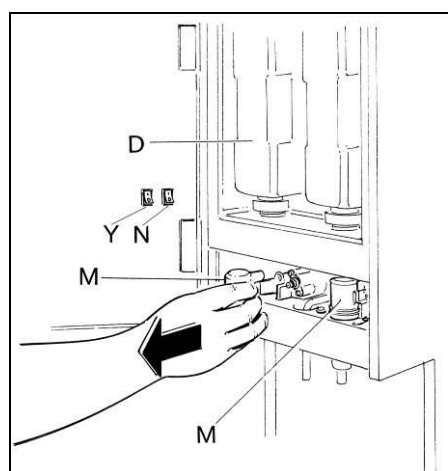


Fig. 5

- **R**uotare in senso orario il rubinetto I e rimuoverlo (Fig. 4).
- **A**ssieme al rubinetto rimuovere anche il sostegno L (Fig. 4).
- **R**imuovere la camera di miscelazione M tirandola verso di sé (Fig 5).
- **L**avare con un detergente le parti rimosse, sciacquarle e riporle nella caraffa contenente l'acqua clorata avanzata dalle operazioni precedenti (circa 2l) per almeno 15 minuti. **I**nfine, sciacquare il tutto accuratamente.
- **P**rocedere con il rimontaggio delle parti rimosse.
- **E**ffettuare un risciacquo finale di tutto il circuito con acqua calda (almeno 70°C) senza nessun detergente o sanificante aggiunto escludendo il circuito dell'acqua (posizione 0 pulsante N fig. 2). **R**ipetere l'operazione con gli altri circuiti di erogazione.
- **R**imuovere il contenitore usato per la sanitizzazione.
- **R**ipristino condizioni di servizio
- **I**nstallare il contenitore prodotto sull'apposito alloggiamento.
- **A**zionare il circuito dell'acqua (posizione I pulsante N fig. 5).
- **S**i consiglia di eliminare la prima erogazione.
- **A**l termine dell'utilizzo giornaliero deve essere effettuato un risciacquo da protrarre fino a soluzione limpida (far scorrere almeno 1 litro di acqua). **P**er le modalità operative vedi più avanti.

## Operazioni di risciacquo quotidiano

- **P**osizionare su "0" l'interruttore Y relativo alla esclusione delle pompe del succo (Fig. 4).
- **P**remere il pulsante di erogazione H per eseguire il risciacquo (Fig. 3) e prostrarlo fino a che l'acqua in uscita risulterà completamente limpida (far scorrere almeno 1l d'acqua).
- **E**seguire la medesima operazione per ogni camera di miscelazione.
- **A**i termine delle operazioni di risciacquo riattivare la pompa del succo (posizione I dell'interruttore Y).
- **Si consiglia di eseguire l'operazione di risciacquo quotidianamente.**
- **A**ll'inizio del servizio si consiglia di eliminare la prima erogazione.

## Operazioni di pulizia del circuito acqua

*Solo per personale qualificato*

**La pulizia del circuito acqua e tutte le operazioni ad essa legate, devono essere effettuate da personale qualificato ed addestrato all'uso dell'apparecchio.**

**Onde evitare la contaminazione dell'acqua, pulire il serbatoio se non è stato utilizzato per 48 ore; sciacquare il circuito collegato alla rete idrica se l'acqua non è stata erogata per 5 o più giorni.**

- **S**vitare le viti posizionate nella parte inferiore della copertura posteriore B e rimuoverla sollevandola verso l'alto (Fig. 6).
- **S**vuotare il serbatoio dall'acqua presente come descritto al capitolo 9.

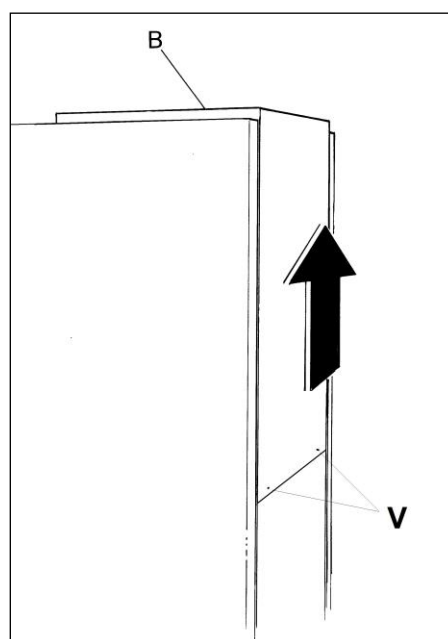


Fig. 6

- **M**unirsi di un kit di autoalimentazione e riempire la tanica di soluzione sanizzante quale **I**poclorito di **S**odio (**A**muchina) al 2% (fig.7).
- **C**ollegare il tubo D di allacciamento alla macchina, inserire il tubo di prelievo B e quello di sovra-pressione C all'interno della tanica ed inserire la spina nell'apposita presa di corrente (fig.7).
- **A**ppoggiare la tanica dell'acqua sopra il ripiano bilanciato in modo che vada a battuta sull'apposito spallamento A e risulti essere libera da qualsiasi contatto esterno (fig.7).
- **I**l kit di auto-riempimento funziona solamente se la tanica è appoggiata sul ripiano in modo che, quando la quantità di acqua nella stessa scende sotto un certo livello, la pompa di riempimento si fermi evitando così di danneggiarsi (fig.7).
- **A**prire il rubinetto F, accendere il kit attraverso l'apposito interruttore verde E in modo che inizi a caricare automaticamente il serbatoio e prepararsi a raccogliere l'acqua in uscita, richiudendo lo stesso rubinetto F solo quando l'uscita stessa dell'acqua indicherà che tutta l'aria presente nel serbatoio G è fuoriuscita (fig.7).
- **A**prire il portellone della macchina utilizzando l'apposita chiave.
- **E**scludere il circuito dello sciroppo (posizione 0 pulsante Y fig. 8).

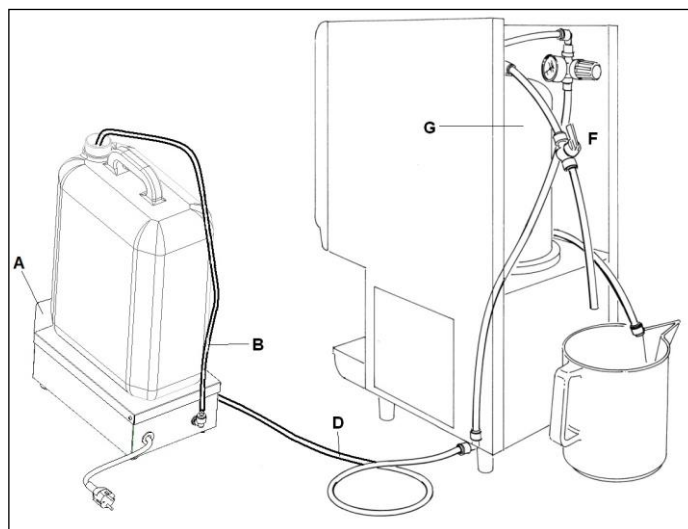


Fig. 7

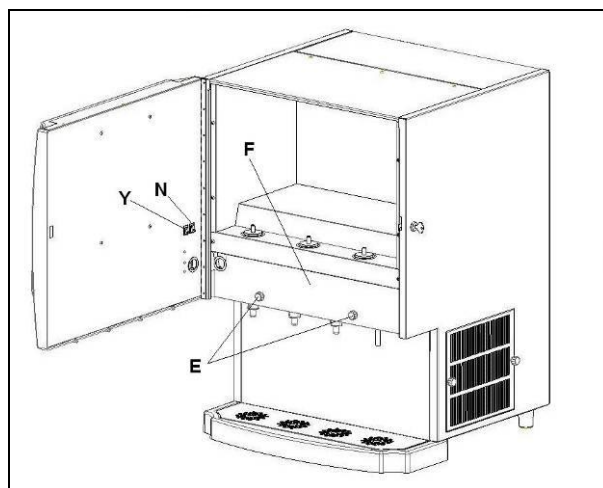


Fig. 8

- **E**rogare acqua addizionata con prodotto sanificante da tutti e quattro i circuiti di erogazione premendo uno alla volta il corrispondente bottone H (Fig. 9) fino a quando non viene completata la sanitizzazione del circuito.
- **S**vuotare il serbatoio dell'acqua da sanificante presente come descritto al capitolo 9.
- **S**pegnere il kit di autoalimentazione, svuotare il serbatoio dal liquido sanificante, e ripristinare la normale connessione alla rete idrica, ripetendo poi le stesse operazioni precedentemente descritte avendo cura di fluire abbondantemente tutte e 4 le linee di erogazione in modo da eliminare ogni traccia di sanificante.

## 2. CORREDO DELL'APPARECCHIO

Al momento dell'apertura dell'apparecchio si troveranno i seguenti elementi:

- il presente manuale di uso e manutenzione,
- dichiarazione di conformità CE.

## 3. INDICAZIONI UTILI PER IL TRASPORTO

Al fine di evitare che l'olio contenuto nel compressore ermetico defluisca nel circuito refrigerante, è necessario trasportare, immagazzinare e movimentare in posizione verticale rispettando le indicazioni poste sull'imballo. Nel caso in cui l'apparecchio sia stato accidentalmente o volutamente per ragioni di trasporto, tenuto in posizione non verticale è necessario, prima del suo avviamento, tenerlo per circa 20 minuti in posizione eretta in modo che l'olio ritorni nel compressore.

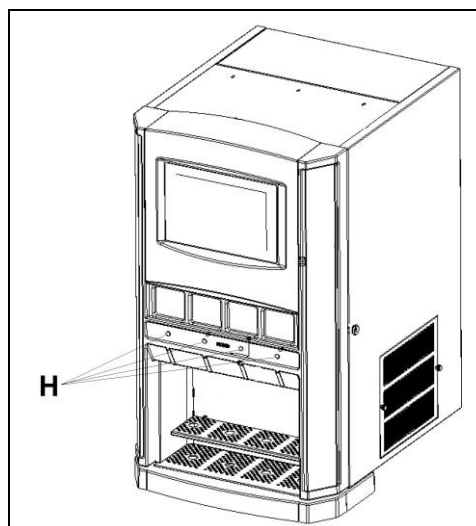


Fig. 9

## 4. INDICAZIONI UTILI PER IL SOLLEVAMENTO

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



**Attenzione**

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

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

**Va, invece, evitato di:**

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

Per lo stoccaggio è necessario che l'ambiente sia asciutto e con temperature comprese tra 0°C e 40°C.

Con l'imballo originale è possibile sovrapporre non più di 2 apparecchi avendo cura di mantenere la posizione verticale indicata dalle frecce sull'imballo.

## 5. SPECIFICHE TECNICHE

### Caratteristiche tecniche ed elettriche dell'apparecchio

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

Sulla targhetta vengono riportati:

- Modello
- PNC – codice di produzione
- Numero di serie
- Caratteristiche elettriche in Volt/Hz
- Assorbimento max in Watt
- Corrente max in Amp
- Classe climatica
- Gas refrigerante e quantità utilizzata
- Marcature
- Costruttore

### Classe climatica

La classe N, indica una temperatura ambiente di utilizzo della macchina compresa fra i 24 ed i 32°C.

### Dimensioni

Le dimensioni di ingombro dell'apparecchio sono:

#### **4JUICES**

- Altezza 828 mm.
- Larghezza 475 mm.
- Profondità 598 mm.
- Peso 50 kg.

### Rumorosità

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

### Caratteristiche della rete idrica:

La pressione dell'acqua proveniente dalla rete idrica deve essere compresa tra 1 bar e 4.5 bar (0.1 MPa e 0.45 MPa).

### In caso di guasto:

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

### Smaltimento


#### **Importante**

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

#### **Importante**

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



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

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

## 6. POSIZIONAMENTO

### SOLO PER MANUTENTORE

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

a) Dopo aver tolto l'imballo **conservarne tutti gli elementi per lo stoccaggio invernale** ed assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio (fig.10).

#### **!IMPORTANTE!**

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

b) Appoggiare l'apparecchio su una superficie orizzontale e solida facendo in modo che la carrozzeria dell'apparecchio sia ben areata (almeno 20 cm di spazio libero tutto intorno, fig.11), 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.**

c) Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricola e che la potenza disponibile sia adeguata a quella richiesta dall'apparecchio.

Inserire la spina in una presa di corrente munita del polo di terra, eliminando prese multiple.

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

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

#### **Importante**

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

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

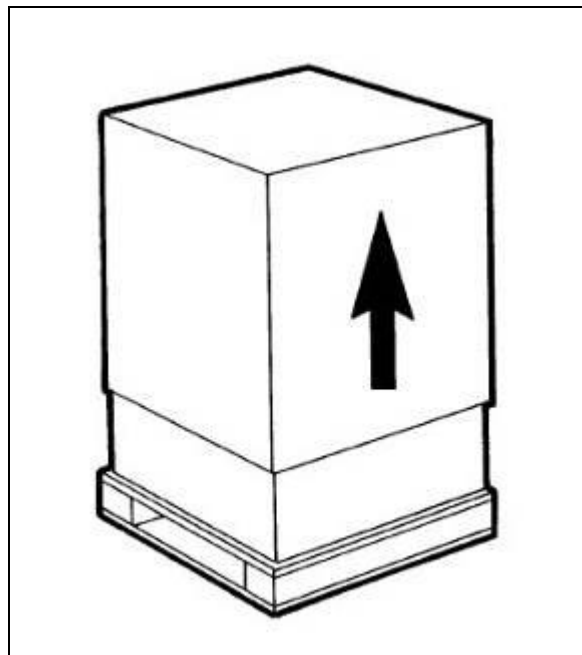


Fig. 10

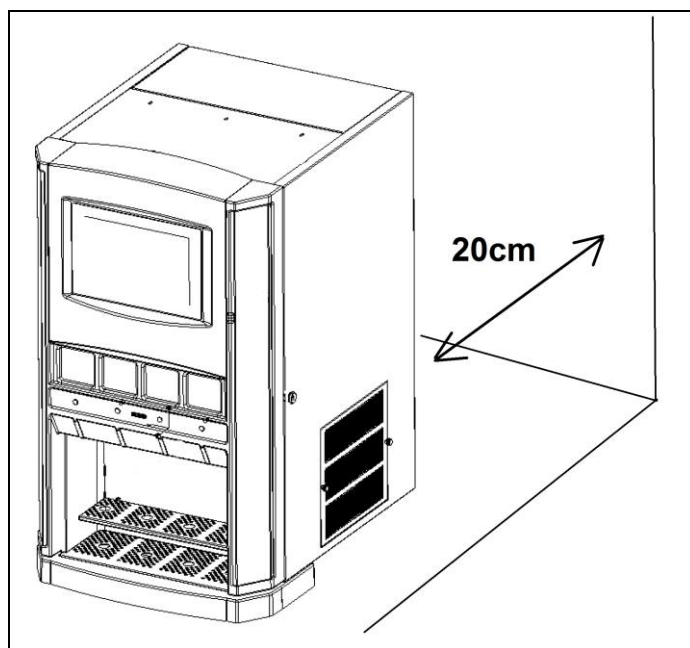


Fig. 11

## 7. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

### SOLO PER MANUTENTORE

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

- Accertarsi che il collegamento sia effettuato ad un impianto dotato di un efficace messa a terra come previsto dalle vigenti normative di sicurezza (fig.12). Il costruttore non può essere quindi considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancata messa a terra dell'impianto.

- Non ostruire le griglie di ventilazione e di dissipazione del calore in quanto una cattiva aerazione, oltre a determinare la diminuzione di rendimento ed un cattivo funzionamento, può provocare seri danni all'apparecchio.

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

- E' indispensabile, per una corretta e sicura installazione, predisporre un'apposita presa comandata da un interruttore magnetotermico con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a 3mm, conforme alle vigenti normative nazionali di sicurezza (fig.12).

- Non usare mai prese multiple o prolunghe.

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

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

### **Importante**

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

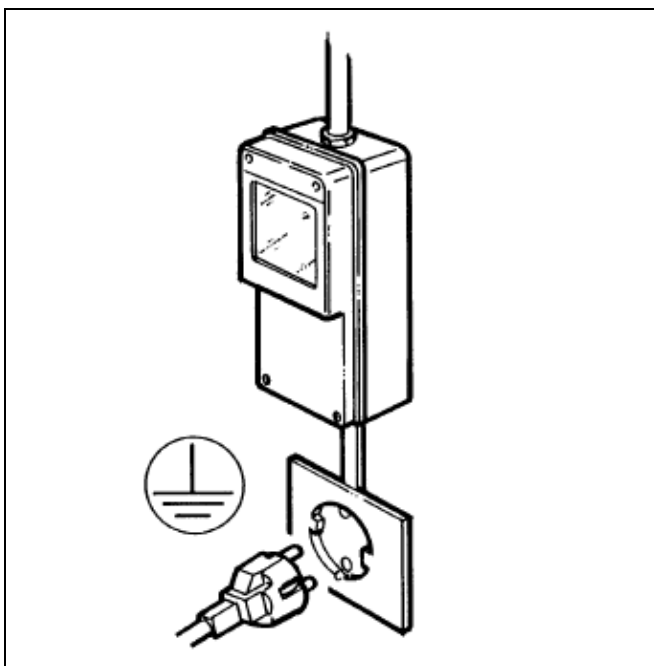


Fig. 12

## 8. INSTALLAZIONE ED ISTRUZIONI PER L'USO

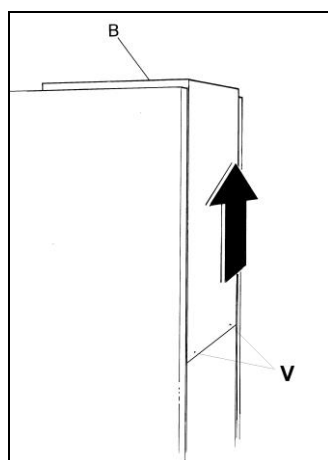


Fig. 13

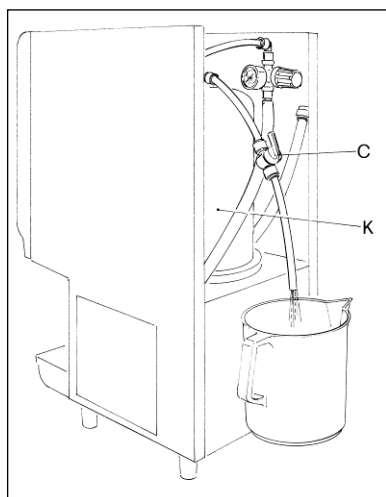


Fig. 14

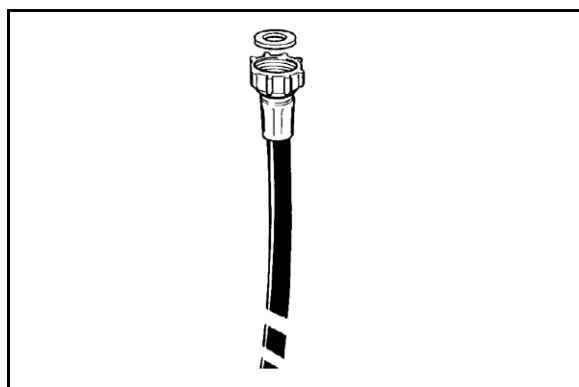


Fig. 15

### **IMPORANTE:**

#### **PRIMA DI CONNETTERE LA MACCHINA ALLA RETE ELETTRICA ASSICURARSI DI AVER RIEMPIUTO IL SERBATOIO K (Fig. 14)**

- Svitare le viti posizionate nella parte inferiore della copertura posteriore B (Fig. 13).
- Rimuovere la copertura posteriore B (Fig. 13) sollevandola verso l'alto.
- Posizionare un recipiente all'uscita del tubo su cui è posizionato il rubinetto C.
- Aprire il rubinetto C (Fig. 14) e procedere al collegamento alla rete idrica attenendosi alle seguenti istruzioni.

### **!ATTENZIONE!**

**L'apparecchiatura viene fornita con un tubo di connessione alla rete idrica munita di due raccordi  $\frac{3}{4}$  femmina, verificare che il sistema di adduzione acqua sia munito del corrispondente raccordi  $\frac{3}{4}$  maschio onde poter procedere alla connessione senza alcun problema.**

### **!ATTENZIONE!**

**Al fine di rispettare le normative vigenti, collegare l'apparecchio alla rete idrica utilizzando solo ed unicamente il tubo fornito a corredo con l'apparecchio e verificare la normativa nazionale applicabile al fine di rendere la connessione conforme alle vigenti normative locali; i vecchi tubi di collegamento non devono essere riutilizzati.**

- Verificare che il sistema di adduzione acqua sia conforme a quanto richiesto dalle normative nazionali vigenti.
- Verificare che garantisca il livello di pressione richiesto, la possibilità di interrompere il flusso e che l'acqua sia potabile,

### **!ATTENZIONE!**

**La pressione dell'acqua proveniente dalla rete idrica deve essere compresa tra 1 e 4.5 bar (0.1 e 0.45 MPa).**

- Inserire nelle due ghiera filettate del tubo di carico acqua, che trovate nel corredo dell'apparecchio, le apposite guarnizioni di tenuta (Fig. 15).

- Avvitare in modo sicuro, ma senza esercitare forza eccessiva, onde evitare il rischio di incrinare i raccordi, la ghiera filettata sull'attacco acqua situato nella parte posteriore dell'apparecchio (Fig. 16).

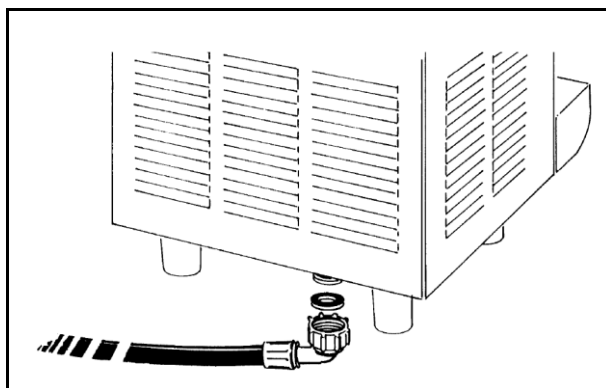


Fig. 16

- Collegare l'altra ghiera filettata A alla rete idrica avvitandola al rubinetto dell'acqua anch'esso dotato di filettatura (Fig. 17).
- Aprire il rubinetto dell'acqua (Fig.17).
- Attendere il riempimento del serbatoio K.
- Quando l'acqua inizia ad uscire dal tubo su cui è posizionato il rubinetto C, attendere un paio di minuti e successivamente chiudere il rubinetto stesso (Fig. 14).

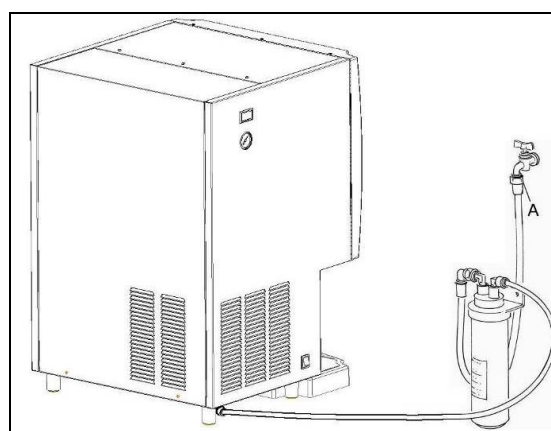


Fig. 17

**IMPORANTE:  
CHIUDERE IL COLLEGAMENTO ALLA RETE  
IDRICA OGNIQUALVOLTA LA MACCHINA NON  
VENGA UTILIZZATA PER UN LUNGO PERIODO  
DI TEMPO (ESEMPIO ORE NOTTURNE)**

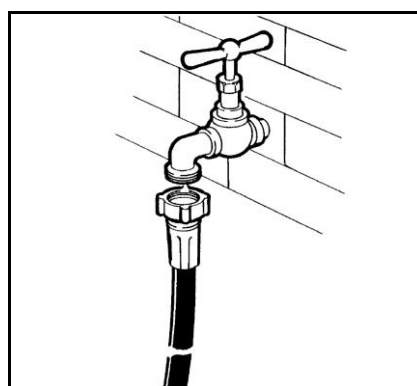
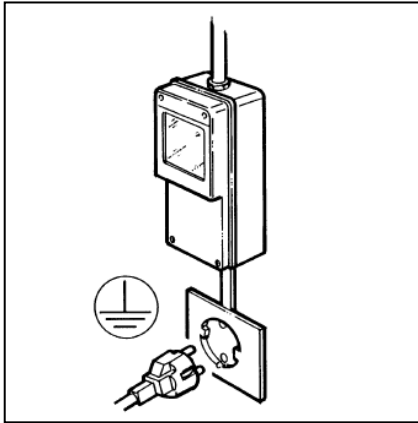


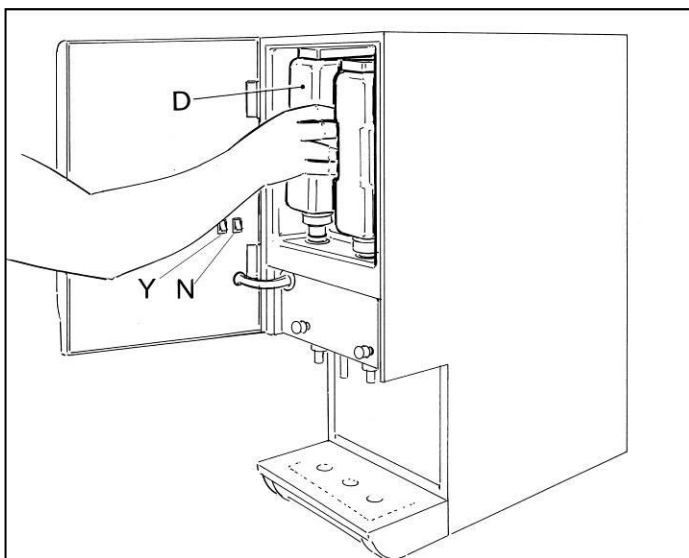
Fig. 18



**Fig. 19**

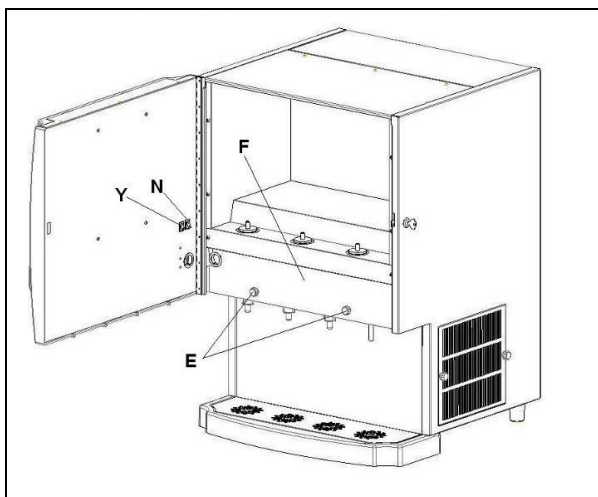
- Collegare la macchina alla rete elettrica (Fig. 19).
- Accertarsi che il collegamento sia effettuato ad un impianto dotato di un efficace messa a terra come previsto dalle vigenti normative di sicurezza (Fig. 19).

- Non usare mai prese multiple o prolunghe.



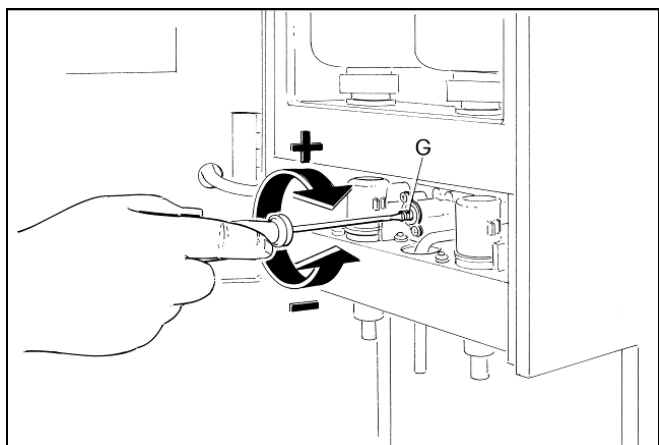
**Fig. 20**

- Aprire il portellone della macchina utilizzando l'apposita chiave data in dotazione con l'apparecchio in modo da avere accesso al vano BIB prodotto (Fig. 20).
- Inserire il BIB prodotto D nella apposita sede (Fig. 20).



**Fig. 21**

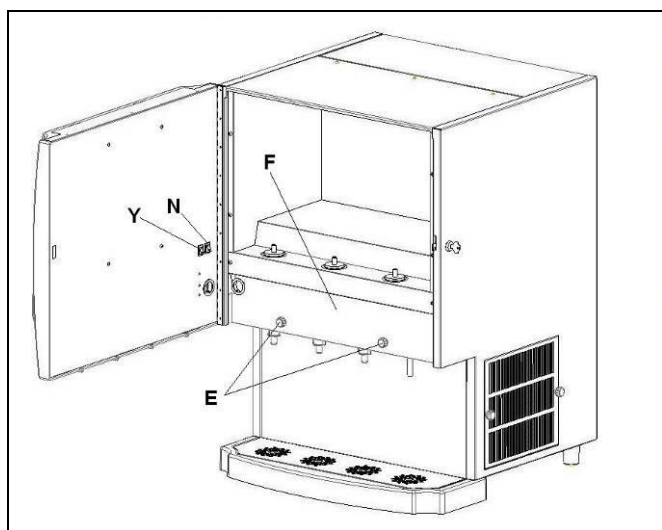
- Svitare i pomelli E e rimuovere il carter F (Fig. 21).



**Fig. 22**

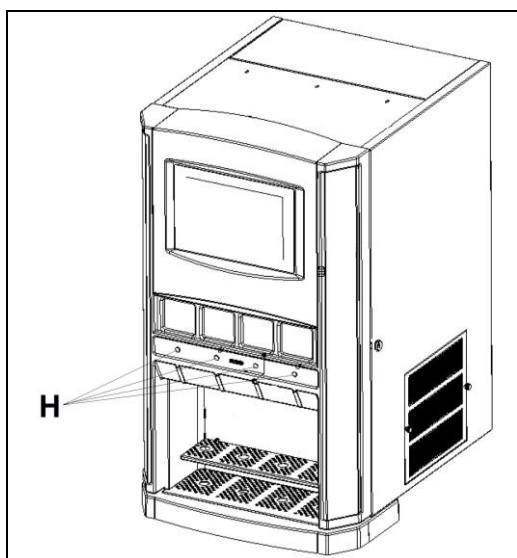
- Munirsi di cacciavite e ruotare la vite G al fine di regolare la quantità di acqua (Fig. 22).
  - Ruotando in senso orario si aumenta la quantità di acqua.
  - Ruotando in senso antiorario si diminuisce la quantità di acqua.

**IMPORTANTE:  
NON E' POSSIBILE REGOLARE LA QUANTITA'  
DI PRODOTTO**



**Fig. 23**

- Riposizionare il carter F ed avvitare i pomelli E (Fig. 23).



**Fig. 24**

- Premere il pulsante H relativo al prodotto desiderato ed aspettare che l'erogazione sia completa (Fig. 24).

## 9. OPERAZIONI DI SVUOTAMENTO SERBATOIO

- Per svuotare il serbatoio dell'acqua K occorre:
  - Chiudere il collegamento alla rete idrica (Fig.25).
  - Rimuovere l'attacco rapido P facendo pressione sul collare O (Fig. 26).
  - Posizionare un contenitore come mostrato in Fig. 26 (capacità: almeno 6 litri).
  - Aprire il rubinetto C (Fig 26).
  - Attendere che fuoriesca tutta l'acqua.

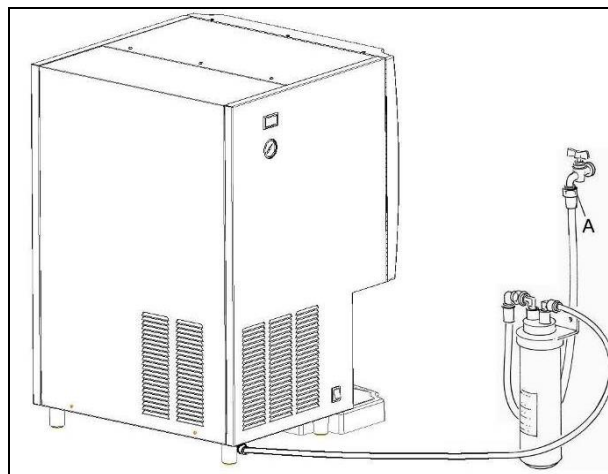


Fig. 25

## 10. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA'

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

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

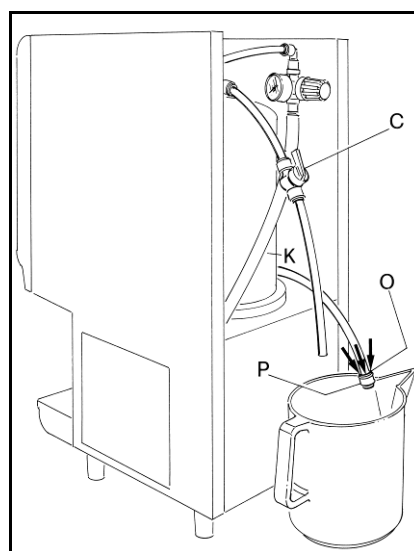


Fig. 26

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.

## TABLE OF CONTENTS

1. SAFETY INSTRUCTIONS.....	22
Cleaning and daily sanitizing procedures .....	23
Daily rinsing operation .....	25
Water circuit cleaning operations .....	26
2. EQUIPMENT SUPPLIED WITH THE DEVICE.....	27
3. TRANSPORTATION TIPS .....	27
4. LIFTING TIPS.....	27
5. TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	28
6. POSITIONING .....	29
7. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY MAINS.....	30
Important.....	30
8. INSTALLATION AND WORKING PROCEDURES.....	31
9. RESERVOIR RUN OUT.....	35
10. DISCLAIMER .....	35
11. SCHEMA ELETTRICO -WIRING DIAGRAM .....	36

## 1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

**U**nless 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.

**P**lease read carefully the warnings listed here below before installation and start-up of the equipment.

**T**his equipment has been designed to produce juices and similar products obtained by blending water with concentrate syrup. **I**f the reservoir water is frozen, do not operate the appliance.

**U**pon 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.

**T**his 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.

**T**his 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. **C**leaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**T**his 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.

**T**his appliance must be installed in places where it can be checked by qualified personnel.

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

**T**his appliance is intended to be used in household and similar applications such as

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.

**T**he 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.

**T**he 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); we recommend you to maintain a room temperature between 24 and 32°C.

**F**or 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.

**I**f 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.

- **WARNING:** do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

- **WARNING:** when positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

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

**This manual is also available in an alternative format on our website.**

### **!CAUTION!**

**Access to the service area should only be permitted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.**

### **!CAUTION!**

**The equipment is supplied with a hose for connection to the water mains equipped with two  $\frac{3}{4}$  female fittings; check that the water supply system is equipped with the corresponding  $\frac{3}{4}$  male fitting so as to be able to proceed to the connection without any problem.**

### **!CAUTION!**

**Connect the appliance to the water mains using only the hose supplied with the appliance and draw attention to any national rule that may be applicable in order to comply with the local regulations; old hose sets shall not be reused.**

### **!CAUTION!**

**The water pressure coming from the water supply must be between 1 and 4.5 bar (0.1 and 0.45 MPa).**

## **Cleaning and daily sanitizing 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 and sanitizing operations as described below.

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

### **!Caution!**

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

### **!Caution!**

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

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

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

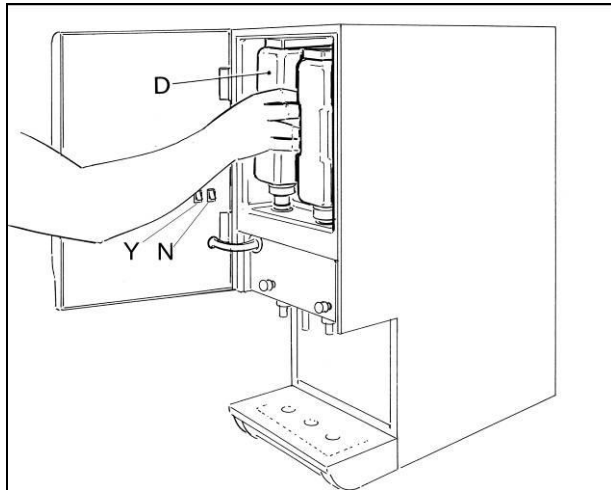


Fig. 1

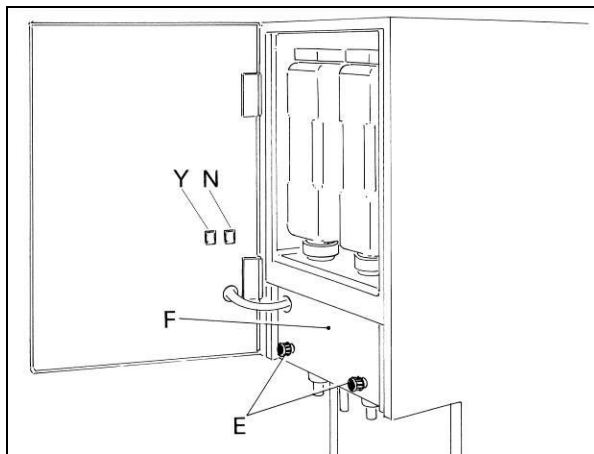


Fig. 2

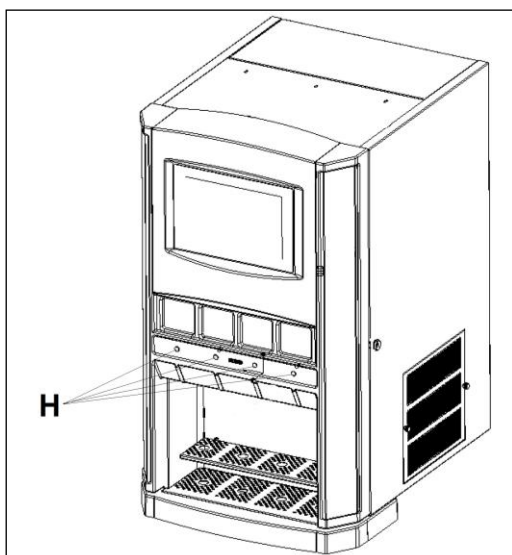


Fig. 3

In order to make the system correctly work and to protect and guarantee the product quality and hygiene, **the syrup circuit (pipes) must be washed almost every week.**

- **O**pen the machine door using the special key supplied with the appliance in order to have access to the product BIB compartment (Fig. 1).
- **R**emove the BIB container D (fig.1).
- **L**oosen the knobs E and take the carter F off (Fig. 2).
- **P**ush the H button (Fig. 3) in order to empty the syrup circuit.
- **C**arefully clean the BIB connection;
- **T**o accomplish sanitising procedures it is suggested to use a good sanitizer that can easily find in trade.
- **P**repare a 5l tank filled with 70°C hot water and sanitizer (**S**odium **H**ypochlorite 2%) following the proportions done by the sanitizer manufacturer.
- **F**ill a product container with sanitized water and place it in its own seat (Fig. 1).
- **S**witch off the water circuit button N (Fig.2).
- **P**ush the H button (Fig. 3) until the circuit sanitizing procedures is completed.
- **R**epeat these operations for all the product containers.
- **R**epeat all the above operations with hot water instead sanitizer in order to rinse the syrup circuits.

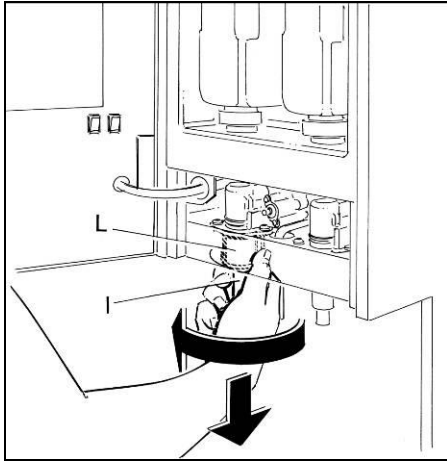


Fig. 4

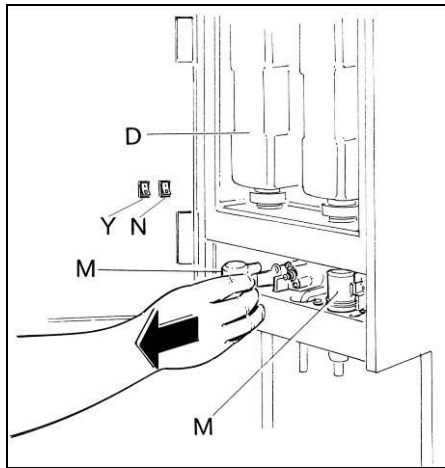


Fig. 5

- **R**emove the bracket L together with the nozzle tap I (Fig. 4) rotating it clock wise.
  - **R**emove the mixing chamber M (Fig. 5).
  - **W**ash carefully each removed part and leave them all inside the tank filled with the water and sanitizer for minimum 15 minutes and then rinse all carefully.
  - **R**epeat these operations for all the dispensing groups.
  - **R**epeat the same operations in the reverse order in order to remount the dispensing groups.
  - **F**ill the tank with hot water (minimum 70°C) without any sanitizer and repeat the above operations in order to rinse carefully the entire circuit.
- NOTE: IT IS HIGHLY RECOMMENDED TO CAREFULLY FOLLOW INSTRUCTIONS**
- **R**einstall the product container in its seat, turn the switch N in ON position (fig.5).
  - **I**t's recommended to discard the first supply.

### ***Daily rinsing operation***

- **T**urn the switch Y off to exclude the syrup pumps (Fig. 4) before the rinsing operation.
- **P**ress the button H to rinse the syrup circuit and repeat this operation more than one time (Fig. 3).
- **R**epeat the same operation for each mixing chamber.
- **R**epeat the rinsing operation daily.

## Water circuit cleaning operations

*For qualified personnel only*

**The cleaning of the water circuit and all the related operations must be carried out by qualified personnel trained in the use of the appliance.**

**To avoid water contamination, clean the water tank if they have not been used for 48h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 or more days.**

- **U**nscrew the fixing screws located on the lower part of the rear cover B and remove it by lifting it upwards (Fig. 6).
- **E**mpy the water tank as described in chapter 9.
- **T**ake a self-feeding kit and fill the tank with a sanitizing solution such as 2% Sodium Hypochloride.
- **C**onnect the connection pipe D to the machine, insert the sampling pipe B and the overpressure pipe C inside the tank and insert the plug into the appropriate socket.
- **R**est the water tank on the feeding kit upper surface so that it goes against the appropriate shoulder A and is free from any external contact.
- **T**he self-filling kit only works if the tank is resting on the shelf so that, when the quantity of water in it drops below a certain level, the filling pump stops, thus avoiding damage.
- **O**pen tap F, switch on the kit using the special green switch E so that it starts automatically loading the tank and preparing to collect the water coming out, closing the same tap F only when the water outlet itself indicates that all the air in the tank G has leaked.

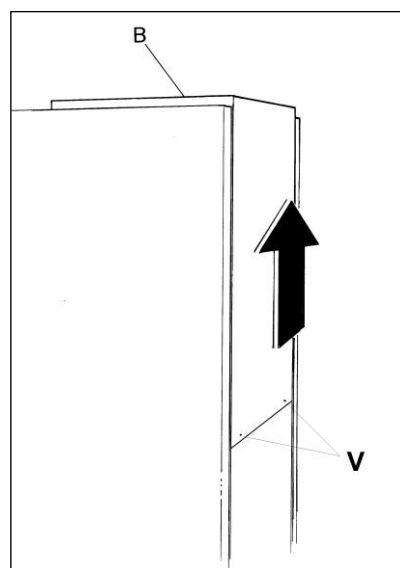


Fig. 6

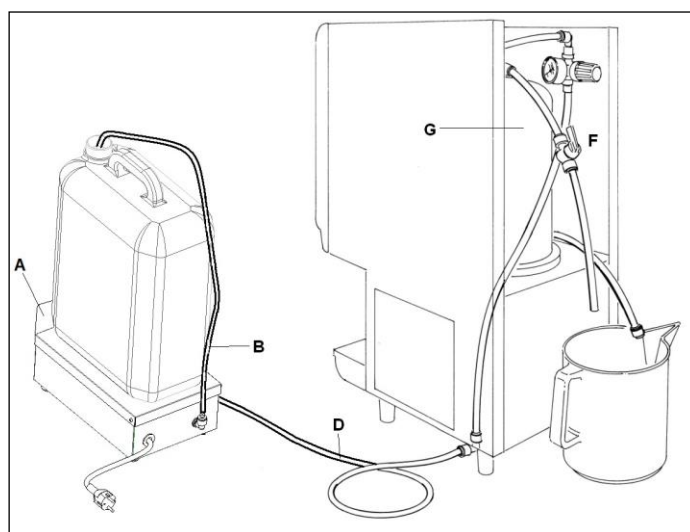


Fig. 7

- **O**pen the machine door using the relevant key.
- **S**witch off the syrup circuit (position 0 button Y fig. 2).
- **D**ispense water added with sanitizing product from all four supply circuits by pressing the corresponding button H (Fig. 9) one at a time until the sanitation of the circuit is completed.
- **T**urn off the self-supply kit, empty the tank of the sanitizing liquid, and restore the normal connection to the water mains, then repeat the same operations described above, taking care to thoroughly flush all four supply lines so as to eliminate all traces of sanitizing.

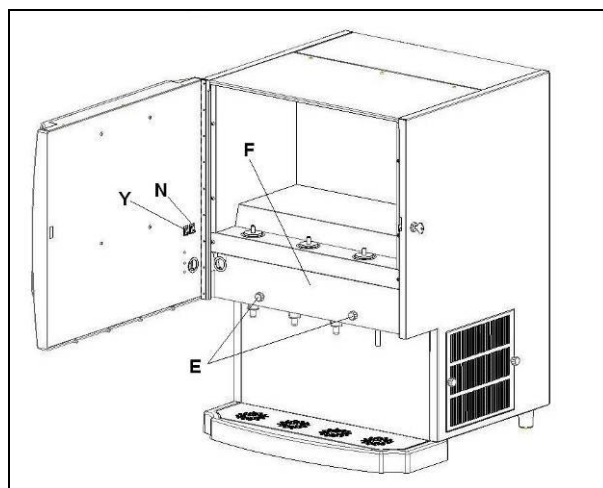


Fig. 8

## 2. EQUIPMENT SUPPLIED WITH THE DEVICE

On opening the device, you will find the following items:

- this use and service manual,
- EC declaration of conformity.

## 3. TRANSPORTATION TIPS

To prevent the oil held in the hermetic compressor running into the cooling circuit, the device must be carried, stored and handled in the upright position, following the direction instructions on the packing. If the device has been accidentally or intentionally (for transportation reasons) kept in any other position, it must be kept in an upright position for at least twenty minutes prior to starting so that the oil flows back into the compressor.

## 4. LIFTING TIPS

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



**Caution**



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

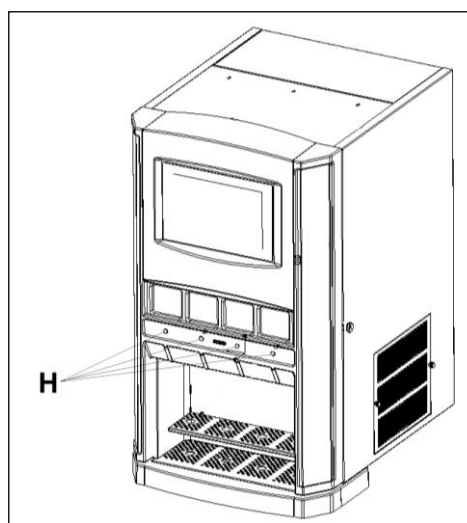


Fig. 9

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

**The following operations should always be avoided:**

- to turn upside down the machine;
- to drag the machine with ropes or others;
- to lift the machine with slings or ropes

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

## 5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### Technical and electrical specifications

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

The plate specifies:

- Model
- PNC – production code
- Serial number
- Electrical characteristics in Volt/Hz
- Max absorption in Watts
- Max current in Amps
- Climatic class
- Refrigerant gas and quantity used
- Markings
- Manufacturer

### Climatic class

Class N, indicates an ambient temperature for machine use between 24 and 32°C.

### Dimensions:

The overall dimensions of the appliance are:

#### **4JUICES**

- Height 828 mm.
- Width 475 mm.
- Depth 598 mm.
- Weight 50 kg.

### Noise emissions

The equivalent weighted continuous sound level is below 70 dB.

### Water supply specifications:

The pressure of the water supplied by the water mains should be kept between 0.1 MPa and 0.45 MPa (1 bar and 4,5 bar).

### In the event of a breakdown:

In most cases any technical problems can be overcome with small interventions; we therefore recommend you read this handbook carefully before contacting the manufacturer or service centre.

### Disposal


#### **Important**

All parts of the packing must be kept out of the reach of children as they may constitute a safety/health risk.

#### **Important**

Please respect the environment by disposing of the packing as instructed.



This symbol:  means the device cannot be disposed of as common waste. It must be handled in compliance with the provisions of European directive 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronic Devices - WEEE) and the national legislation derived therefrom to prevent all possible harm to the environment and creating health risks.

To dispose of the device correctly, contact the stockist from which you purchased it or our after-sales service.

## 6. POSITIONING

### *FOR SERVICEMAN ONLY*

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

- a) Remove the packing (fig.6), preserve it in order to reuse for winter storage and make sure the machine is in perfect condition.

### **!CAUTION!**

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

- b) Rest the machine on a sturdy, flat 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.7); **we recommend you to maintain a room temperature between 24 and 32°C.**

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

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

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

### **Important**

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

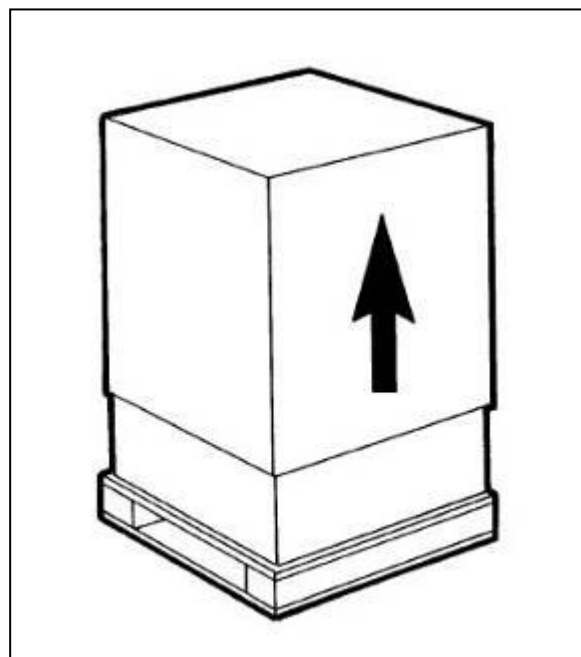


Fig. 10

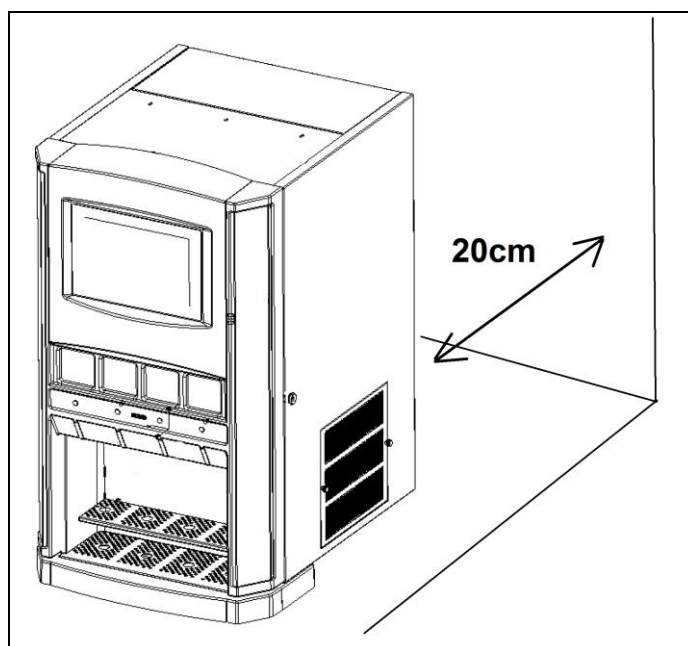


Fig. 11

## 7. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY MAINS

### FOR SERVICEMAN ONLY

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

- The machine's electrical safety is only guaranteed when it is connected to a suitable earth system, structured as provided by the national safety current regulations (fig.8). Therefore, the manufacturer cannot be held responsible for any damage due to failure of the grounding system of the machine.

- Do not obstruct the ventilating grill and heat dispersion grill, since an insufficient ventilation may not only reduce the efficiency of the machine, causing it to function inadequately, but may also cause serious damage to the machine.

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

- For a safe and correct installation, it is essential to provide a suitable socket controlled by a thermal cut-out switch whose contacts are at least 3 mm apart, in accordance with the current national safety regulations (see fig.8).

- Never use extensions or multiple adaptors.

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

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

### **Important**

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

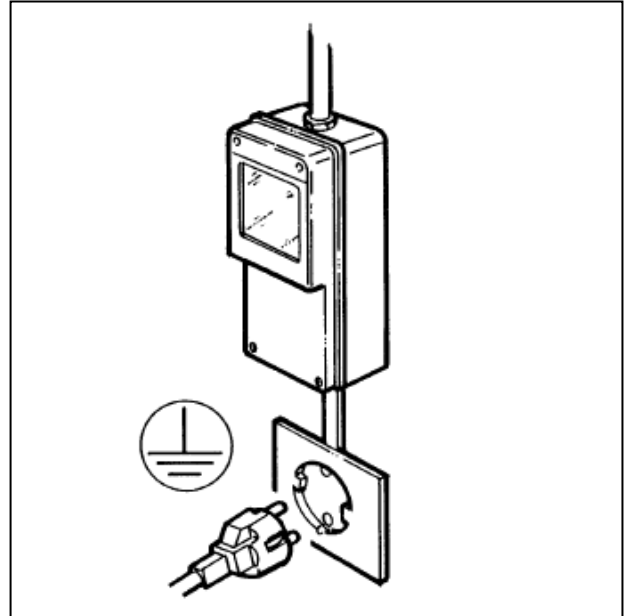


Fig. 12

## 8. INSTALLATION AND WORKING PROCEDURES

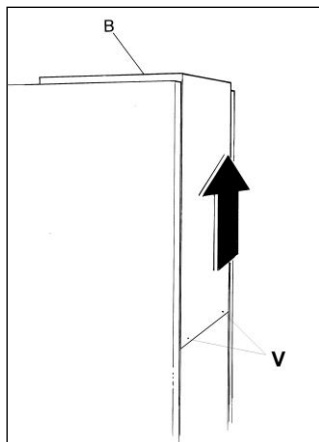


Fig. 13

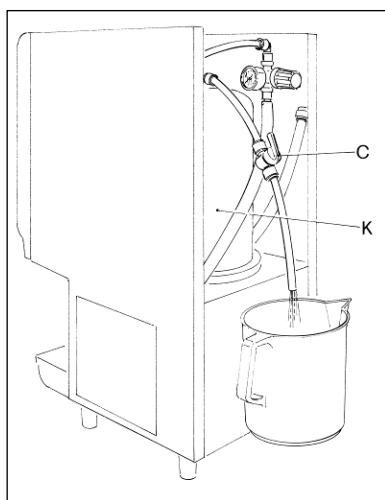


Fig. 14

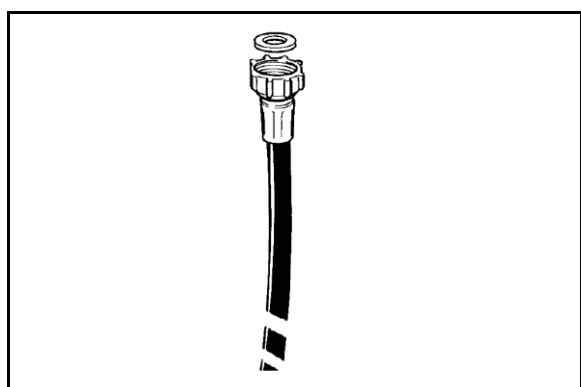


Fig. 15

**IMPORTANT:**  
**DO NOT PLUG THE UNIT BEFORE THE FILLING OF THE RESERVOIR K (Fig 14)**

- Loosen the screws seated on the back panel B (Fig.13).
- Take the back panel B off (Fig. 13).
- Put a container at the end of the tube in which the tap C is mounted.
- Open the tap C (Fig. 14) and join the fitting A to the water connection (Fig. 17).

### **!CAUTION!**

**The equipment is supplied with a hose for connection to the water mains equipped with two  $\frac{3}{4}$  female fittings; check that the water supply system is equipped with the corresponding  $\frac{3}{4}$  male fitting so as to be able to proceed to the connection without any problem.**

### **!CAUTION!**

**Connect the appliance to the water mains using only the hose supplied with the appliance and draw attention to any national rule that may be applicable in order to comply with the local regulations; old hose sets shall not be reused.**

- Check that the water supply system complies with the requirements of current national regulations.
- Check that it guarantees the required pressure level, the possibility of interrupting the flow and that the water is drinkable.

### **!CAUTION!**

**The water pressure coming from the water supply must be between 1 and 4.5 bar (0.1 and 0.45 MPa).**

- Insert the special sealing gaskets in the two threaded ring nuts of the water inlet hose found in the appliance kit (Fig. 15).

- Screw the water pipe in securely, but without exerting excessive force, to avoid the risk of cracking the fittings, the threaded ring nut at the water connection outlet located at the rear of the appliance (Fig. 16).

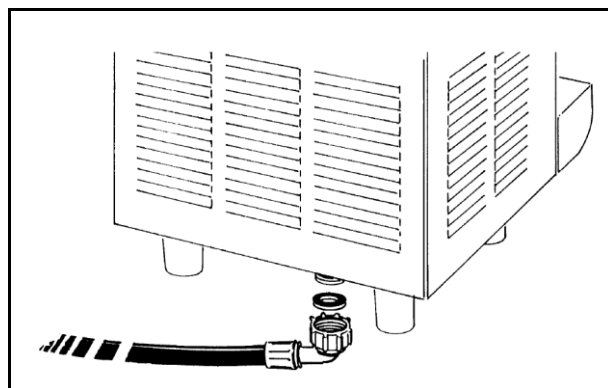


Fig. 16

- Connect the other threaded ring nut A (Fig.17) to the water supply by screwing it onto the water tap which is also fitted with a thread (Fig. 18).
- Open the water tap.
- Wait for the tank K to fill up.
- When the water begins to flow out of the tube on which the tap C is positioned, wait a couple of minutes and then close the tap itself (Fig. 14).

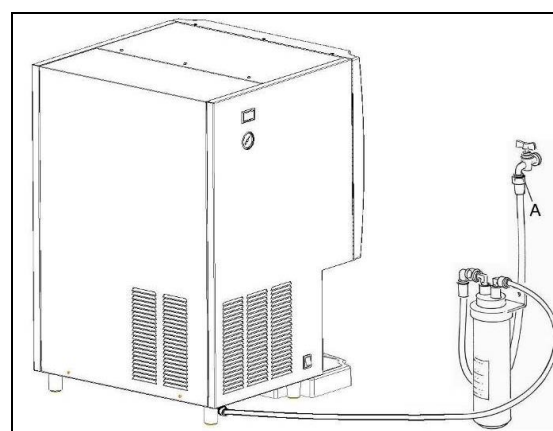


Fig. 17

**Important:**  
**CLOSE THE CONNECTION TO THE WATER NETWORK EVERYWHERE THE MACHINE IS NOT USED FOR A LONG TIME PERIOD (EXAMPLE OF NIGHT)**

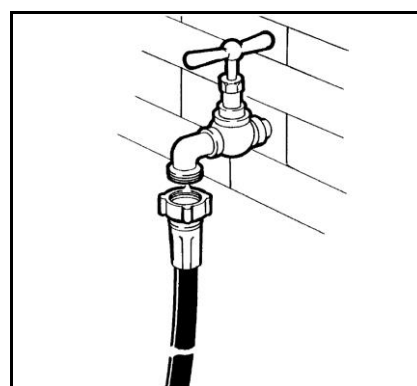
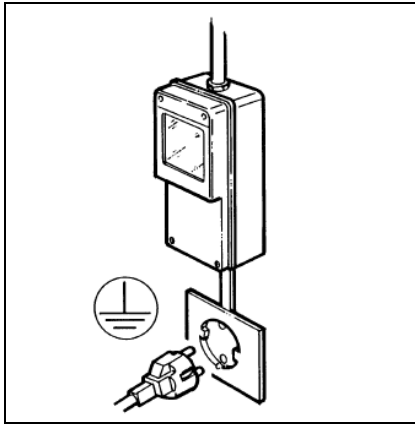
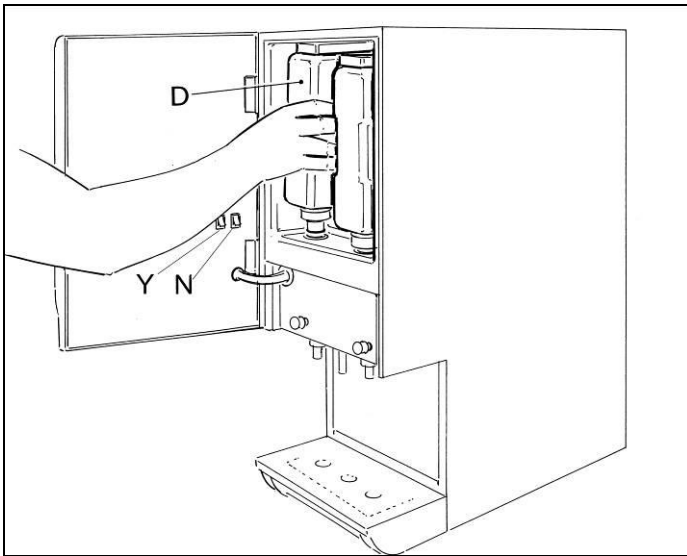


Fig. 18



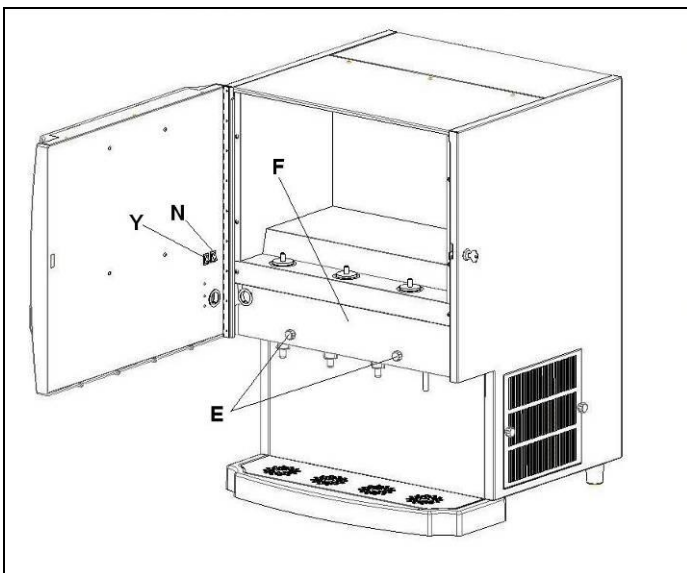
**Fig. 19**

- Plug the unit (Fig. 19).
- The electrical safety of unit can only be achieved if the machine is properly connected to an efficient grounding system, in compliance with current national safety standards (Fig. 19).
- The entire length of the power supply cord must not, in any way, be compressed (bent or bunched together) nor may extension cords be used.



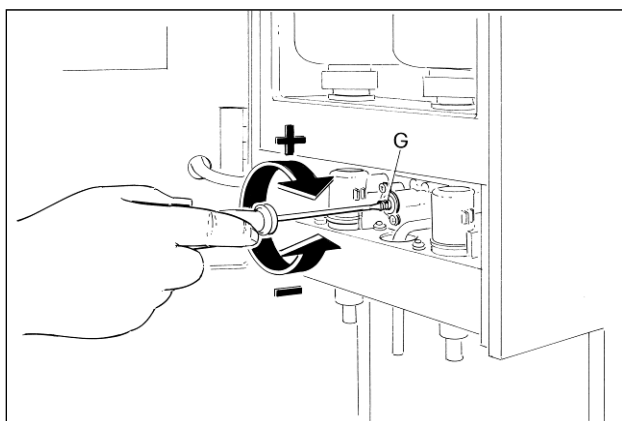
**Fig. 20**

- Open the machine door using the appropriate key supplied with the appliance so as to have access to the product BIB compartment (Fig. 20).
- Put the product container D in its seat (Fig. 20).
- Turn the switch N in ON position. Switch N enable or not the water dispensing
- Turn the switch Y in ON position. Switch Y enable or not the syrup dispensing



**Fig. 21**

- Loosen the knobs E and take the carter F off (Fig. 21).

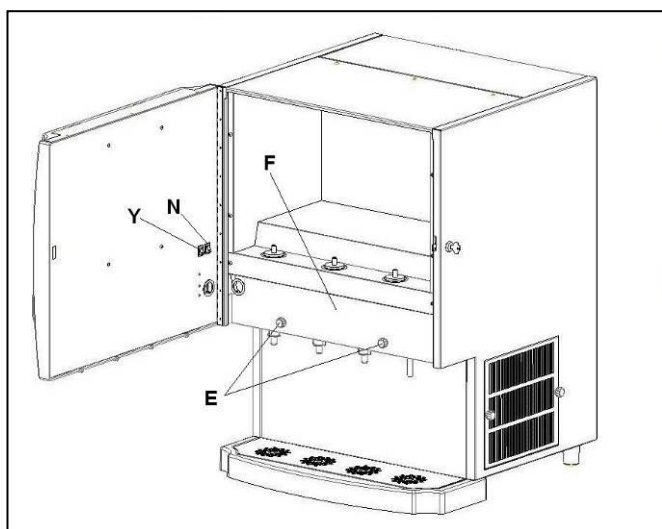


**Fig. 22**

- Rotate the screw G by the means of a screwdriver in order to adjust the quantity of water (Fig. 22).
  - Fastening ( clock-wise ), the quantity of water will be increased.
  - Loosening (counter clock-wise), the quantity of water will be decreased.

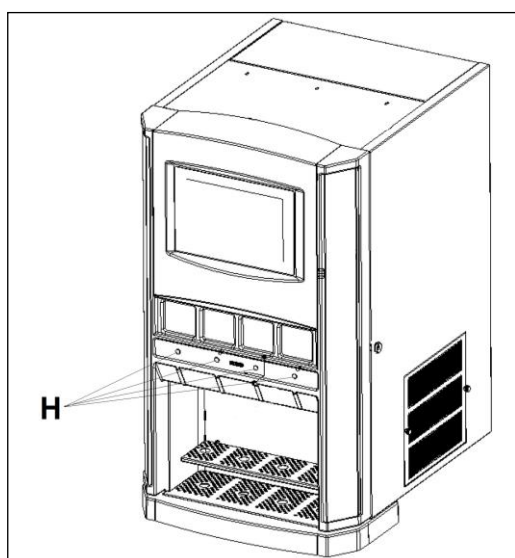
**IMPORTANT:**

It is not possible to adjust the quantity of product



**Fig. 23**

- Remount the carter F fastening the knobs E (Fig. 23).



**Fig. 24**

- Press the button H and wait until the product is fully dispensed (Fig. 24).

## 9. RESERVOIR RUN OUT

In order to run out the reservoir K:

- Shut the water connection down (Fig.25).
- Remove the quick coupling P pressing on its clamp O (Fig. 26).
- Put a container as shown in Fig. 26 (2 gallons at least).
- Open the tap C.
- Wait for the complete run out of the reservoir K.

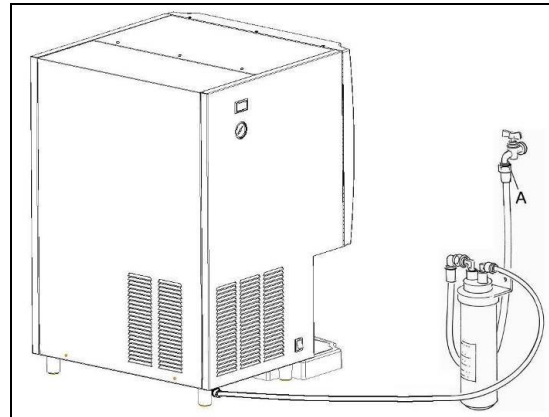


Fig. 25

## 10. DISCLAIMER

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

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

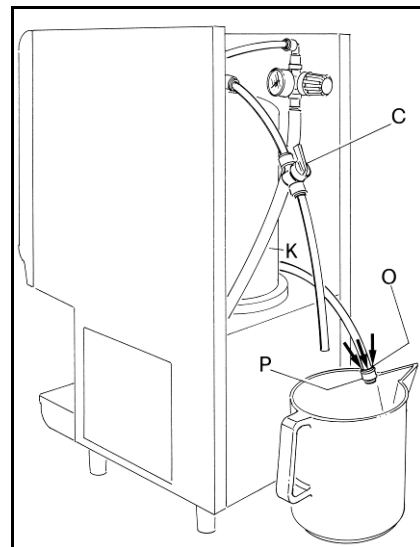
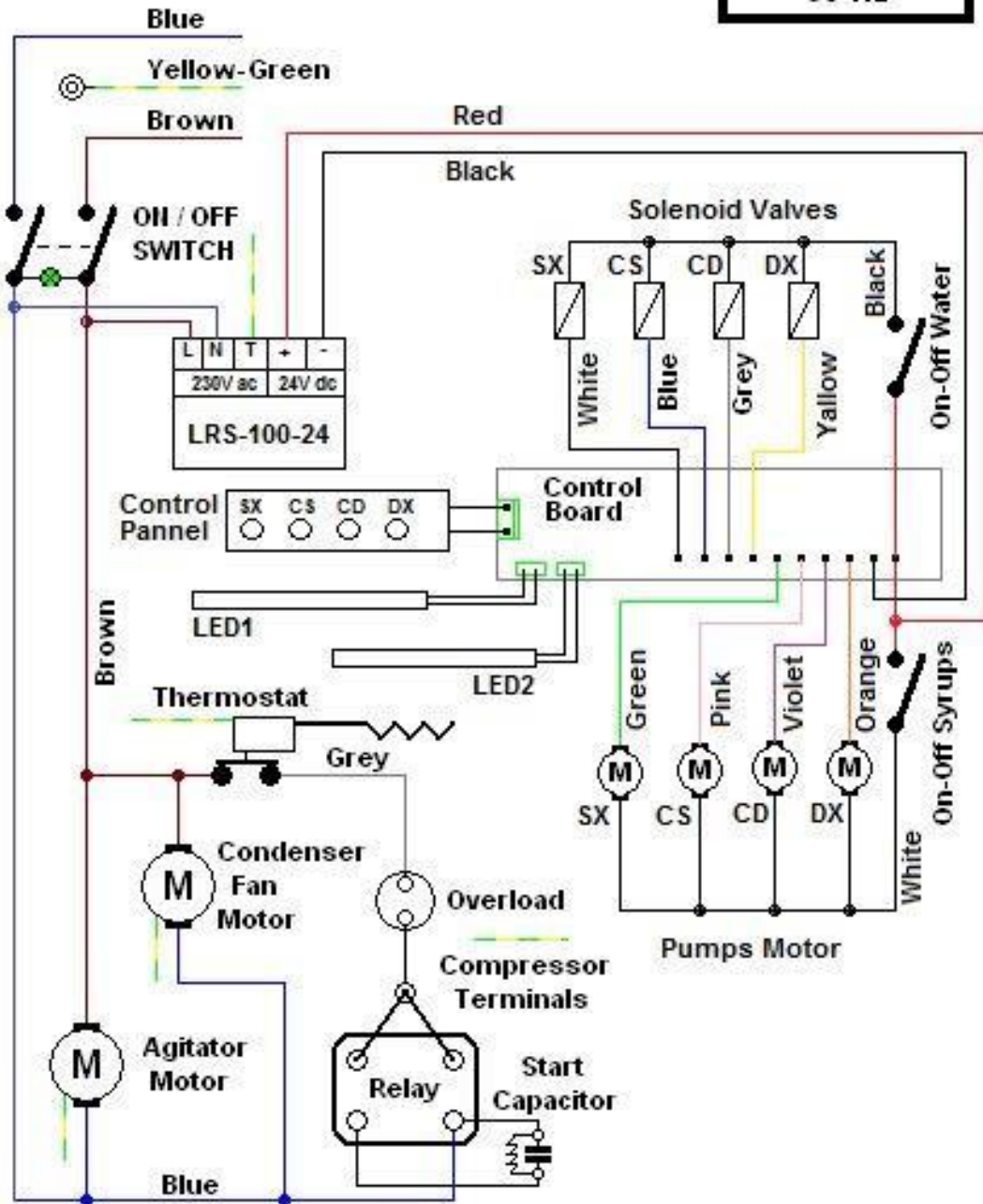


Fig. 26

11. SCHEMA ELETTRICO -WIRING DIAGRAM

**SCHEMATIC WIRING DIAGRAM  
FRESH JUICE NEW 2019**

230 Volts AC  
Single Phase  
50 Hz







# **ASSISTENZA TECNICA ITALIA**

**Mail:**

**[infoservicek@electroluxprofessional.com](mailto:infoservicek@electroluxprofessional.com)**

**Tel. +39 059 782884**

# **INTERNATIONAL CUSTOMER CARE**

**Mail:**

**[SPM.aftersales@electroluxprofessional.com](mailto: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](http://www.grindmaster.com/service)**

# **ELECTROLUX PROFESSIONAL**

**Mail:**

**[epr.techhelp@electroluxprofessional.com](mailto:epr.techhelp@electroluxprofessional.com)**



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