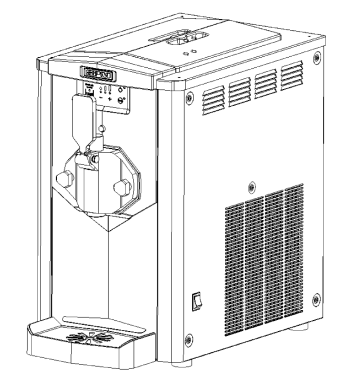


MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
USER AND MAINTENANCE MANUAL

SO-SOFT GRAVITY & SO-SHAKE



| | | |
|------------|-----------------------|----|
| IT | Istruzioni | 2 |
| EN* | Instruction | 18 |
| EN* | Wiring diagrams | 33 |



Produttore della presente apparecchiatura è **S.P.M. Drink System S.p.A.**

Tutti i diritti di riproduzione del presente manuale sono a esso riservati; la riproduzione, anche parziale, è proibita.

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;
- 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 di identificazione.

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

Indice

| | | |
|-------|--|----|
| A | ESCLUSIONE DI RESPONSABILITÀ | 4 |
| B | PRESCRIZIONI DI SICUREZZA | 4 |
| B.1 | Sicurezza generale | 4 |
| B.2 | OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE QUOTIDIANE | 4 |
| B.2.1 | Sanificazione | 8 |
| C | CORREDO DELL'APPARECCHIATURA | 9 |
| D | RACCOMANDAZIONI PER IL TRASPORTO | 9 |
| E | RACCOMANDAZIONI PER IL SOLLEVAMENTO | 9 |
| F | SPECIFICHE TECNICHE | 9 |
| F.1 | Caratteristiche tecniche ed elettriche | 9 |
| F.2 | Rumorosità | 9 |
| F.3 | Classe climatica | 9 |
| F.4 | Dimensioni | 9 |
| F.5 | Refrigerante | 9 |
| F.6 | In caso di guasto | 10 |
| F.7 | Riciclabilità e smaltimento dell'apparecchiatura | 11 |
| F.7.1 | Riciclabilità | 11 |
| F.7.2 | Procedura per lo smaltimento dell'apparecchiatura e il recupero dei componenti/materiali | 11 |
| G | POSIZIONAMENTO | 11 |
| H | ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA | 13 |
| I | OPERAZIONI DI AVVIAMENTO E UTILIZZO | 14 |
| J | MANUTENZIONE STRAORDINARIA | 16 |
| J.1 | Controllare e sostituire le guarnizioni | 16 |
| J.1.1 | GRUPPO DI MISCELAZIONE E GUARNIZIONE DELLA FLANGIA | 16 |
| J.1.2 | GUARNIZIONI (O-RING) DEL RUBINETTO DI EROGAZIONE | 16 |
| J.1.3 | GUARNIZIONI SUL RETRO DELL'ALBERO A COCLEA | 16 |
| J.2 | Stoccaggio invernale | 16 |
| J.3 | Stoccaggio dell'apparecchiatura | 16 |
| K | INFORMAZIONI UTILI SUI PREPARATI PER GELATI | 16 |
| K.1 | AUMENTO DEL VOLUME | 16 |
| L | MALFUNZIONAMENTI E SOLUZIONI | 17 |

A ESCLUSIONE DI RESPONSABILITÀ

Il produttore declina ogni forma di responsabilità per eventuali danni che possano derivare, direttamente o indirettamente, a persone, cose o animali in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni contenute nel presente manuale e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.

Il produttore non risponde delle eventuali inesattezze imputabili a errori di stampa, di trascrizione o di traduzione contenute nel presente manuale.

Il produttore si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utilizzatore, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza dell'apparecchiatura.

B PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

B.1 Sicurezza generale

Al ricevimento dell'apparecchiatura accertarsi che il codice di identificazione della stessa corrisponda a quello contenuto nell'ordine e riportato su tutti i documenti di trasporto.

La presente apparecchiatura è destinata solo ed esclusivamente all'uso per il quale è stata concepita e il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni dovuti a un uso improprio.

L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza l'esperienza e le conoscenze necessarie, in caso abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dello stesso e abbiano compreso i pericoli relativi. Assicurarsi che i minori non giochino con l'elettrodomestico. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere affidate a bambini senza la supervisione di un adulto.

La presente apparecchiatura non è adatta all'uso esterno. L'apparecchiatura non è adatta all'installazione in luoghi in cui può essere utilizzato un getto d'acqua e non deve essere pulita con getti d'acqua.

La presente apparecchiatura deve essere installata in luoghi in cui possa essere controllata da personale qualificato.

Non posizionare esplosivi quali bombole con gas infiammabile vicino a questa apparecchiatura.

L'apparecchiatura è stata progettata per l'uso domestico e per applicazioni quali:

- aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- aree comuni di alberghi, motel e altri ambienti residenziali in genere;
- bed and breakfast;
- catering e applicazioni simili.

Le operazioni seguenti devono essere eseguite da personale qualificato autorizzato o del Servizio assistenza dotato di dispositivi di protezione individuale e di strumenti idonei:

- posizionamento;
- allacciamento elettrico;
- pulizia, riparazione e manutenzione straordinaria dell'apparecchiatura;
- smaltimento dell'apparecchiatura;
- interventi su strumentazioni elettriche;
- operazioni di smontaggio di apparecchiature che fanno uso di gas R290.

Installare l'apparecchiatura su una superficie orizzontale e solida facendo in modo che sia ben aerata lasciando almeno 20 cm di spazio libero ed evitare di posizionarla vicino a fonti di calore (Fig. 24). La temperatura ambiente di esercizio deve essere compresa tra 24 e 32 °C.

Per un'installazione corretta e sicura è indispensabile predisporre un'apposita presa comandata da interruttore magnetotermico con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm, conforme alle vigenti normative nazionali di sicurezza.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o comunque da personale con qualifica simile, in modo da prevenire ogni possibile rischio.



AVVERTENZA

Non collocare prese multiple o alimentatori portatili sul retro dell'apparecchiatura.



AVVERTENZA

Posizionando l'apparecchiatura, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia incastrato o danneggiato.



AVVERTENZA

Mantenere libere da ostruzioni le aperture per la ventilazione nell'alloggiamento dell'apparecchiatura o nella struttura integrata.



AVVERTENZA

Non usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di scongelamento, se non quelli consigliati dal costruttore.



AVVERTENZA

Non usare apparecchi elettrici all'interno degli scomparti per la conservazione dei cibi dell'apparecchiatura, a meno che non siano del tipo consigliato dal costruttore.



ATTENZIONE

Pericolo di incendio / Materiali infiammabili

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

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

B.2 OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE QUOTIDIANE

Al fine di mantenere l'apparecchiatura in perfetta efficienza e di rispettare le vigenti normative sanitarie, è indispensabile

effettuare di frequente e con grande cura le operazioni di pulizia e sanificazione descritte in seguito.

In caso di inutilizzo prolungato (stagionalità), l'apparecchiatura deve essere smontata, lavata e sanificata attenendosi alle istruzioni contenute nel presente manuale prima di rimetterla in funzione, al fine di garantirne la massima pulizia possibile.

**ATTENZIONE**

Rischio di folgorazione. Non spruzzare acqua sugli interruttori ed evitare che essa venga in contatto con i componenti elettrici interni.

**ATTENZIONE**

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

**NOTA!**

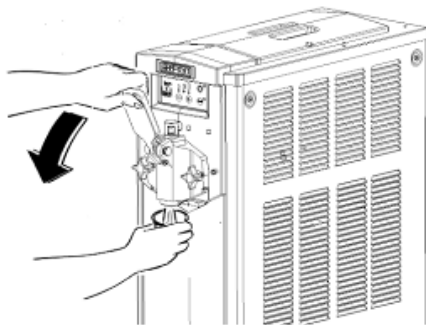
È responsabilità dell'operatore essere consapevole delle normative vigenti in modo da rispettare le leggi federali, statali e locali in tema di frequenza di pulizia e di conservazione dei prodotti utilizzati.

Le procedure di pulizia descritte in questa sezione sono essenziali per impedire la formazione di batteri e mantenere così l'apparecchiatura in condizioni igieniche ottimali.

Si consiglia di sostituire il prodotto ogni giorno e di eseguire tali procedure di pulizia e sanificazione quotidianamente e comunque rispettando sempre le normative locali in vigore.

Il produttore dell'apparecchiatura e quello del preparato alimentare introdotto nella stessa declinano qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone o animali derivati, direttamente o indirettamente, dalla mancata osservanza delle procedure di pulizia e sanificazione indicate nel presente manuale.

- Spegner l'impianto frigorifero premendo il tasto di accensione B.
- Attivare la modalità pulizia premendo il corrispondente tasto C.
- Rimuovere il coperchio dalla vasca superiore.
- Riempire la vasca superiore di acqua tiepida e risciacquare l'apparecchiatura (Fig. 1) per eliminare la maggior parte dei residui di prodotto.

**Fig. 1**

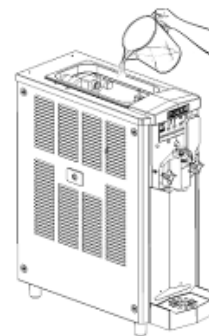
- Ripetere l'operazione fino a quando uscirà acqua pulita.
- Preparare il sanificante Kay-5® in modo da ottenere una diluizione di 100 ppm (una bustina di Kay-5® da 1 Oz + 2 ½ galloni di acqua) (il prodotto sanificante deve essere conforme al Titolo 40 del Code of Federal Regulations § 180.940).

**IMPORTANTE**

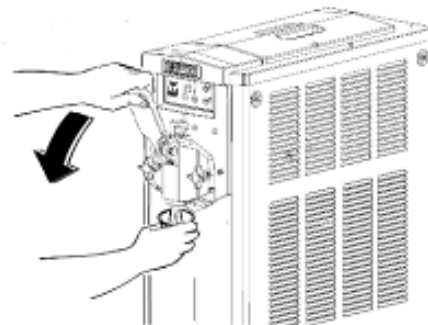
Il tipo e la concentrazione del prodotto sanificante devono essere conformi al Titolo 40 del Code of Federal Regulations § 180.940.

Attenersi scrupolosamente alle istruzioni del produttore del sanificante utilizzato per quanto concerne i tempi e le modalità di utilizzo dello stesso.

- Spegner l'interruttore generale A sul lato destro della dell'apparecchiatura e scollegare il cavo di alimentazione dalla rete.
- Lavare e disinfettare le mani con cura prima di eseguire le operazioni di pulizia. In alternativa utilizzare dei guanti puliti e sanificati.
- Riempire la vasca superiore con acqua calda (Fig. 2) e attendere alcuni minuti.

**Fig. 2**

- Vuotare il cilindro e ripetere la stessa procedura fino a quando dal rubinetto uscirà acqua pulita (Fig. 3).

**Fig. 3****ATTENZIONE**

Onde evitare il rischio di folgorazione o di contatto con parti mobili durante le operazioni di smontaggio e rimontaggio, accertarsi che tutti gli interruttori siano in posizione OFF e che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla rete.

ITALIANO

- Svitare le manopole di sicurezza e rimuovere la flangia anteriore (Fig. 4 e Fig. 5).

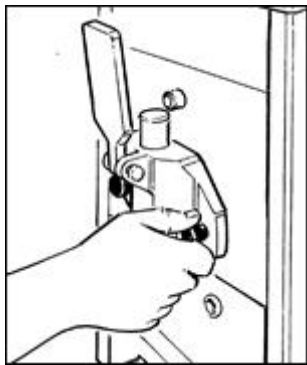


Fig. 4



Fig. 5

- Smontare il rubinetto di erogazione dalla flangia rimuovendo il perno di fissaggio (Fig. 6) in modo da poter rimuovere la leva e la sua molla e rimuovere il pistone dal suo alloggiamento (Fig. 7).

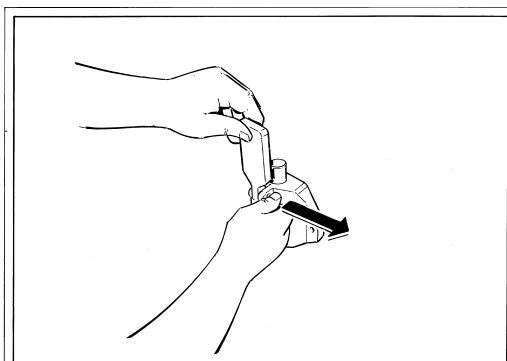


Fig. 6

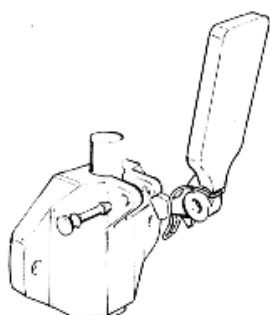


Fig. 7

- Rimuovere dalla flangia il dispositivo che conferisce al gelato la forma a stella (Fig. 8).

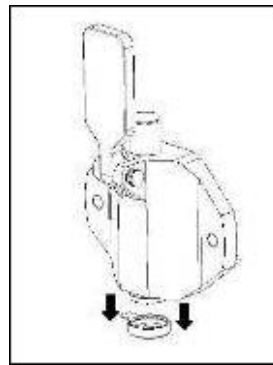


Fig. 8

- Rimuovere l'albero a coclea (Fig. 9).

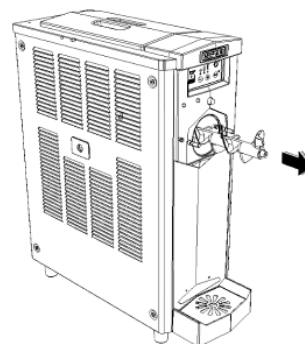


Fig. 9

- Rimuovere la guarnizione posteriore (Fig. 10) e pulirla con la spazzola in dotazione per rimuovere qualsiasi residuo di cibo eventualmente presente (Fig. 11).

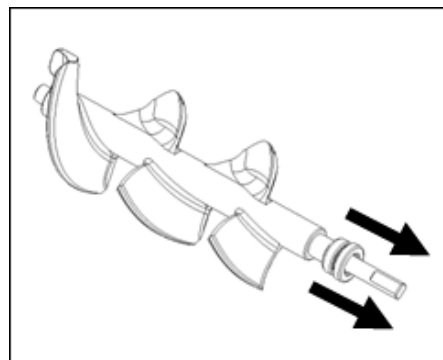


Fig. 10

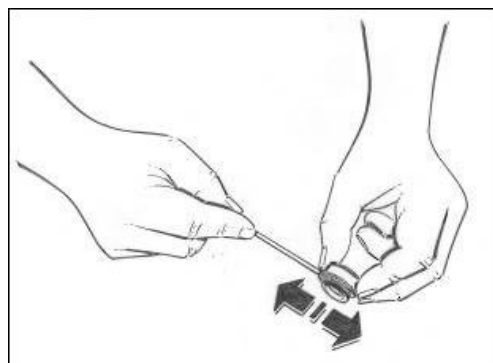


Fig. 11

- Pulire accuratamente entrambe le parti con acqua calda e un detersivo per stoviglie delicato.



ATTENZIONE

Per evitare la formazione di batteri rimuovere e pulire sempre gli o-ring di tenuta del pistone. Il mancato rispetto di questa istruzione comporta dei rischi per la salute.

- Rimuovere tutti i componenti all'interno della vasca superiore come mostrato in Fig. 12 :
 - galleggiante di rilevazione del livello del prodotto;
 - girante di miscelazione.

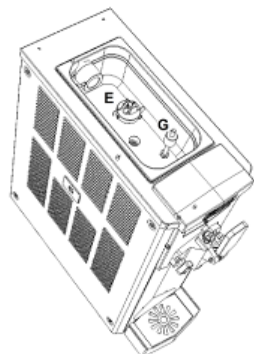


Fig. 12

- Lavare accuratamente tutti i componenti con acqua calda e liquido per stoviglie.
- Rimuovere la vaschetta raccogliocce tirandola delicatamente verso l'esterno (Fig. 13) e pulirla accuratamente con acqua calda e detersivo per stoviglie.

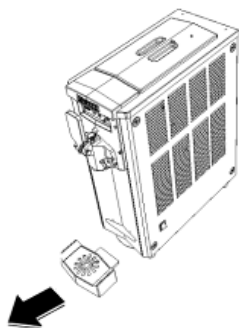


Fig. 13



ATTENZIONE

Non utilizzare mai la lavastoviglie per le operazioni di pulizia: il lavaggio a macchina potrebbe danneggiare i vari componenti.

- Risciacquare bene e immergere i pezzi nel prodotto sanificante rispettando le dosi e i tempi di immersione indicati dal produttore (Kay-5 raccomanda 1-2 minuti di immersione).
- Una volta rispettati i corretti tempi di disinfezione, rimuovere tutti i componenti e asciugarli su una superficie pulita. Non risciacquare.
- Lavare accuratamente il cilindro congelatore e la vasca superiore rimuovendo ogni residuo di prodotto con una spugna pulita imbevuta di soluzione sanificante accertandosi di bagnare completamente tutte le superfici per almeno 60 secondi. Fare asciugare all'aria. Attenersi alle norme igienico-sanitarie locali (v. Fig. 14).

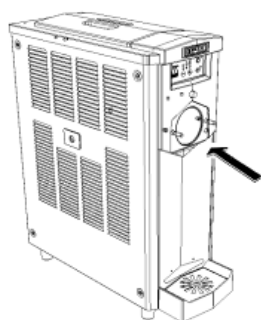


Fig. 14

- Nebulizzare il prodotto sanificante su tutte queste superfici lasciandolo agire come suggerito dal produttore (v. Fig. 14).
- Rimuovere il cassetto laterale come indicato in Fig. 15 e verificare l'eventuale presenza di gocciolamento dovuto a condensa, ricordando di rimontarlo una volta effettuato il controllo.

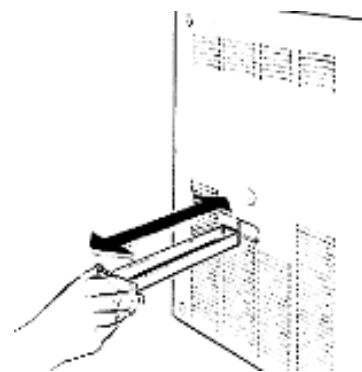


Fig. 15



ATTENZIONE

L'apparecchiatura presenta sul lato sinistro un cassetto per la raccolta della condensa proveniente dal retro del cilindro. Si consiglia di controllare il cassetto ogni volta che viene effettuata la pulizia.

In presenza di condensa, controllare che le guarnizioni sul retro del cilindro siano posizionate correttamente ed eventualmente sostituirle con guarnizioni nuove.

- Ripetere le stesse operazioni con una spugna imbevuta di acqua pulita e asciugare accuratamente tutte le superfici con un panno pulito.

Una volta eseguite tutte queste operazioni di pulizia e sanificazione, è possibile procedere al rimontaggio dei componenti.

Il corretto assemblaggio dell'apparecchiatura è essenziale per evitare perdite di prodotto e il danneggiamento della stessa.

Per assemblare l'apparecchiatura è necessario un lubrificante approvato (vaselina).

Accertarsi che ogni parte sia stata correttamente lavata e sanificata e che la persona incaricata del rimontaggio dell'apparecchiatura si sia accuratamente lavata e sanificata le mani e gli avambracci.

- Una volta assemblato, inserire con cura il gruppo di miscelazione nel cilindro accertandosi che il codolo posteriore si incastrerà perfettamente nella propria sede all'interno del cilindro (Fig. 16).

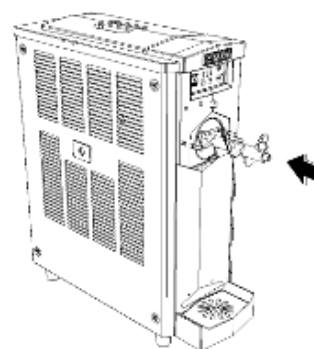


Fig. 16

ITALIANO

- Dopo aver montato e lubrificato secondo necessità le guarnizioni del pistone (Fig. 17), inserire quest'ultimo nel suo alloggiamento nella flangia, rimontare la leva di erogazione e la sua molla e fissare il tutto con l'apposito perno (Fig. 17).

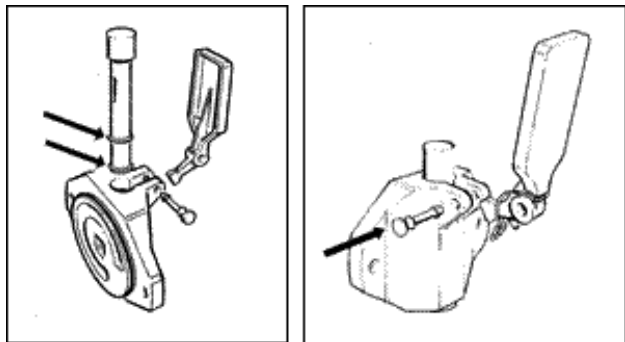


Fig. 17



ATTENZIONE

Il non perfetto fissaggio del rubinetto di erogazione potrebbe comprometterne la tenuta.

- Lubrificare accuratamente la guarnizione di tenuta della flangia anteriore (Fig. 18).

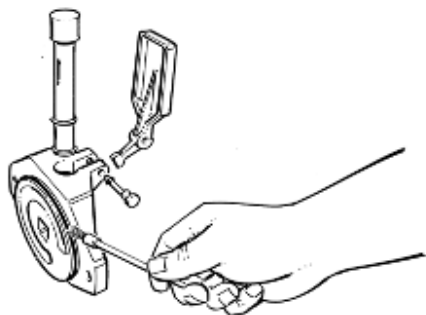


Fig. 18

- Riposizionare la flangia in modo che il mandrino di bloccaggio rientri nella propria sede (Fig. 19).

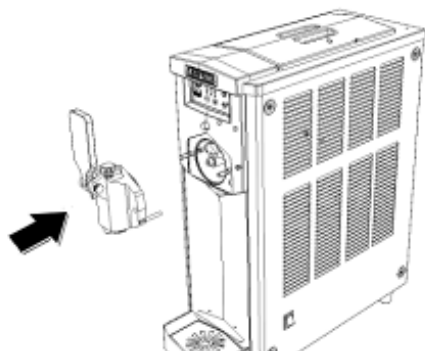


Fig. 19

- Dopo aver rimontato correttamente la flangia, serrare completamente le manopole di sicurezza (Fig. 20).

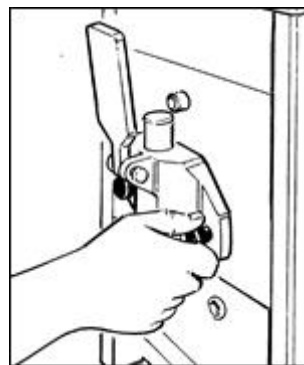


Fig. 20

- Una volta rimontati tutti i componenti del cilindro congelatore, sistemare tutti i componenti della vasca superiore nella stessa posizione che avevano prima della sanificazione (Fig. 21).

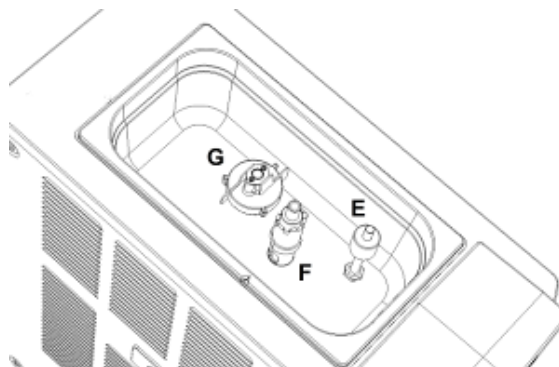


Fig. 21

- Rimontare la vaschetta raccogliogocce (Fig. 22).

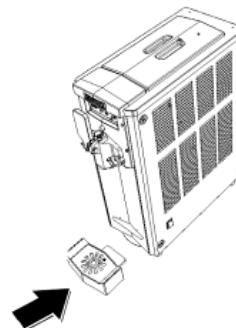


Fig. 22

- Terminata la pulizia, prima di avviare l'apparecchiatura eseguire la procedura di sanificazione descritta in seguito.

B.2.1 Sanificazione

Qualora l'apparecchiatura resti ferma per alcuni giorni dopo essere pulita e sanificata come descritto nel capitolo B *PRESCRIZIONI DI SICUREZZA*, al momento del riavvio è necessario eseguire le operazioni di sanificazione descritte in seguito.

- Sollevare il coperchio.
- Riempire la vasca superiore con dell'acqua e del sanificante per oggetti per uso alimentare. Utilizzare il prodotto sanificante Kay-5® con una diluizione di 100 ppm (1 bustina di Kay-5® da 1 Oz + 2 ½ galloni di acqua) (il prodotto sanificante deve essere conforme al Titolo 40 del Code of Federal Regulations § 180.940), attenendosi scrupolosamente alle dosi indicate dal produttore dello stesso.
- Accendere l'apparecchiatura in modalità lavaggio e lasciare agire per il tempo indicato dal produttore del sanificante.

**IMPORTANTE**

Non lasciare il sanificante nella vasca per periodi superiori a quanto indicato dal produttore dello stesso.

- Svuotare la vasca aprendo e chiudendo il rubinetto per almeno 10 volte per sanificare anche la zona di passaggio del prodotto.

- Risciacquare accuratamente ripetendo le stesse operazioni utilizzando solo acqua pulita al posto del sanificante.
- Dopo aver eseguito con la massima attenzione queste operazioni l'apparecchiatura è pronta per l'uso.

C CORREDO DELL'APPARECCHIATURA

All'apertura, nell'imballo si troveranno i seguenti elementi:

- il presente manuale d'uso;
- la dichiarazione di conformità CE;
- 1 tubetto di lubrificante (vaselina);
- 1 vaschetta raccogliocce;

- 2 o-ring di tenuta del pistone;
- 1 guarnizione per la flangia anteriore;
- 1 scovolino per la pulizia;
- 1 dispositivo a stella.

D RACCOMANDAZIONI PER IL TRASPORTO

Al fine di evitare che l'olio contenuto nel compressore ermetico defluisca nel circuito refrigerante, è necessario trasportare, stoccare e movimentare l'apparecchiatura in posizione verticale rispettando le indicazioni poste sull'imballo. Nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata accidentalmente o

intenzionalmente (per ragioni di trasporto) tenuta in posizione diversa, è necessario, prima del suo avviamento, tenerla in posizione verticale per circa 3-4 ore, in modo che l'olio ritorni nel compressore.

E RACCOMANDAZIONI PER IL SOLLEVAMENTO

Ogni apparecchiatura è munita di un apposito bancale in legno che ne permette lo spostamento con l'utilizzo di normali mezzi di movimentazione e sollevamento.

**ATTENZIONE**

Non sollevare mai l'apparecchiatura autonomamente, ma con l'aiuto di un altro operatore.

Per evitare di danneggiare l'apparecchiatura, le manovre di carico e scarico sono da effettuarsi con particolare cura. L'apparecchiatura può essere sollevata con carrello elevatore manuale o a motore, posizionando le pale nella parte sottostante della stessa.

Le seguenti manovre devono, invece, essere evitate:

- rovesciare l'apparecchiatura;
- trascinare l'apparecchiatura con funi e simili;
- sollevare l'apparecchiatura con imbracature o funi;
- scuotere o sbattere l'apparecchiatura e l'imballo.

L'apparecchiatura deve essere stoccata in un ambiente asciutto con temperature comprese tra 0 °C e 40 °C. È possibile sovrapporre fino a 2 apparecchiature nell'imballo originale avendo cura di mantenerle in posizione verticale, come indicato dalle frecce sull'imballo stesso.

F SPECIFICHE TECNICHE**F.1 Caratteristiche tecniche ed elettriche**

Tutte le caratteristiche tecniche ed elettriche sono riportate sulla targhetta di identificazione posta all'interno dell'apparecchiatura e qui sotto riprodotta.

Sulla targhetta sono riportati:

- Modello
- PNC – codice di produzione
- Serial number (Numero di serie)
- Caratteristiche elettriche in V/Hz
- Assorbimento max in W
- Corrente max in A
- Classe climatica
- Gas refrigerante e quantità utilizzata
- Marcature
- Costruttore.

F.2 Rumorosità

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

F.3 Classe climatica

La classe N indica una temperatura ambiente di esercizio dell'apparecchiatura compresa tra 24 e 32 °C (tra 75 °F e 90 °F).

F.4 Dimensioni

Le dimensioni di ingombro dell'apparecchiatura sono:

So-Soft a Gravità & So-Shake

- Altezza 60 cm
- Larghezza 35,7 cm
- Profondità 52,1 cm
- Peso 70 kg

F.5 Refrigerante

Tra i tipi di gas utilizzati (R452a, R449 e R290), l'R290 è potenzialmente infiammabile ed esplosivo.

**ATTENZIONE**

Pericolo di incendio / Materiali infiammabili

**ATTENZIONE**

È assolutamente necessario adottare ogni possibile precauzione al fine di evitare qualsiasi pericolo legato alla natura di tale gas nel corso di qualsiasi intervento ordinario e/o straordinario eseguito sull'apparecchiatura.

F.6 In caso di guasto

Nella maggior parte dei casi, eventuali problemi tecnici possono essere risolti con piccoli interventi. Si raccomanda perciò di leggere attentamente il presente manuale prima di contattare il produttore o il centro di assistenza.

F.7 Riciclabilità e smaltimento dell'apparecchiatura

F.7.1 Riciclabilità

Le nostre apparecchiature sono realizzate con una percentuale significativa di materiali metallici riciclabili (es. acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame ecc.) che possono essere recuperati per mezzo delle apposite strutture locali, in conformità alle normative in vigore nel Paese di utilizzo.

Le normative nazionali in tema di smaltimento dei rifiuti possono variare da Paese a Paese. Lo smaltimento deve quindi essere eseguito nel rispetto delle norme in vigore e delle direttive emanate dalle autorità competenti del Paese in cui l'apparecchiatura viene dismessa.

I componenti dell'apparecchiatura devono essere separati e smaltiti in base al materiale di cui sono fatti (es. metallo, olio, grasso, plastica, gomma, gas refrigerante, tavole isolanti e altri materiali isolanti, lana di vetro, LED ecc.) e nel pieno rispetto delle normative locali e internazionali per la gestione dei rifiuti.

I compressori potrebbero contenere olio e liquidi refrigeranti; sono rifiuti speciali e devono essere riciclati in conformità alle norme locali.

F.7.2 Procedura per lo smaltimento dell'apparecchiatura e il recupero dei componenti/materiali

Questo prodotto non deve essere disperso nell'ambiente al termine del suo ciclo di vita; è fatto obbligo di smaltirlo in conformità alle norme locali in tema di salvaguardia dell'ambiente o, preferibilmente, di consegnarlo a un centro di raccolta autorizzato.

Tutti i componenti rimossi, comprese le parti strutturali, devono essere consegnati insieme all'apparecchiatura a un centro di raccolta o di smaltimento autorizzato.

Il centro di raccolta/smaltimento provvederà a smontare i prodotti con l'ausilio di metodi e tecnologie all'avanguardia per favorirne il riciclo.

Schede elettroniche, motori elettrici e altri componenti definiti nelle normative dell'Unione Europea ad alto potenziale di recupero delle materie prime critiche devono essere trattati secondo procedure specifiche.

Per qualsiasi dubbio o domanda, contattare sempre il proprio centro assistenza di fiducia.

Prima di smaltire l'apparecchiatura, assicurarsi di eliminare qualsiasi residuo organico e di cibo. Verificarne attentamente le condizioni fisiche e lo stato di conservazione, accertandosi dell'eventuale presenza di perdite di sostanze liquide o gassose nonché di parti danneggiate che potrebbero costituire un pericolo in fase di movimentazione e di smontaggio.

Prima di procedere allo smaltimento dell'apparecchiatura, verificarne attentamente le condizioni fisiche e lo stato di conservazione, accertandosi dell'eventuale presenza di perdite di sostanze liquide o gassose nonché di parti danneggiate che potrebbero costituire un pericolo in fase di movimentazione e di smontaggio.



Il simbolo sul prodotto indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, bensì deve essere smaltito correttamente al fine di evitare conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il concessionario o l'agente locale, il servizio clienti o l'organismo locale preposto allo smaltimento dei rifiuti.



NOTA!

All'atto della demolizione dell'apparecchiatura, qualsiasi marcatura, il presente manuale e ogni altro documento inerente l'apparecchiatura devono essere distrutti.

G POSIZIONAMENTO

SOLO PER IL MANUTENTORE

L'installazione e i successivi interventi di manutenzione devono essere eseguiti da personale qualificato e istruito all'utilizzo dell'apparecchiatura in conformità alla normativa vigente.

- a. Dopo aver rimosso l'imballo, **conservarne tutti gli elementi per lo stoccaggio invernale** e accertarsi dell'integrità dell'apparecchiatura (Fig. 23).

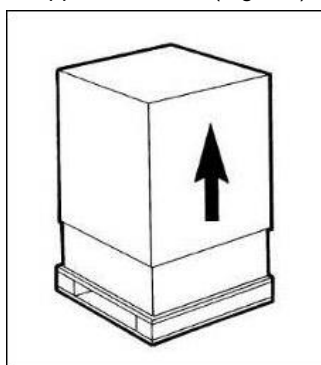


Fig. 23



IMPORTANTE

L'imballo deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto rappresenta una potenziale fonte di pericolo.

- b. Sistemare l'apparecchiatura su una superficie solida e piana lasciando 20 cm (8 pollici) di spazio libero su tutti i lati in modo che il corpo dell'apparecchiatura stessa sia ben ventilato. Installare l'apparecchiatura in una zona asciutta, evitando di posizionarla vicino a fonti di calore. **La temperatura ambiente di esercizio deve essere compresa tra 24 e 32 °C (75 e 90 °F).**

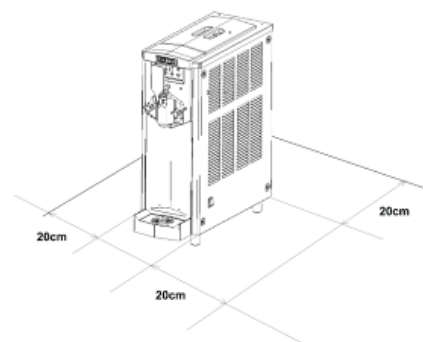


Fig. 24

- c. Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta caratteristiche e che la potenza disponibile sia adeguata a quella richiesta dall'apparecchiatura. Inserire la spina in una presa di corrente munita di polo di terra evitando eventuali prese multiple. **PER ULTERIORI PRECAUZIONI LEGGERE ATTENTAMENTE IL PARAGRAFO H ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA.**
- d. L'installazione deve essere eseguita attenendosi alle istruzioni del produttore. Il mancato rispetto delle istruzioni

ITALIANO

potrebbe compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.



IMPORTANTE

La messa a terra è necessaria e obbligatoria a termini di legge. Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione straordinaria, accertarsi di aver scollegato l'apparecchiatura dalla rete togliendo la spina dall'alimentazione.

In caso di guasto o malfunzionamento, spegnere l'apparecchiatura e staccare la spina dall'alimentazione.

H ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

SOLO PER IL MANUTENTORE

Prima di inserire la spina nella presa di alimentazione, come spiegato nel paragrafo precedente, per la propria sicurezza è necessario leggere attentamente le seguenti precauzioni.

- La sicurezza elettrica dell'apparecchiatura può essere garantita solo nel caso in cui essa sia collegata a un impianto dotato di un'efficace messa a terra, come previsto dalle vigenti normative di sicurezza (Fig. 25). Il produttore non può quindi essere considerato responsabile di eventuali danni dovuti alla mancata messa a terra dell'apparecchiatura.



NOTA!

Secondo la norma IEC/EN 61000-3-11, l'apparecchiatura deve essere allacciata a una rete di distribuzione pubblica avente un'impedenza di sistema massima ammissibile pari a $Z_{max} = 0,35 \Omega$.

- Non ostruire le griglie di ventilazione e di dissipazione del calore, in quanto una cattiva aerazione, oltre a determinare una minore efficienza e un cattivo funzionamento, può danneggiare seriamente l'apparecchiatura.

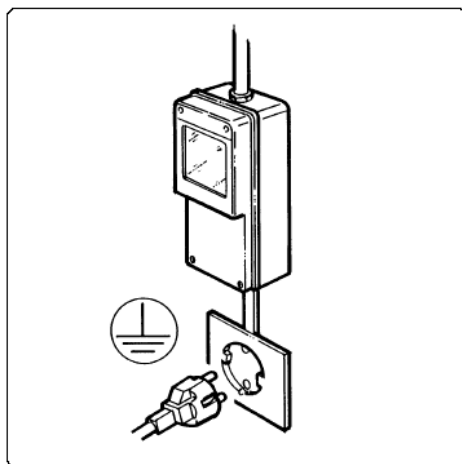


Fig. 25

- Verificare sempre le specifiche elettriche sulla targhetta di identificazione di ogni singola apparecchiatura. I dati riportati sulla targhetta prevalgono sempre su quelli riportati nel presente manuale.
- Per un'installazione corretta e sicura è indispensabile predisporre un'apposita presa comandata da interruttore magnetotermico con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm, conforme alle vigenti normative nazionali di sicurezza (v. Fig. 25).
- Non utilizzare mai prolunghe o prese multiple.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non venga in nessun modo schiacciato per tutta la sua lunghezza.
- Per staccare la spina, prima spegnere sempre l'interruttore generale, quindi afferrare la spina stessa ed esercitare una trazione dolce.



IMPORTANTE

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o comunque da personale con qualifica simile, in modo da prevenire ogni possibile rischio.

I OPERAZIONI DI AVVIAMENTO E UTILIZZO

**ATTENZIONE**

PRIMA DI PROCEDERE AL PRIMO AVVIAMENTO DELL'APPARECCHIATURA ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DESCRITTE NEL CAPITOLO B PRESCRIZIONI DI SICUREZZA.

- Diluire e miscelare il preparato in un contenitore a parte attenendosi alle istruzioni del produttore (Fig. 26) senza superare le seguenti quantità:
 - So-Soft a Gravità & So-Shake: 2+4 litri



Fig. 26

**NOTA!**

Il composto di acqua o latte con il preparato è detta miscela e serve per la realizzazione di gelato alla spina e altri preparati simili.

**ATTENZIONE**

Non utilizzare mai prodotti non idonei diversi dai preparati specifici per gelato alla spina. La mancata osservanza di questa istruzione potrebbe causare danni irreparabili ai componenti dell'apparecchiatura.

Al momento di avviare l'apparecchiatura per produrre un nuovo gusto di gelato si consiglia di iniziare inserendo solo 0,9 litri della miscela necessaria per riempire il cilindro congelatore e di inserire la parte restante nella vasca superiore solo dopo aver sistemato il tubo di compressione tra il cilindro congelatore e la pompa.

- Rimuovere il coperchio della vasca superiore (Fig. 27).

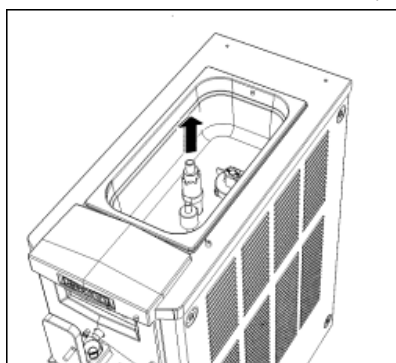


Fig. 27

- Versare la miscela nella vasca superiore (Fig. 28) e attendere che scorra nel cilindro congelatore.

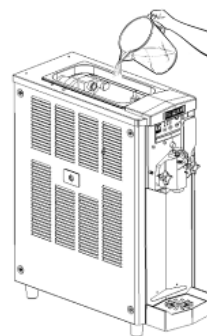


Fig. 28

- Posizionare il tubo di regolazione dell'aria e sollevandone e ruotandone la parte superiore in senso orario sistemarlo nella posizione chiusa sulla tacca inferiore come indicato dalla freccia (Fig. 29).

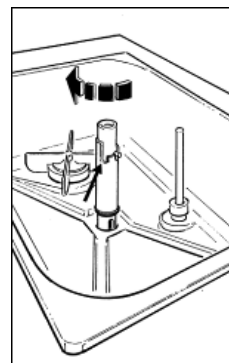


Fig. 29

- Versare la miscela rimasta nella vasca superiore.
- Riposizionare il coperchio della vasca, inserire la spina e accendere l'interruttore generale (Fig. 30).

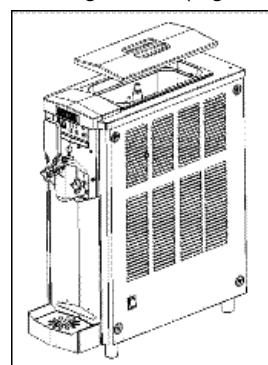


Fig. 30

- Selezionare la modalità di funzionamento desiderata sul pannello di controllo (Fig. 31).

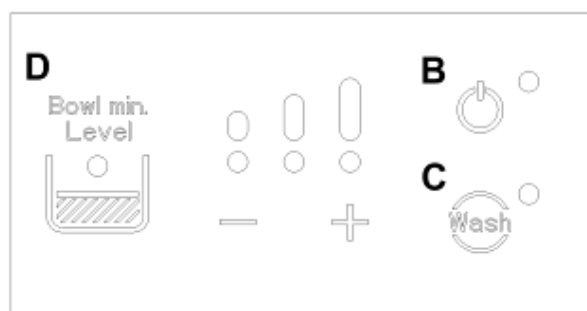


Fig. 31

- Per attivare l'impianto frigorifero in modalità raffreddamento premere il tasto di accensione B sul pannello di controllo (Fig. 31).

**ATTENZIONE**

Premendo il tasto di accensione in entrata in funzione l'impianto frigorifero. Per evitare di danneggiare l'apparecchiatura, accertarsi sempre di avere inserito la miscela nella vasca prima di attivare l'impianto frigorifero. Non procedere all'attivazione con la vasca vuota.

- Per modificare la consistenza della miscela, agire sui tasti + e - sul pannello di controllo (Fig. 31). Premendo il tasto + il numero dei LED accesi aumenterà, con conseguente incremento della consistenza. Al contrario, premendo il tasto - il numero dei LED accesi diminuirà, con conseguente riduzione della consistenza (Fig. 31).
- Nel caso in cui il tasto - sia premuto fino allo spegnimento di tutti e tre i LED, l'apparecchiatura entrerà in modalità scongelamento. L'attivazione di quest'ultima viene segnalata dal fatto che solo il LED del tasto di accensione B è illuminato.
- In modalità scongelamento il prodotto all'interno del cilindro viene riportato e mantenuto allo stato liquido a una temperatura di conservazione superiore a quella di congelamento.
- Per attivare la modalità lavaggio, premere il tasto WASH (tasto C in Fig. 31) dopo aver spento l'impianto frigorifero premendo il tasto di accensione B e accertandosi che il LED corrispondente sia spento.

**IMPORTANTE**

Le modalità scongelamento e lavaggio non devono essere utilizzate al posto delle corrette procedure di pulizia e sanificazione alla frequenza prevista dalle normative federali, statali o locali.

**NOTA!**

Quando i LED di segnalazione della consistenza lampeggiano, l'impianto frigorifero è in funzione, in quanto non è ancora stata raggiunta la consistenza impostata.

- Una volta che il prodotto ha raggiunto la consistenza desiderata, i LED smetteranno di lampeggiare e il mescolatore smetterà di girare.
- Nella prima fase di produzione, a questo punto è necessario aprire il tubo di regolazione dell'aria e regolarlo al livello desiderato.
- Sollevando e ruotando la parte superiore del tubo in senso antiorario (Fig. 32) e posizionando il perno sulle tacche che diventano sempre più alte, aumenterà la quantità di prodotto alimentare che può entrare nella camera di congelamento con conseguente modifica della consistenza e del volume dello stesso.

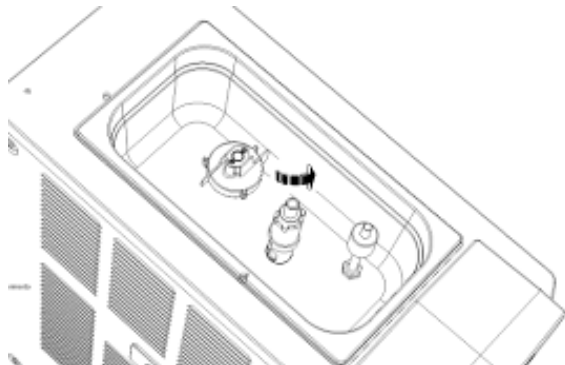


Fig. 32

- Per erogare il prodotto, posizionare un bicchiere sotto il rubinetto e tirare la leva come mostrato in Fig. 33. Il mescolatore riprenderà a girare, avviando la fase di erogazione.

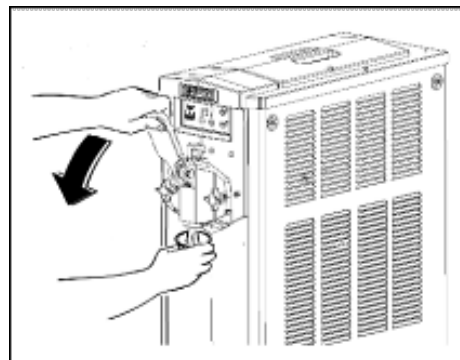


Fig. 33

**ATTENZIONE**

Per evitare di danneggiare l'apparecchiatura per mancanza di prodotto, quando il livello nella vasca superiore è basso l'apparecchiatura stessa si blocca fino al ripristino di un livello adeguato. Il blocco viene segnalato da un allarme.

- **L'accensione del LED di segnalazione del livello del prodotto D e il LED di accensione B (Fig. 34) con contemporanea attivazione di un segnale acustico indica che il livello del prodotto nella vasca superiore è troppo basso ed è necessario procedere a un rabbocco; al verificarsi di queste condizioni l'apparecchiatura si blocca e solo il sistema di erogazione potrà essere attivato, se necessario, fino al ripristino di un livello di prodotto adeguato.**

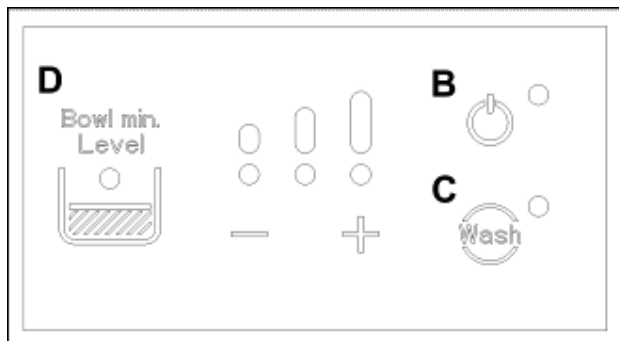


Fig. 34

J MANUTENZIONE STRAORDINARIA



ATTENZIONE

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

J.1 Controllare e sostituire le guarnizioni

J.1.1 GRUPPO DI MISCELAZIONE E GUARNIZIONE DELLA FLANGIA

Sostituire la guarnizione della flangia anteriore ogni 6 mesi in base allo stato di usura e al livello di manutenzione e lubrificazione.

J.1.2 GUARNIZIONI (O-RING) DEL RUBINETTO DI EROGAZIONE

Le guarnizioni di tenuta del rubinetto di erogazione devono essere sostituite ogni volta che appaiono usurate. Queste guarnizioni devono essere lubrificate ogni volta che l'apparecchiatura viene rimontata dopo la pulizia e controllate attentamente per evitare perdite indesiderate.

J.1.3 GUARNIZIONI SUL RETRO DELL'ALBERO A COCLEA

La guarnizione posta sul retro dell'albero a coclea deve essere sostituita in presenza di un gocciolamento di condensa nel cassetto.

J.2 Stoccaggio invernale

Per proteggere l'apparecchiatura durante i periodi di inattività quali l'inverno, è importante sistemarla correttamente come descritto in seguito:

- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione.
- Smontare, lavare e sanificare tutte le parti che entrano in contatto con il prodotto alimentare come descritto nel capitolo J *MANUTENZIONE STRAORDINARIA*.
- Pulire anche i pannelli esterni.
- Rimontare accuratamente tutti i componenti.
- Coprire l'apparecchiatura completamente rimontata con l'imballo originale per proteggerla dalla polvere e da altri agenti contaminanti.
- Collocare l'apparecchiatura in un luogo asciutto.

J.3 Stoccaggio dell'apparecchiatura

La conservazione del prodotto utilizzato dipende dalla temperatura e dalla durata dello stoccaggio, perciò è assolutamente necessario attenersi alle istruzioni e alle specifiche del produttore al fine di evitare rischi per la salute dovuti al deterioramento del prodotto a causa di condizioni di conservazione non corrette.

K INFORMAZIONI UTILI SUI PREPARATI PER GELATI

K.1 AUMENTO DEL VOLUME

Durante il passaggio dallo stato liquido iniziale allo stato solido e cremoso finale, la miscela aumenta considerevolmente di volume. La capacità di quantificare tale aumento può essere molto utile per evitare di riempire troppo la vasca introducendo una quantità eccessiva di prodotto.

Seguendo queste semplici istruzioni sarà possibile calcolare la portata di tale aumento.

- Posizionare un contenitore vuoto su una bilancia e tarare a zero;
- rimuovere il contenitore, riempirlo completamente di miscela liquida, pesare e annotare tale valore;
- ripetere le stesse operazioni riempiendo completamente il contenitore con della miscela alla densità desiderata, pesare e annotare il valore ottenuto;
- applicare la seguente formula per calcolare la percentuale di aumento del volume:

“peso della miscela liquida meno il peso della miscela più densa e cremosa, diviso il peso della miscela cremosa e moltiplicato per cento”.

Esempio:

Peso di mezzo a litro di miscela: 530 g

Peso di mezzo a litro di miscela cremosa: 380 g

Differenza: 150 g

$150/380 = 0,4$

$0,4 \times 100 = 40\%$ aumento di volume

L MALFUNZIONAMENTI E SOLUZIONI



NOTA!

Le seguenti procedure devono essere eseguite da tecnici manutentori qualificati.

| Problema | Possibile causa | Rimedio |
|---|--|---|
| L'apparecchiatura non raffredda o raffredda solo parzialmente e il compressore funziona | <ul style="list-style-type: none"> Lo spazio intorno all'apparecchiatura è insufficiente L'apparecchiatura si trova in modalità lavaggio La ventola non funziona C'è una perdita di refrigerante | <ul style="list-style-type: none"> Lasciare almeno 20 cm di spazio libero intorno all'apparecchiatura e posizionare quest'ultima lontana da altre fonti di calore Accendere l'impianto frigorifero disattivando la modalità lavaggio e attivando la modalità congelamento Controllare i collegamenti elettrici e, se necessario, sostituire la ventola Individuare la perdita, eliminarla e ricaricare l'impianto |
| L'apparecchiatura non raffredda o raffredda solo parzialmente e il compressore non funziona | <ul style="list-style-type: none"> Le parti elettriche del compressore non funzionano Alcuni allacciamenti elettrici sono scollegati Il compressore è difettoso | <ul style="list-style-type: none"> Sostituire i componenti che non funzionano Controllare gli allacciamenti elettrici Sostituire il compressore |
| L'apparecchiatura è rumorosa | <ul style="list-style-type: none"> Il gruppo di miscelazione e i suoi componenti non sono stati installati correttamente Il cilindro congelatore è vuoto Le pale della ventola urtano alcuni componenti interni | <ul style="list-style-type: none"> Smontare il gruppo di miscelazione e rimontare le parti in maniera corretta Trovare la causa profonda e risolvere il problema affinché l'apparecchiatura torni a funzionare correttamente in presenza del prodotto Controllare e sistemare |
| L'interruttore generale è in posizione ON ma l'apparecchiatura non funziona | <ul style="list-style-type: none"> La flangia anteriore non è stata posizionata correttamente Alcuni allacciamenti elettrici sono scollegati L'interruttore è rotto Il pannello elettronico è difettoso Il motore del mescolatore è difettoso | <ul style="list-style-type: none"> Posizionare correttamente la flangia anteriore Controllare gli allacciamenti elettrici Sostituire l'interruttore Sostituire il pannello elettronico Sostituire il motore del mescolatore |
| Presenza di perdite dal cassetto laterale | <ul style="list-style-type: none"> La superficie di contatto della guarnizione è sporca o danneggiata | <ul style="list-style-type: none"> Controllare e pulire o sostituire la guarnizione |
| L'apparecchiatura è in funzione e la vasca superiore è riempita di miscela liquida ma dal rubinetto di erogazione non esce niente | <ul style="list-style-type: none"> La pompa non funziona La miscela nel cilindro è troppo densa | <ul style="list-style-type: none"> Controllare e risolvere Determinare perché la miscela si addensa eccessivamente, risolvere il problema e riavviare l'apparecchiatura sostituendo la miscela |
| Il rubinetto di erogazione perde | <ul style="list-style-type: none"> Il rubinetto di erogazione non è stato rimontato correttamente Il movimento del rubinetto di erogazione è impedito Gli o-ring di tenuta sono danneggiati o usurati | <ul style="list-style-type: none"> Smontare e rimontare correttamente il rubinetto di erogazione Pulire il rubinetto di erogazione e la sua sede e lubrificare con la vaselina in dotazione Sostituire gli o-ring |
| Il mescolatore non gira | <ul style="list-style-type: none"> La flangia anteriore non è montata correttamente Alcuni allacciamenti elettrici sono scollegati Il pannello elettronico è difettoso Il motore del mescolatore è difettoso | <ul style="list-style-type: none"> Montare correttamente la flangia anteriore Controllare gli allacciamenti elettrici Sostituire il pannello elettronico Sostituire il motore del mescolatore |
| Il mescolatore risulta rumoroso durante la rotazione | <ul style="list-style-type: none"> Il cilindro è vuoto | <ul style="list-style-type: none"> Trovare la causa profonda e risolvere il problema |
| I tasti non rispondono alla pressione | <ul style="list-style-type: none"> Il tastierino è difettoso Il pannello elettronico è bloccato o difettoso | <ul style="list-style-type: none"> Sostituire il tastierino Spegnere e accendere l'apparecchiatura. Se il problema persiste, sostituire il pannello |

ENGLISH

Manufacturer of this appliance is **S.P.M. Drink System S.p.A.**

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 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

| | | |
|-------|--|----|
| A | DISCLAIMER..... | 20 |
| B | SAFETY INSTRUCTIONS | 20 |
| B.1 | General safety | 20 |
| B.2 | CLEANING AND DAILY SANITISATION OPERATIONS | 20 |
| B.2.1 | Sanitization..... | 24 |
| C | SUPPLIED WITH THE APPLIANCE..... | 25 |
| D | ADVICE FOR TRANSPORT..... | 25 |
| E | ADVICE FOR LIFTING..... | 25 |
| F | TECHNICAL SPECIFICATIONS..... | 25 |
| F.1 | Technical and electrical specifications | 25 |
| F.2 | Noise emissions | 25 |
| F.3 | Climatic class | 25 |
| F.4 | Dimensions | 25 |
| F.5 | Refrigerant..... | 25 |
| F.6 | In case of breakdown | 25 |
| F.7 | Appliance recyclability and disposal..... | 26 |
| F.7.1 | Recyclability..... | 26 |
| F.7.2 | Procedure regarding appliance disposal and component / material recovery | 26 |
| G | POSITIONING | 26 |
| H | CONNECTION TO THE POWER SUPPLY MAINS..... | 28 |
| I | START-UP PROCEDURES AND METHOD OF USE | 29 |
| J | EXTRAORDINARY MAINTENANCE..... | 30 |
| J.1 | Checking and replacing the seals..... | 30 |
| J.1.1 | BEATER AND FLANGE SEAL | 30 |
| J.1.2 | TAP (O-RING) SEALS..... | 31 |
| J.1.3 | SHAFT BACKSIDE SEALS | 31 |
| J.2 | Winter Storage..... | 31 |
| J.3 | Product storage..... | 31 |
| K | USEFUL INFORMATION ON ICE CREAM MIXES | 31 |
| K.1 | VOLUME INCREASE | 31 |
| L | TROUBLESHOOTING GUIDE..... | 32 |

A 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.

B SAFETY INSTRUCTIONS

B.1 General safety

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

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

This 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. Children 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.

This appliance must be installed in places where it can be checked by qualified 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

- 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.

The following operations have to be carried out by specialized authorized personnel or Customer Care Service provided with all the appropriate personal protection equipment and tools:

- positioning
- electrical connection
- appliance cleaning, repair and extraordinary maintenance
- appliance disposal
- work on electrical equipment
- dismantling operations of appliances which use R290.

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. 58); we 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.



WARNING

Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.



WARNING

When positioning the appliance, endure the supply cord is not trapped or damaged.



WARNING

Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.



WARNING

Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.



WARNING

Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.



WARNING

Fire hazard / Flammable materials

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

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

B.2 CLEANING AND DAILY SANITISATION OPERATIONS

In order to maintain your machine in like-new operating condition and to respect current regulations, it is 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 sanitarly clean machine.

We recommend to replace the product every day and to perform the cleaning and sanitizing procedures daily 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.

- Switch off the cooling system by pushing power button B.
- Activate cleaning mode pushing the corresponding button C.
- Remove the cover from the upper tank.
- Fill the upper tank with lukewarm water and rinse the machine (Fig. 35) in order to flush it to remove the major part of the product residuals.

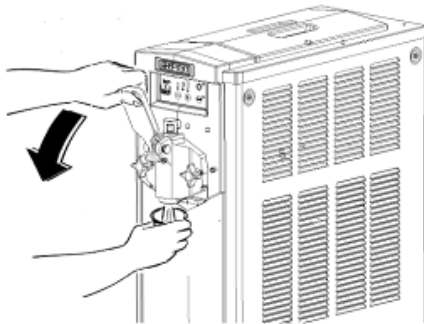


Fig. 35

- Repeat this operation until exiting water is clear.
- Bring Kay-5® sanitizer/cleaner with a 100ppm dilution (1 Oz packet of Kay-5® +2 ½ gallons of water) (the sanitizing product shall comply with 40 CFR §180.940).



IMPORTANT

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

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

- Turn off the main switch A on the right side of the appliance and disconnect the power lead from the mains.
- Wash and disinfect hands thoroughly before performing cleaning operations otherwise use clean and sanitized gloves.

- Fill the top tank with hot water (Fig. 36) and wait a few minutes.

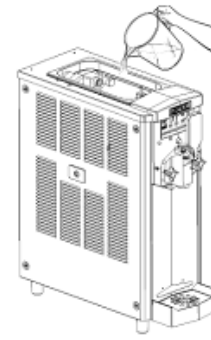


Fig. 36

- Empty the cylinder and repeat the same steps until the water coming out is clear (Fig. 37).

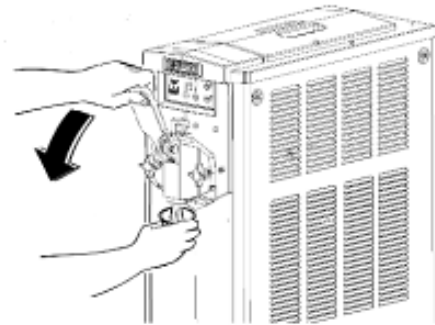


Fig. 37



CAUTION

To avoid risk of electrical shock or contact with moving parts during dismantling and reassembly, make sure all switches are in the off position and that the power lead is disconnected from the mains.

ENGLISH

- Unscrew the security knobs and remove the front flange (Fig. 38 and Fig. 39).

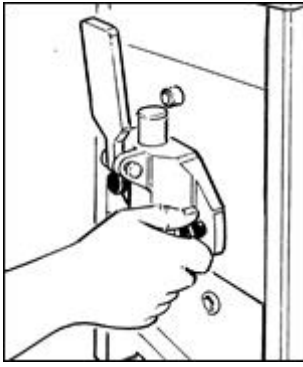


Fig. 38

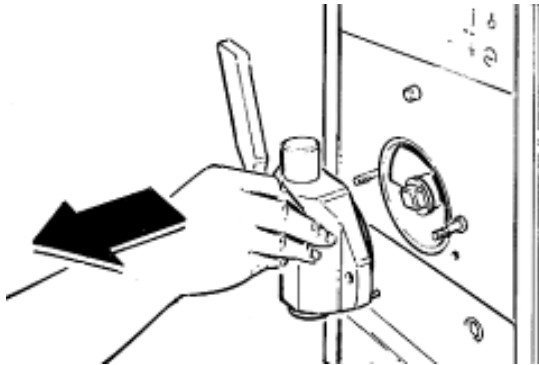


Fig. 39

- Dismantle the tap from the flange by removing the fixing pin (Fig. 40) so that you can remove the lever and its spring and release the piston from its housing (Fig. 41).

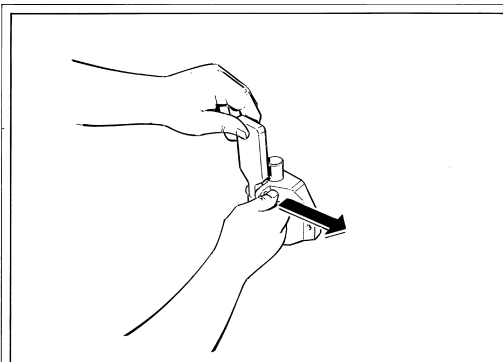


Fig. 40

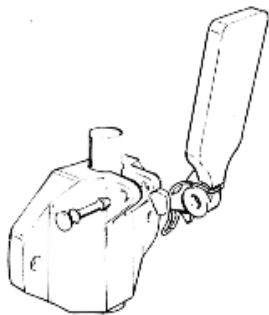


Fig. 41



CAUTION

To prevent the formation of bacteria always remove and clean the piston o-ring seals. Failure to comply with this requirement poses a health hazard.

- Remove the device that gives the star-shaped form to the ice cream from the flange (Fig. 42).

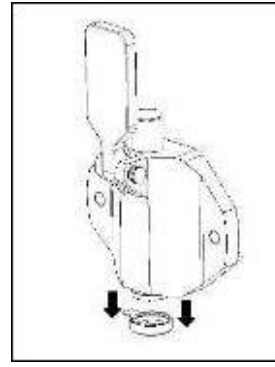


Fig. 42

- Remove the auger (Fig. 43)

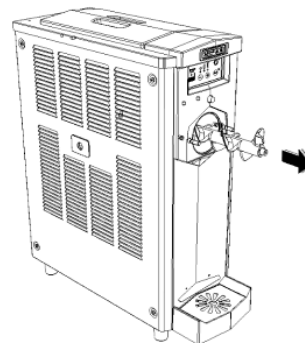


Fig. 43

- Remove the rear seal (Fig. 44) and clean it carefully with the provided brush in order to remove any food residues that may be present (Fig. 45).

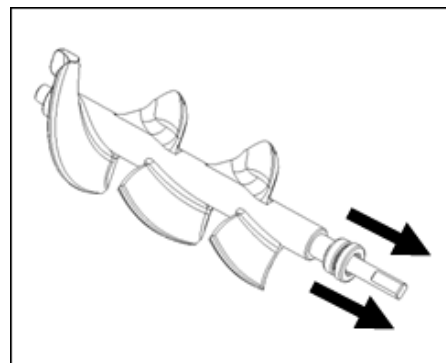


Fig. 44

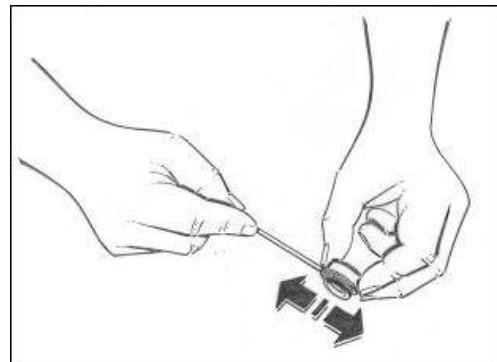


Fig. 45

- Wash both the parts carefully with hot water the mild dish detergent taking.

- Remove all components inside the top tank as shown in Fig. 46 :
 - floating product level
 - mixing impeller.

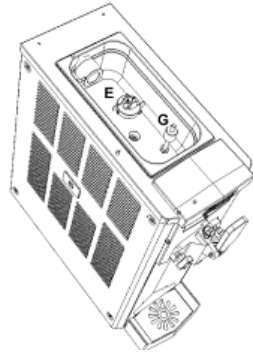


Fig. 46

- Wash each of these components thoroughly with hot water and washing-up liquid.
- Remove the drip tray by pulling it gently outwards (Fig. 47) and wash it thoroughly with hot water and washing-up liquid.

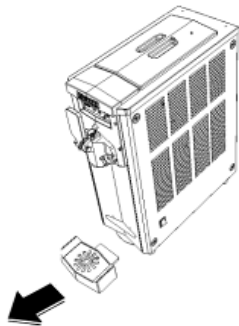


Fig. 47



CAUTION

Never carry out washing operations in a dishwasher as these components may be severely damaged in it.

- Rinse well and dip each piece in the sanitising product according to the doses and immersion times suggested by its manufacturer (Kay-5 sanitizer suggest 1-2 minutes).
- Once the correct times for sanitising have been followed, remove and dry all components on a clean surface. Do not rinse.
- Wash the freezing cylinder and top tank thoroughly, removing any remaining product with a clean sponge soaked with the sanitizing solution making sure to completely wet all surfaces for at least 60 seconds. Let air dry. Follow local health ordinances (see Fig. 48).

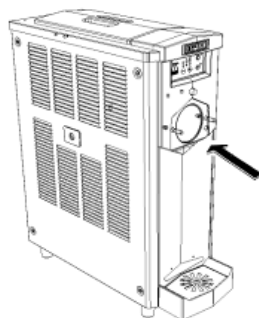


Fig. 48

- Spray sanitizer on all these surfaces leaving it as suggested by the manufacturer (see Fig. 48).

- Remove the side drawer as indicated in Fig. 49 and check for some dripping remembering to reinsert it once checked.

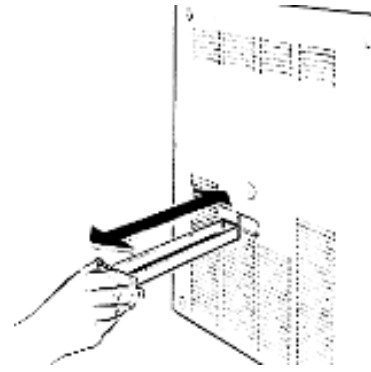


Fig. 49



CAUTION

The machine is provided with a left side drawer to collect some dripping from the cylinder backside; it is suggested to check the drawer every time the cleaning operations are performed.

In case some drips are found, it is necessary to check the backside gaskets correct assembly and eventually replace them with new ones.

- Repeat the same operations with a sponge soaked in clean water and dry all surfaces thoroughly with a clean cloth.

Once you have performed all these cleaning and sanitising operations thoroughly, you can reassemble the components.

The correct assembly of the appliance is very important to prevent mix leakage and damage to the appliance.

To assemble the appliance you must have an approved lubricant (vaseline) available.

Always make sure that all parts have been properly washed and sanitised and that the person carrying out the reassembly has thoroughly washed and disinfected hands and forearms.

- Once assembled, insert the beater carefully into the cylinder making sure that the rear shank fits perfectly in its seat within the cylinder (Fig. 50).

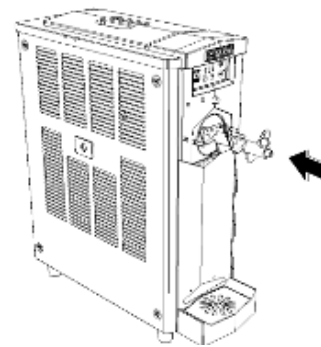


Fig. 50

ENGLISH

- After installing the piston seals and lubricating them as necessary (Fig. 51), insert the piston into its housing in the flange, mount the dispensing lever together with its spring and connect them with the fixing pin (Fig. 51).

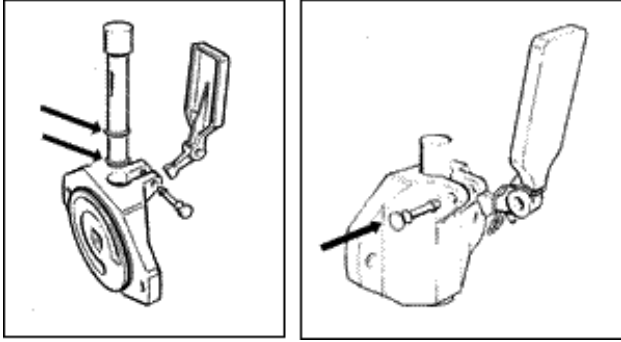


Fig. 51



CAUTION

An imperfectly fitted tap will compromise its seal.

- Carefully lubricate the sealing gasket of the front flange (Fig. 52).

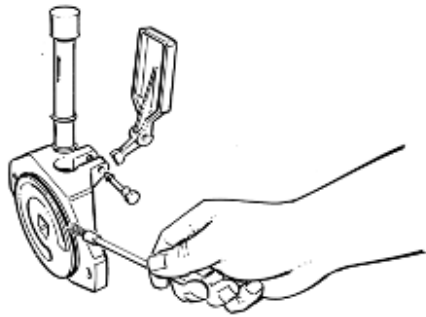


Fig. 52

- Refit the flange so that the locating pin mates with its seat (Fig. 53).

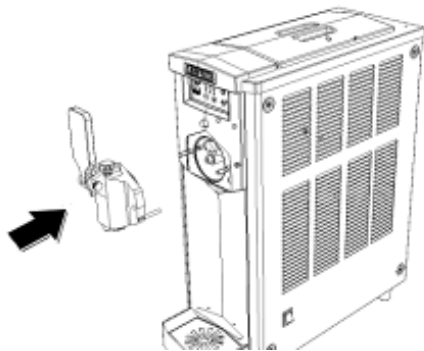


Fig. 53

- Once you have correctly mounted the flange, screw the security knobs right down (Fig. 54).

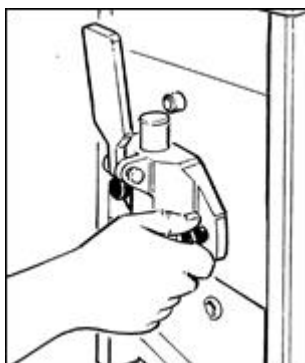


Fig. 54

- Once all the components of the freezing cylinder have been refitted, place all components of the top tank in the same position they occupied before the sanitisation (Fig. 55).

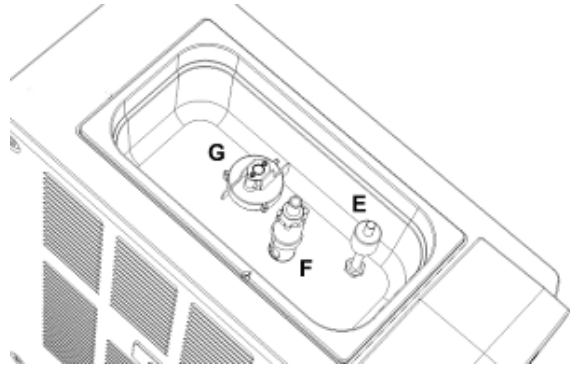


Fig. 55

- Replace the drip tray (Fig. 56).

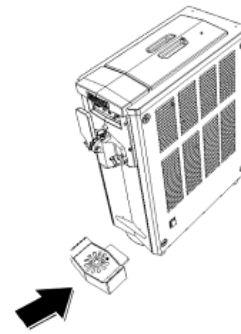


Fig. 56

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

B.2.1 Sanitization

If the appliance is not used for some days after being thoroughly cleaned and sanitised as described in B *Safety INSTRUCTIONS*, at restart the following sanitising operations should be carried out.

- Take off the lid.
- Fill the top tank with water and sanitizer for objects for food use (use Kay-5® sanitizer/cleaner with a 100ppm dilution (1 Oz packet of Kay-5® + 2 ½ gallons of water) (the sanitizing product shall comply with 40 CFR §180.940), carefully following the doses prescribed by the manufacturer of the same.
- Start the appliance in wash mode and leave for the time specified by the manufacturer.



IMPORTANT

Do not leave the sanitizer in the tank for periods in excess of those prescribed by the manufacturer.

- Empty the tank by opening and closing the tap at least 10 times in order to sanitise the mix flow zone too.
- Rinse thoroughly by repeating the same steps but using only clean water in place of the sanitizer.
- After carefully performing these operations the appliance is ready for use.

C SUPPLIED WITH THE APPLIANCE

At the time it is opened, inside the packaging you will find the following items:

- This Operator's manual;
- Declaration of CE Conformity;
- 1 tube of lubricant (vaseline);
- 1 drip tray;
- 2 piston o-ring;
- 1 frontal flange gasket;
- 1 cleaning tube brush;
- 1 star shape device.

D ADVICE FOR TRANSPORT

To prevent the oil contained in the hermetic compressor draining into the cooling circuit, the device must be transported, stored and handled in the upright position, following the instructions on the packaging. If the appliance has been

accidentally, or intentionally for reasons of transport, held in a non-vertical position it is necessary, before starting up, to keep it for about 3-4 hours in an upright position so that the oil returns to the compressor.

E ADVICE FOR LIFTING

Each appliance is equipped with a special wooden pallet that allows it to be moved using the usual vehicles for handling and lifting.



CAUTION

Never lift the appliance alone, always seek the help of another operator.

To avoid damage to the appliance, loading and unloading operations should be carried out with particular care. It is possible to lift the appliance with forklifts, motorised or manual, placing the forks under the appliance.

The following operations should always be avoided:

- overturning the appliance
- dragging the appliance with ropes or similar means
- lifting the appliance with slings or ropes
- shaking or jolting the appliance and its packaging.

The appliance must be stored in a dry place with temperatures from 0°C to 40°C. In the original packaging up to 2 appliances can be stacked on top of each other, taking care to maintain the vertical position, as shown by the arrows on the packaging.

F TECHNICAL SPECIFICATIONS

F.1 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.

F.2 Noise emissions

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

F.3 Climatic class

Class N, indicates an ambient temperature for machine use between 24 and 32°C (between 75°F and 90°F).

F.4 Dimensions

The overall dimensions of the appliance are:

So-Soft Gravity & So-Shake

- Height 60 cm
- Width 35.7 cm
- Depth 52.1 cm
- Weight 70 kg

F.5 Refrigerant

Between the gas used (R452a, R449 and R290) the R290 is potentially flammable and explosive.



WARNING

Fire hazard / Flammable materials



CAUTION

Every possible precaution must be taken to avoid any danger connected with the nature of this gas during any ordinary and/or extraordinary operation carried out on the equipment.

F.6 In case of breakdown

In most cases, technical problems can be resolved with minor interventions. We therefore recommend you to read this manual carefully before contacting the manufacturer or service centre.

ENGLISH

F.7 Appliance recyclability and disposal

F.7.1 Recyclability

Our appliances are manufactured using a significant percentage of recyclable metals (such as stainless steel, iron, aluminium, galvanized sheet, copper, etc.), which can be recovered through the local recycling systems, in compliance with the regulations in force in the country of use.

National regulations regarding waste disposal may vary. Disposal of the appliance must therefore be carried out in accordance with the applicable legislation and the directives issued by the competent authorities in the country where the appliance is decommissioned.

The components of the appliance must be separated and disposed of in accordance with their material composition (e.g. metals, oils, greases, plastics, rubber, refrigerant gases, insulating boards and other insulating material, glass wool, LEDs, etc.) and in full compliance with applicable local and international waste management regulations.

Compressors may contain oils and refrigerants fluids - are special waste and has to be recycled on local bases regulations.

F.7.2 Procedure regarding appliance disposal and component / material recovery

This product should not simply be disposed of in the environment at the end of its life cycle; it is imperative instead either to dispose of it in accordance with local environmental regulations, or, preferably, to deliver it whole to an authorized recycling center.

All removed components, including structural parts, must be delivered together with the appliance to an authorized recycling or dismantling facility.

The dismantling/recycling center will apply state of the art technologies and methods available to them to effectively disassemble the products for best recyclability.

Note that printed circuit boards, electrical motors or other components identified in European Union legislation to be of high critical raw materials recovery potential need to be addressed specifically.

In case of doubts or questions, always refer to your reference customer care service.

Before disposing of the appliance, make sure to remove any food and organic residues. Carefully inspect its physical condition and preservation state, checking for potential leaks of liquids or gases, as well as for broken parts that may pose hazards during handling and subsequent dismantling.

Before disposing of the appliance, carefully inspect its physical condition and preservation state, checking for potential leaks of liquids or gases, as well as for broken parts that may pose hazards during handling and subsequent dismantling.



The symbol on the product indicates that this product should not be treated as domestic waste, but must be correctly disposed of in order to prevent any negative consequences for the environment and human health. For further information on the recycling of this product, contact the local dealer or agent, the customer care service or the local body responsible for waste disposal.



NOTE!

When dismantling the appliance, any marking, this manual and other documents concerning the appliance must be destroyed.

G POSITIONING

FOR MAINTENANCE STAFF ONLY

Installation and subsequent maintenance operations must be carried out by staff qualified and trained in the use of the appliance in accordance with the regulations in force.

- a. After removing the packaging, **preserve all parts of it for winter storage** and ensure the integrity of the appliance (Fig. 57).

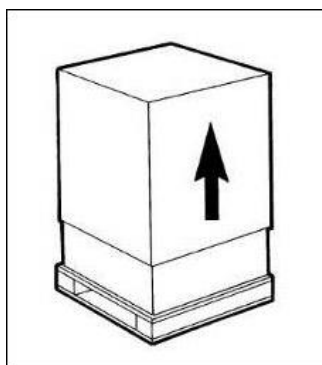


Fig. 57



IMPORTANT

The packaging must be kept out of the reach of children as it represents a potential safety/health hazard.

- b. Place the appliance on a solid and flat surface leaving 20cm (8 inches) on all the sides so that the body of the appliance is well ventilated. Install the appliance in a dry area and avoid installing it near heat sources. **We recommend you to maintain a room temperature between 24 and 32°C (between 75 and 90°F).**

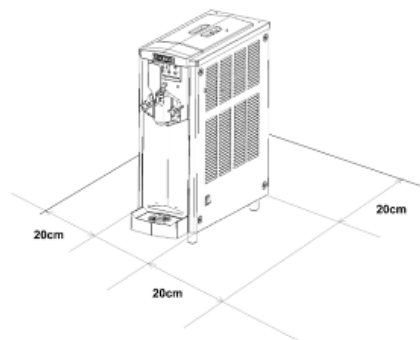


Fig. 58

- c. Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the data plate and the power available is appropriate for the requirements of the appliance. Insert the plug into an earthed socket, avoiding multiple sockets.
FOR FURTHER PRECAUTIONS, READ H CONNECTION TO THE POWER SUPPLY MAINS CAREFULLY.
- d. The installation must be performed according to the manufacturer's instructions. Failure to comply with these instructions may impair operation of the appliance.

**IMPORTANT**

Earthing is necessary and required by law. Before carrying out any cleaning or extraordinary maintenance be sure to disconnect the appliance from the mains by removing the power plug.

In case of breakdown or malfunction switch off the appliance and unplug it.

H 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. 59). Therefore, the manufacturer cannot be held responsible for any damage due to failure of the grounding system of the machine.



NOTE!

According to the IEC/EN 61000-3-11, the appliance must be connected to a public distribution system having a maximum permissible system impedance of $Z_{\max}=0,35\Omega$.

- 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.

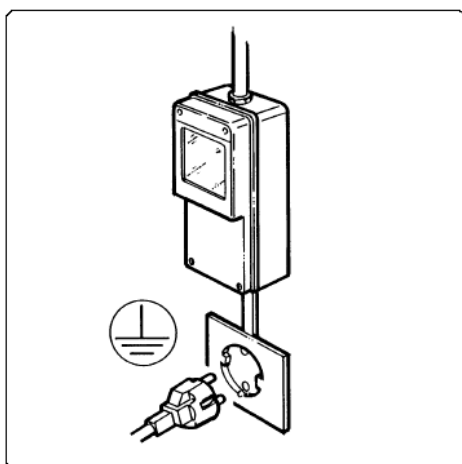


Fig. 59

- 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. 59).
- 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.

I START-UP PROCEDURES AND METHOD OF USE



CAUTION
BEFORE STARTING THE APPLIANCE THE FIRST TIME, CARRY OUT THE CLEANING AND SANITISING PROCEDURES DESCRIBED IN B Safety INSTRUCTIONS.

- Dilute and mix the preparation in a separate container according to the manufacturer's instructions (Fig. 60) without exceeding the following quantities:
 - So-Soft Gravity & So-Shake: 2+4 litres



Fig. 60



NOTE!
The blending of water or milk with the preparation is called the mix and makes soft serve ice cream and similar products.



CAUTION
 Never use the appliance with unsuitable products different from the specific soft ice cream ones. Failure to observe this instruction may cause irreparable damage to components of the appliance.

When you produce a new flavour of ice cream and you start up the appliance for this purpose, we recommend starting by introducing only 0,9 litres of mix needed to fill the freezing cylinder and introduce the remaining product into the top tank only after placing the compression pipe as a junction between the freezing cylinder and the pump.

- Remove the top tank lid (Fig. 61).

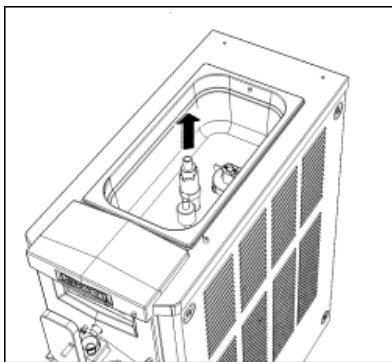


Fig. 61

- Pour the mix into the top tank (Fig. 62) and wait for it to flow into the freezing cylinder.

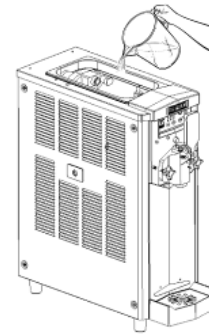


Fig. 62

- Position the air regulation pipe and adjust it, lifting and rotating the upper movable part in a clockwise direction, to the closed position on the lower notch indicated by the arrow (Fig. 63).

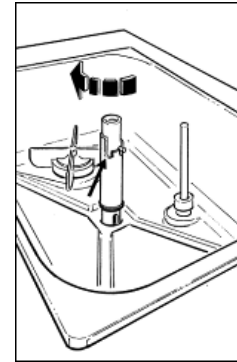


Fig. 63

- Pour the remaining product into the upper tank.
- Replace the cover on the tank, insert the plug and turn on the main switch (Fig. 64).

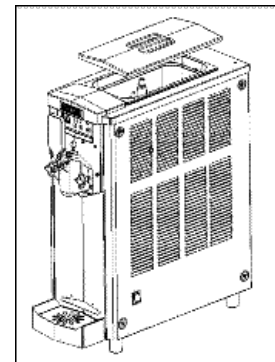


Fig. 64

- Select the desired mode of operation from the control panel (Fig. 65)

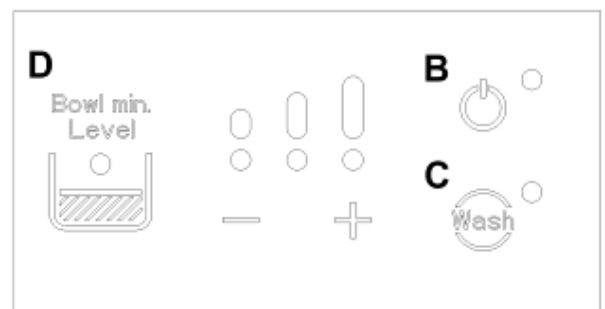


Fig. 65

ENGLISH

- To activate the cooling system in cooling mode push the power button B on the control panel (Fig. 65).



CAUTION

On pushing the power button the cooling system comes into operation. To prevent the appliance being damaged, always make sure you have already introduced the mix into the tank before activating the cooling system. Never activate it with the tank empty.

- To change the consistency of the mix, press the + and – keys of the control panel (Fig. 65). Pressing + will cause the number of LEDs lit to rise and consequently the consistency setting increases. Pressing – instead will decrease the number of LEDs lit and reduce the mix consistency (Fig. 65).
- If the – key is pushed until all three consistency LEDs go out, the appliance will go into defrost mode. This mode will be indicated by the fact that only the LED of the power button B is lit.
- In defrost mode, the product inside the cylinder is restored and maintained in a liquid state under above-freezing storage temperature conditions.
- To activate wash mode, push the button WASH button (button C in Fig. 65) after switching off the cooling system by pressing the power button B and making sure that its LED is off.



IMPORTANT

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



NOTE!

When the consistency LEDs flash, it means that the cooling system is operating as the consistency setting has not yet been reached.

- Once the product has reached the desired consistency the LEDs will stop flashing and the rotation of the beater will stop.
- In the first production phase, at this point it is necessary to open the air regulation pipe and adjusting it to the desired level.
- Lifting and turning the upper part of the tube counter clockwise (Fig. 66), and positioning the pin on the notches which become gradually higher, increases the amount of mix that can flow into the freezing chamber so changing the consistency and the bulk of the same.

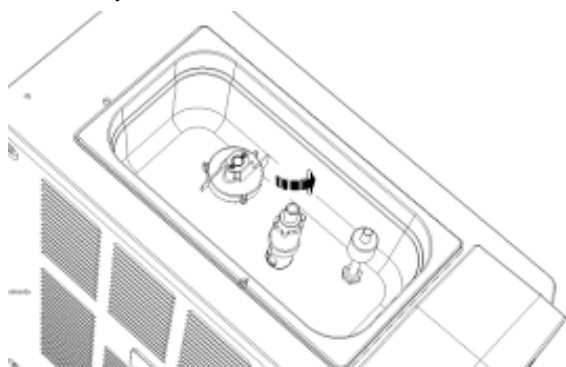


Fig. 66

- To dispense, place a glass under the tap and pull the lever as shown in Fig. 67 . The beater will begin to rotate again, starting the dispensing phase.

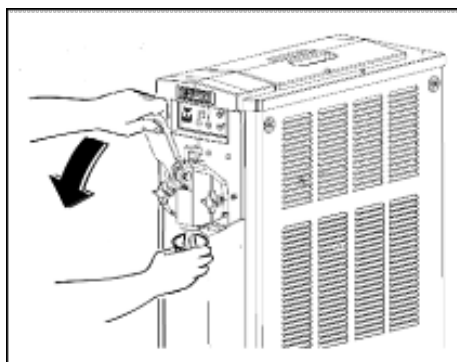


Fig. 67



CAUTION

In order to avoid any damaging on the machine due to the lack of product, when the level is low in the upper tank the machine is blocked until that level has been restored. That block is underlined by an alarm.

- When the product level LED D and the power LED B (Fig. 68) are lit with a buzzer sound activated, it means that the product level in the top tank is low and should be refilled; in these conditions the appliance is blocked and only the dispensing system will be activated if necessary until the product level has been restored.**

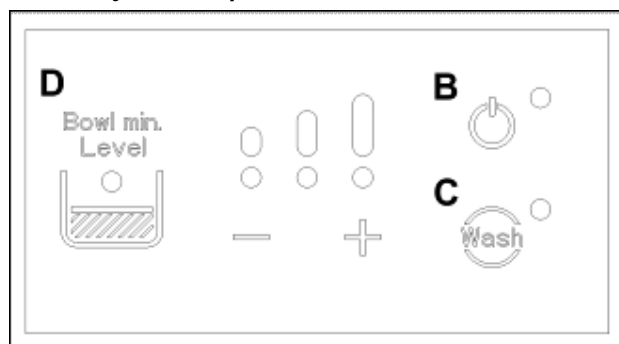


Fig. 68

J EXTRAORDINARY MAINTENANCE



CAUTION

Before carrying out any maintenance, you must switch off the appliance and unplug the power lead from the socket.

J.1 Checking and replacing the seals

J.1.1 BEATER AND FLANGE SEAL

The front side flange seal should be replaced every 6 months depending on the state of wear and the level of maintenance and lubrication.

J.1.2 TAP (O-RING) SEALS

The o-ring seals of the dispensing tap should be replaced whenever they appear worn. These seals should be lubricated each time the appliance is reassembled after cleaning and checked carefully in order to avoid unwanted leaks.

J.1.3 SHAFT BACKSIDE SEALS

The auger backside seal has to be replaced every time some dripping into the drawer is evident.

J.2 Winter Storage

To protect the appliance during periods of inactivity such as winter, it is important to store it properly as described below:

- Disconnect the appliance from the power source.

- Dismantle, wash and sanitise all parts in contact with the mix as described in J *EXTRAORDINARY MAINTENANCE*.
- Also clean the exterior panels.
- Reassemble all components carefully.
- Cover the completely-reassembled appliance with the original packaging so that it is protected from dust and other contaminants.
- Position the appliance in a dry place.

J.3 Product storage

Since the conservation of the product used depends on the temperature and duration of storage, it is absolutely necessary to refer to the instructions and specifications of the manufacturer in order to avoid health risks due to deterioration of the product under incorrect conservation conditions.

K USEFUL INFORMATION ON ICE CREAM MIXES

K.1 VOLUME INCREASE

During the transition from the initial liquid state to the thick and creamy final state, the mix considerably increases its volume. The ability to quantify the extent of this increase can be very useful in order to avoid the tank overflowing due to an excessive amount of product.

By following these simple steps you will be able to calculate the extent of this increase.

- Place an empty container on some scales and calibrate the zero setting
- Remove the container, fill it completely with liquid product, weigh it and record this value
- Repeat the same steps, completely filling the container with mix having the desired density, weigh it and note the value obtained
- Apply the following formula to calculate the percentage of increase in the volume:

"Weight of the liquid mix less the weight of the denser creamy mix, divided by the weight of the creamy mix and then multiplied by 100".

Example:

Weight of half a litre of mix: 530g

Weight of half a litre of creamy mix: 380g

Difference: 150g

$150/380 = 0.4$

$0.4 \times 100 = 40\%$ increase in volume

L TROUBLESHOOTING GUIDE

**NOTE!**

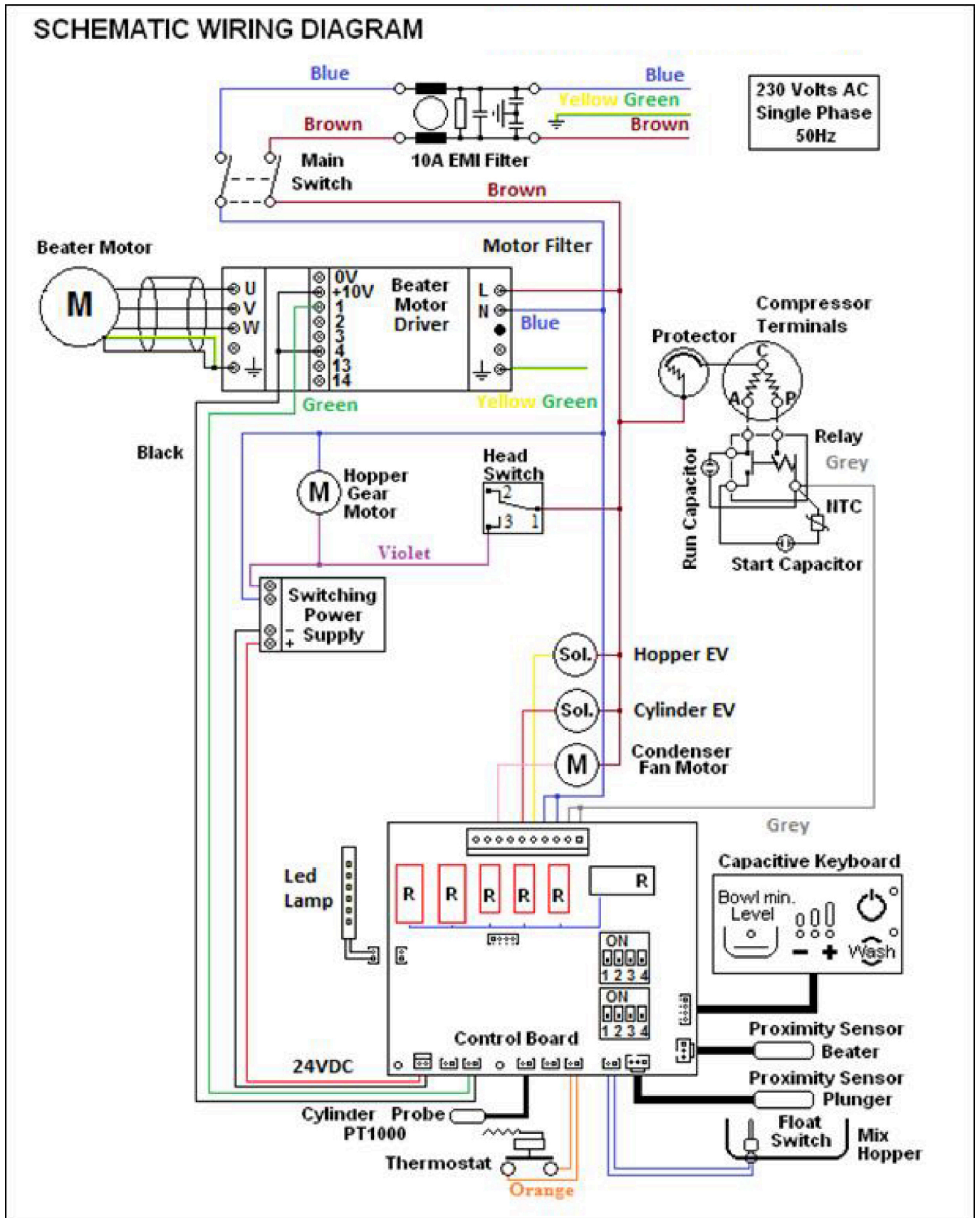
The following procedures must be performed by qualified technical staff.

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|--|---|
| The appliance does not cool, or cools only partially, and the compressor is running | <ul style="list-style-type: none"> The space around the appliance is inadequate for ventilation The appliance is operating in wash mode The fan is not functioning There is a loss of coolant | <ul style="list-style-type: none"> Allow at least 20 cm of free space around the appliance and place it away from other heat sources Turn on the cooling system by turning off wash mode and activating cooling mode Check the electrical connections, if necessary replace the fan Find the leak, eliminate it and recharge the system |
| The appliance does not cool, or cools only partially, and the compressor is not running | <ul style="list-style-type: none"> Electrical components of the compressor are not functioning Some electrical connections are disconnected Defective compressor | <ul style="list-style-type: none"> Replace non-functioning components Check electrical connections Replace the compressor |
| The appliance is noisy | <ul style="list-style-type: none"> The beater and its components have not been installed correctly The freezing cylinder is empty The fan blades are impacting internal components | <ul style="list-style-type: none"> Dismantle the beater and reassemble the parts correctly Find the root cause and solve it in order to have it running with product Check and adjust |
| The main switch is in the ON position but the appliance does not run | <ul style="list-style-type: none"> The front flange has not been positioned correctly Some electrical connections are disconnected The switch is broken The electronic panel is defective The agitator motor is defective | <ul style="list-style-type: none"> Correctly position the front flange Check electrical connections Replace the switch Replace the electronic panel Replace the agitator motor |
| The appliance leaks from the side drawer | <ul style="list-style-type: none"> The seal contact surface is dirty or damaged | <ul style="list-style-type: none"> Check and clean or replace the seal |
| The appliance is running and the top tank is filled with liquid product but nothing comes out of the tap | <ul style="list-style-type: none"> The pump is not working The mix in the cylinder is too dense | <ul style="list-style-type: none"> Check and solve Establish why the mixture thickens excessively, resolve the problem and restart the appliance replacing the mix |
| The tap is leaking | <ul style="list-style-type: none"> The tap has not been reassembled correctly The movement of the tap is impeded The o-ring seals are damaged or worn | <ul style="list-style-type: none"> Dismantle and reassemble the tap correctly Clean the tap and its housing and lubricate with the vaseline supplied Replace the o-rings |
| The beater does not turn | <ul style="list-style-type: none"> The front flange is not mounted correctly Some electrical connections are disconnected The electronic panel is defective The agitator motor is defective | <ul style="list-style-type: none"> Mount the front flange correctly Check electrical connections Replace the electronic panel Replace the agitator motor |
| The beater is noisy during rotation | <ul style="list-style-type: none"> The cylinder is empty | <ul style="list-style-type: none"> Check the root cause and solve |
| Buttons do not respond to being pressed | <ul style="list-style-type: none"> The keypad is defective The electronic panel is blocked or defective | <ul style="list-style-type: none"> Replace the keypad Turn the appliance off and on and if the problem persists, replace the panel |

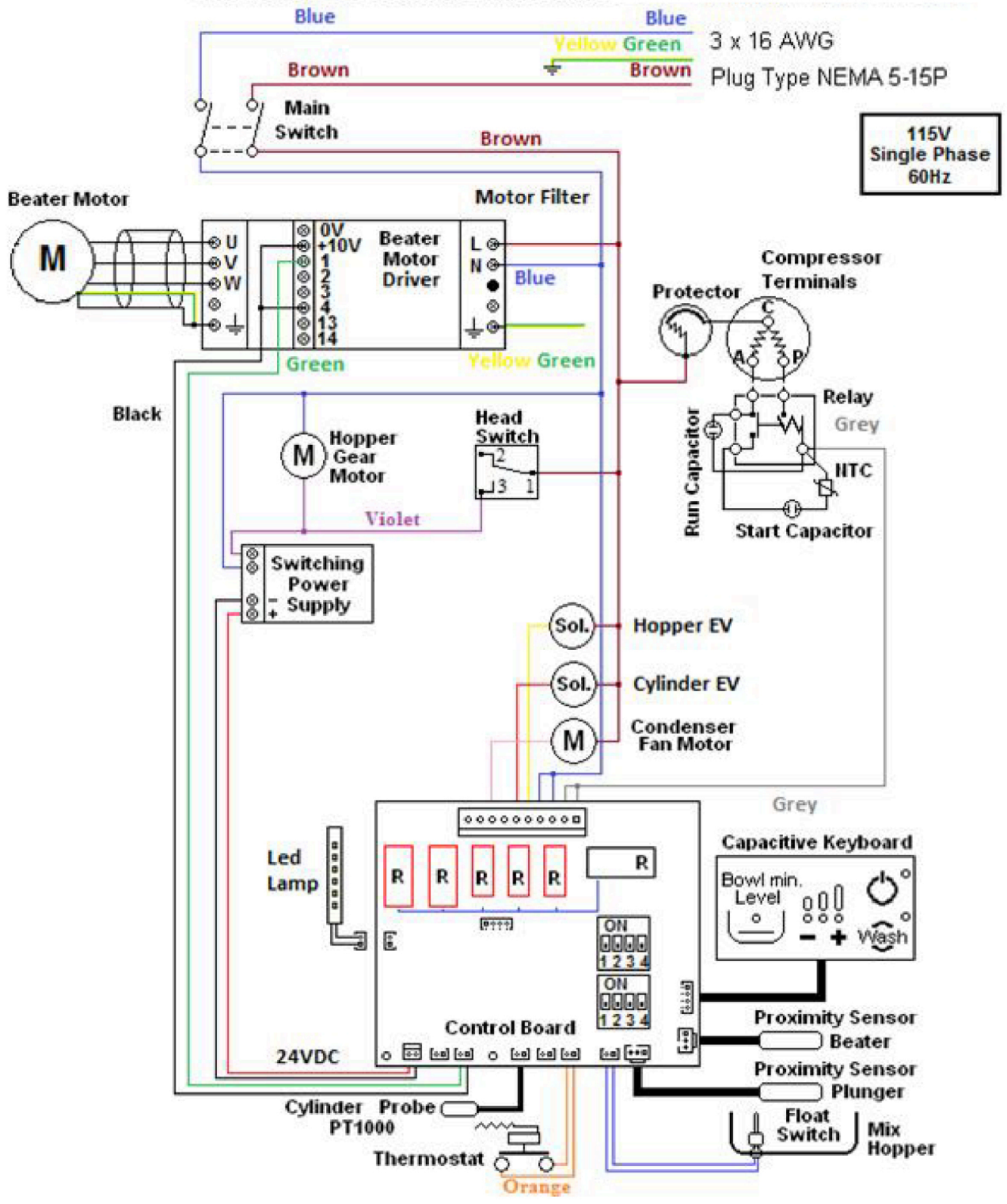
ENGLISH
Contents

A WIRING DIAGRAM 35

A WIRING DIAGRAM



SCHEMATIC WIRING DIAGRAM





ASSISTENZA TECNICA ITALIA
Email: infoservicek@electroluxprofessional.com
Tel. +39 059 782884

INTERNATIONAL CUSTOMER CARE
Email: 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
Email: epr.techhelp@electroluxprofessional.com

SPM DRINK SYSTEMS S.p.A.
Via Panaro, 2/b
41057 Spilamberto (MO) Italy
<https://www.spm-ice.it>