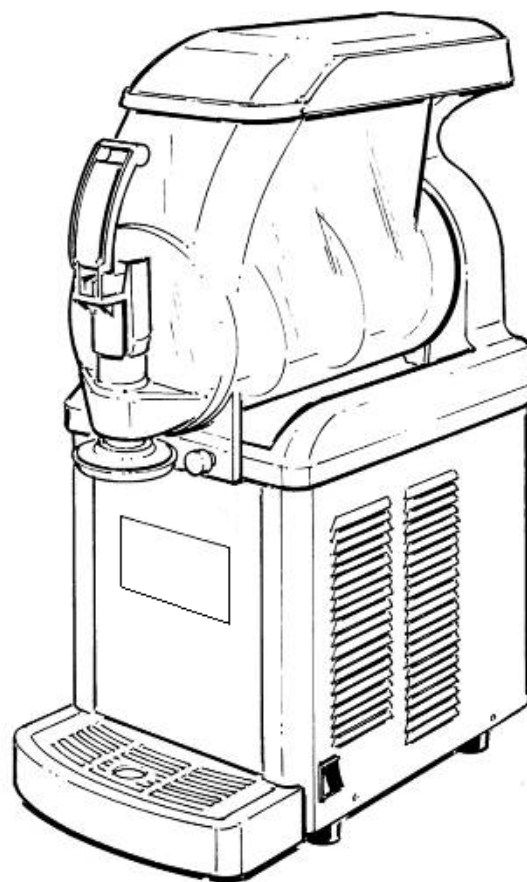


# GT1 и GT2 Touch



Руководство по эксплуатации  
Стр.2  
Gebrauchs- und Wartungsanleitung  
Seite 26  
Operator's manual  
Page 50



## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ .....   | 3  |
| 2. КОМПЛЕКТНОСТЬ ИЗДЕЛИЯ .....                  | 3  |
| 3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПЕРЕВОЗКЕ .....              | 3  |
| 4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДЪЕМУ .....                | 3  |
| 5. ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ .....               | 4  |
| 6. УСТАНОВКА .....                              | 5  |
| 7. ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ..               | 6  |
| 8. ЗАПУСК И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....                 | 7  |
| 9. ЕЖЕДНЕВНАЯ УБОРКА/ЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ ..... | 14 |
| 10. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....              | 21 |
| Чистка конденсатора .....                       | 21 |
| Контроль и замена уплотнителей .....            | 22 |
| Зимнее хранение .....                           | 22 |
| 11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....      | 23 |
| 12. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ .....                       | 23 |
| 13. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК .....                  | 24 |
| 14. ЭЛЕКТРОСХЕМА.....                           | 73 |

Уважаемый Покупатель!  
Поздравляем с приобретением качественного изделия, которое безусловно удовлетворит ваши требования и ожидания.  
Благодарим за оказанное предпочтение и рекомендуем внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации и обслуживанию.

### Издание подготовлено:

MEC SAS и SPM DRINK SYSTEMS S.p.a.  
Via Panaro n° 2  
41057 Spilamberto (MO)

Edizione: 03/2012  
Revisione: 05  
© 2012 – SPM Drink Systems

Все права по воспроизведению данного руководства закреплены за MEC SAS и SPM DRINK SYSTEMS, любое воспроизведение, даже частичное, запрещено.

Описание и иллюстрации относятся к определенному изделию. MEC SAS и SPM DRINK SYSTEMS оставляют за собой право в любой момент привносить все модификации, которые сочтут целесообразными для серийного производства.

### Данное руководство:

- является неотъемлемой частью поставляемого изделия и должно быть внимательно прочитано для его надлежащего использования согласно основным требованиям безопасности;
- подготовлено согласно предписаниям Директивы «Машины и механизмы» 2006/42/CE и содержит необходимую техническую информацию для корректного выполнения всех рабочих операций с максимальной безопасностью;
  - должно бережно храниться (в прозрачном и герметичном конверте, чтобы не изнашивалось) и быть рядом с машиной в течение всего срока службы, в том числе при переходе к другим пользователям. В случае утери или порчи можно запросить копию у MEC SAS или SPM DRINK SYSTEMS, сообщив серийный номер.
- MEC SAS и SPM DRINK SYSTEMS не несут ответственности за ущерб, полученный в результате использования изделия не по назначению или в результате действий, не предусмотренных в данном руководстве.

## 1. ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Данное руководство является неотъемлемой частью изделия и служит для справочной информации. За исключением конкретных пометок данное руководство предназначено для персонала, ежедневно использующего аппарат, и для квалифицированных работников ремонтно-сервисной службы. Внимательно прочитайте рекомендации и предупреждения прежде, чем приступить к установке и использованию аппарата.

Аппарат был разработан для производства мягкого мороженого, крема-мороженого, шербета, холодного крема, замороженного йогурта, молочных коктейлей и подобных десертов, приготовляемых смешивая воду или молоко с порошкообразными наполнителями.

При получении аппарата удостоверьтесь, что он соответствует заказанной вами модели и модели указанной в транспортных документах с названием аппарата и серийным номером.

Аппарат предназначен только и исключительно для использования, указанного производителем, и следовательно производитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный в результате использования аппарата не по назначению. Данным аппаратом не должны пользоваться лица (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не имеющими опыта и знаний, если только они не были обучены и не работают под присмотром персонала, отвечающего за их безопасность.

Не допускайте, чтобы дети играли с аппаратом.

Аппарат не предназначен для использования на открытом воздухе. Не устанавливайте его в местах, где на него могут попасть брызги или струи воды.

Аппарат необходимо устанавливать в местах, где он будет находиться под контролем квалифицированного персонала.

## 2. КОМПЛЕКТНОСТЬ ИЗДЕЛИЯ

При вскрытии упаковки внутри должны находиться:

- руководство по использованию и обслуживанию,
- декларация соответствия CE;
- 1 тубик со смазочным веществом (вазелин);
- 1 ванночка для сбора капель;
- 3 уплотнительные прокладки.

## 3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПЕРЕВОЗКЕ

Для избежания попадания масла из герметичного компрессора в охлаждающий контур необходимо перевозить, складировать и перемещать аппарат в вертикальном положении, следуя знакам на упаковке. **В случае, если аппарат случайно или преднамеренно в связи с условиями транспортировки находился не в вертикальном положении, необходимо перед запуском держать его 3-4 часа в прямом положении, чтобы масло вернулось в компрессор.**

## 4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДЪЕМУ

Каждый аппарат снабжен специальной деревянной рамой, которая позволяет перемещать его обычными грузоподъемными средствами.



**Никогда не поднимать аппарат в одиночку, а только с помощью еще одного человека.**

Чтобы не повредить аппарат, погрузку и разгрузку осуществлять с особой осторожностью. Можно поднимать аппарат электрическим или механическим грузоподъемником, подводя вилы под нижнюю часть аппарата

Необходимо избегать:

- переворачивать аппарат вверх дном;
- волочить аппарат на веревках или др.;
- поднимать аппарат со стропами или веревками;
- трясти или ударять аппарат и его упаковку.

Хранить аппарат в сухом месте при температуре от 0°C до 40 °C. Аппараты в заводской упаковке можно ставить один на один, не больше 2 штук, в вертикальном положении, следуя стрелкам на упаковке.

## 5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Технические и электрические характеристики

Все технические и электрические характеристики аппарата указаны на паспортной табличке, расположенной внутри аппарата и изображенной ниже.



На табличке указаны:

- Модель;
- Серийный номер;
- Электрические параметры
- Вольт/Гц;
- Мак потребление (ватт);
- Мак ток (ампер);
- Вес (кг);
- Окружающая температура при эксплуатации аппарата от 24 до 32°C.

Размеры упаковки:

GT1

- Высота 65 мм.
- Ширина 26 мм.
- Глубина 42.5 мм.
- Вес 28 кг.

GT2

- Высота 65 мм.
- Ширина 45 мм.
- Глубина 42.5 мм.
- Вес 46 кг.

### Шумовое воздействие

Уровень постоянного шумового воздействия не превышает 70 dB.

### В случае поломки:

В большинстве случаев возможные технические сбои требуют минимального вмешательства; следовательно, прежде, чем связываться с производителем или сервисным центром, рекомендуется внимательно прочитать данное руководство.

### Переработка в утильсырье


#### **ВАЖНО**

Все упаковочные материалы держать в недоступном для детей месте, поскольку они являются потенциальным источником опасности.

#### **ВАЖНО**

Для сохранения экологии не уничтожайте упаковочные материалы, а сохраняйте их для повторного использования в случае необходимости (напр. зимнее хранение).



Символ  указывает, что аппарат не нельзя перерабатывать, как обычные отходы, его необходимо перерабатывать согласно Общеввропейской директиве 2003/108/EC (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) и соответствующему национальному законодательству для предупреждения возможных негативных последствий для экологии и здоровья людей. Для правильной переработки аппарата свяжитесь с продавцом или сервисным центром.

## 6. УСТАНОВКА

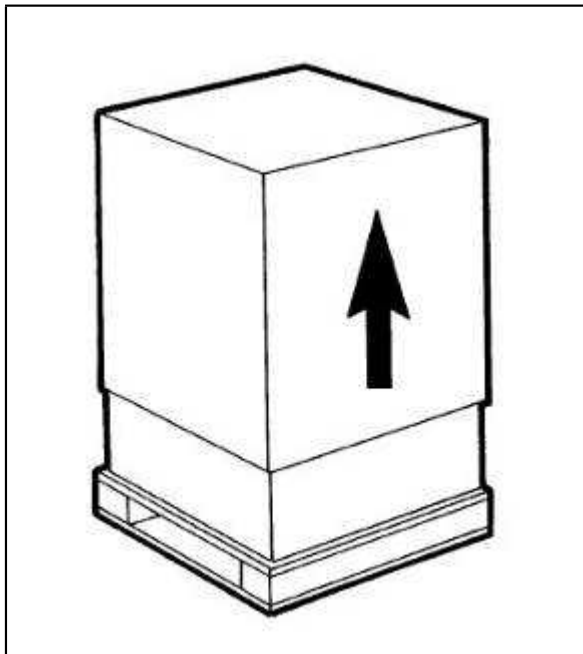


Рис. 1

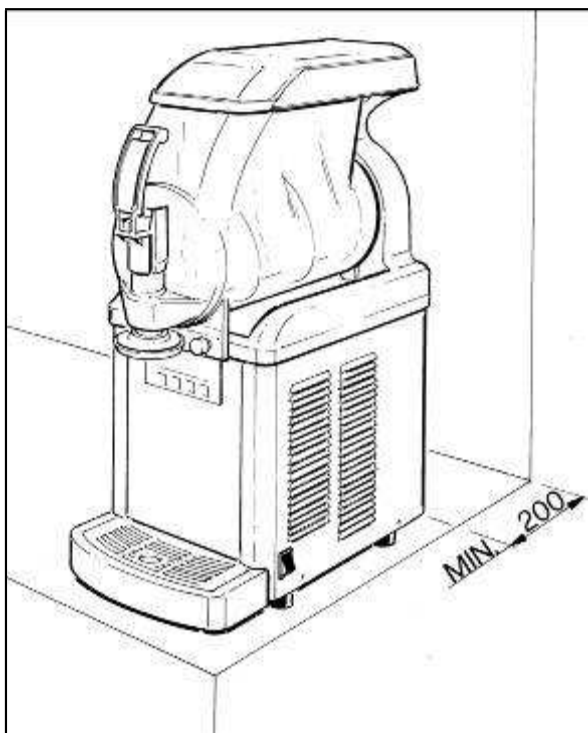


Рис. 2

### ТОЛЬКО ДЛЯ РАБОЧЕГО-ЭКСПЛУАТАЦИОННИКА

Установка и дальнейшие операции по обслуживанию должны выполняться квалифицированным и специально обученным персоналом согласно действующим нормативам.

- а) Распаковав изделие, убрать и сохранить упаковку для зимнего хранения. Удостовериться, что аппарат не поврежден при перевозке (Рис.1).

#### **! ВАЖНО!**

Все упаковочные материалы держать в недоступном для детей месте, поскольку они являются потенциальным источником опасности.

- б) Поставить аппарат на прочную горизонтальную поверхность таким образом, чтобы к корпусу аппарата свободно поступал воздух (по крайней мере 20 см свободного пространства, Рис.2). Устанавливать аппарат в сухом помещении, вдали от источников тепла. Рекомендуемая окружающая температура для эксплуатации аппарата от 24 до 32°C.

- с) Проверить, чтобы напряжение в сети соответствовало напряжению, указанному на шильдике, а мощность не была ниже, потребляемой аппаратом. Вставить вилку в розетку с заземлением, избегая тройников.

**ДАЛЬНЕЙШИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ  
УКАЗАНЫ В РАЗДЕЛЕ "ПОДКЛЮЧЕНИЕ К  
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ".**

- д) Аппарат необходимо устанавливать согласно указаниям и рекомендациям производителя. Их несоблюдение может вызвать сбой в его работе

#### **! ВАЖНО!**

Заземление - обязательно и необходимо по закону. Перед тем, как приступить к уборке, чистке или техобслуживанию, убедиться, что аппарат отключен от сети и вилка вынута из розетки. В случае поломки или неисправности аппарата выключить его и вытащить вилку из розетки.



## 7. Электроподключение

### ТОЛЬКО ДЛЯ РАБОЧЕГО-ЭКСПЛУАТАЦИОННИКА

Для вашей безопасности, перед тем, как вставить вилку в розетку, как уже упоминалось в предыдущем разделе, необходимо предпринять следующие меры предосторожности:

- Удостовериться, что подсоединение осуществлено к электросети, имеющей эффективное заземление согласно действующими нормам безопасности (рис. 3).

Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, нанесенный людям или имуществу, из-за отсутствия заземления у электропроводки.

- Контролировать всегда электрические параметры на шильде на каждом аппарате; параметры на шильде заменяют всегда собой данные, указанные в настоящем руководстве.

- Для правильной и безопасной установки аппарата необходимо выделить отдельную розетку, управляемую терромагнитным прерывателем с расстоянием открытия контактов равным или превышающим 3 мм, соответствующую действующим нормам по безопасности (рис. 3).

**- Никогда не использовать тройники или удлинители.**

- Удостовериться, что провод питания по всей своей длине нигде не пережат.

- Вытаскивая вилку из розетки, всегда отключать общий выключатель, братья за саму вилку и не прилагать чрезмерных усилий.

### **! ВАЖНО!**

ЕСЛИ ПРОВОД ПИТАНИЯ ПОВРЕЖДЕН, ОН ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАМЕНЕН ИЛИ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ, ИЛИ ЕГО СЕРВИСНОЙ СЛУЖБОЙ, ИЛИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ СПЕЦИАЛИСТОМ ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ЛЮБЫХ РИСКОВ.

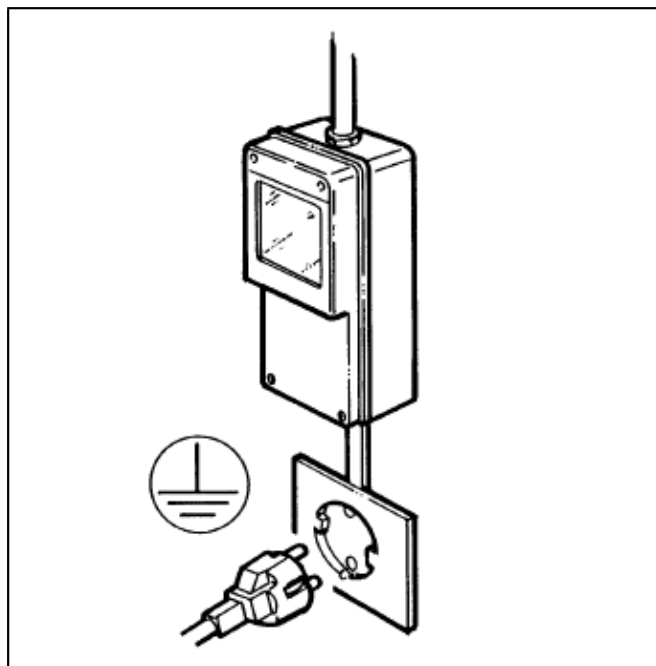


Рис. 3

## 8. ЗАПУСК И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

**ВНИМАНИЕ!**  
**ПЕРЕД ТЕМ, КАК В ПЕРВЫЙ РАЗ**  
**ОСУЩЕСТВИТЬ ЗАПУСК АППАРАТА,**  
**ВЫПОЛНИТЬ ОПЕРАЦИИ ПО ЧИСТКЕ И**  
**ДЕЗИНФЕКЦИИ ИЗ РАЗДЕЛА 9**

- В отдельной емкости развести и размешать в воде или молоке, согласно указанию производителя, препарат для приготовления продукта (см. рис. 4).

Примечание: продукт – результат перемешивания воды или молока с препаратом для получения мягкого мороженого, крема-мороженого, сорбетов, холодного крема, замороженного йогурта, молочных коктейлей и подобных продуктов.

**Не помещать более 2.5 литров жидкой смеси продукта в контейнер,** поскольку в процессе охлаждения происходит значительное увеличение объема, который может превысить максимальную вместимость контейнера (см. раздел «Расчет увеличения объема»).

- Вылить подготовленную смесь в контейнер (см. рис.5).

- Установить сначала подкрышник, затем основную крышку, и закрепить ее специальным ключом.

Примечание -----  
Все модели аппаратов серии GT имеют эффективное устройство безопасности для защиты работника, которое действует при открывании крышки и вызывает автоматическое и мгновенное выключение всех движущихся частей. Если крышка установлена неправильно, соответствующий смеситель не будет работать.  
-----

- Вставить вилку в розетку и включить общий выключатель А (рис. 6), теперь с помощью дисплея «touch screen» можно выбрать желаемый вид приготовления.

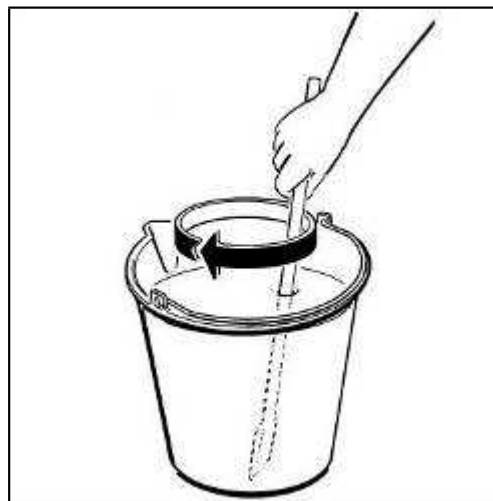


Рис. 4

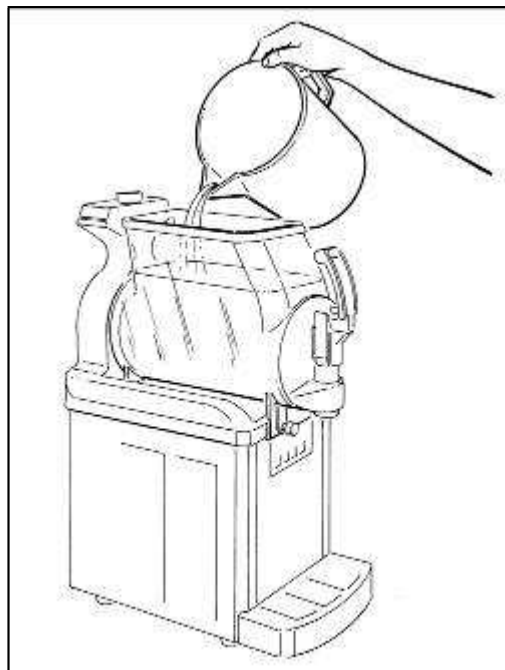


Рис. 5

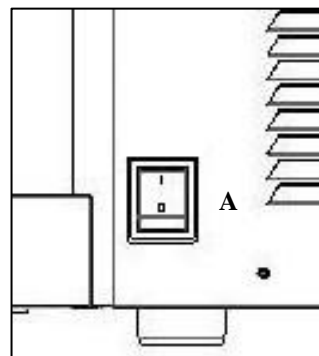


Рис. 6

- При включении аппарата появляется основное меню (Рис. 7); выбрав один из указанных вариантов, начнется приготовление (напр. МОРОЖЕНОЕ): аппарат будет работать согласно параметрам, предварительно установленным в выбранном варианте.

### ВНИМАНИЕ!

Если аппарат не заработал, проверить установку крышки. Модель GT имеет устройство безопасности, которое не позволит аппарату включиться до тех пор, пока крышка не встанет правильно на свое место.

Работа аппарата предусматривает различные режимы, для каждого из которых установлены свои параметры, такие как скорость вращения, длительность и температура, до которой надо довести продукт.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТА

#### Режим ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме приготовления продукт перемешивается и постепенно доводится до нужной консистенции и нужной температуры.

Внизу справа на рисунке изображены две кнопки.

#### “ESTRAZIONE” (выдавливание)

Нажимая на эту кнопку, переходят в режим выдавливания; при этом увеличивается скорость вращения смесительного шнека, чтобы упростить операцию выдавливания готового продукта. Скорость и продолжительность являются установленными параметрами.

**На этапе приготовления на месте кнопки “ESTRAZIONE” появляется прочерк “-----”, указывающий, что идет приготовление и продукт не готов к употреблению (Рис. 8).**

Однако функция выдавливания остается задействованной и, следовательно, если нажать на эту кнопку на этапе приготовления, то после выдавливания аппарат сразу же перейдет в режим поддержания, прервав этап приготовления. Это удобно в том случае, если аппарат выключается и снова включается, и нужно пропустить этап приготовления.



Рис. 7

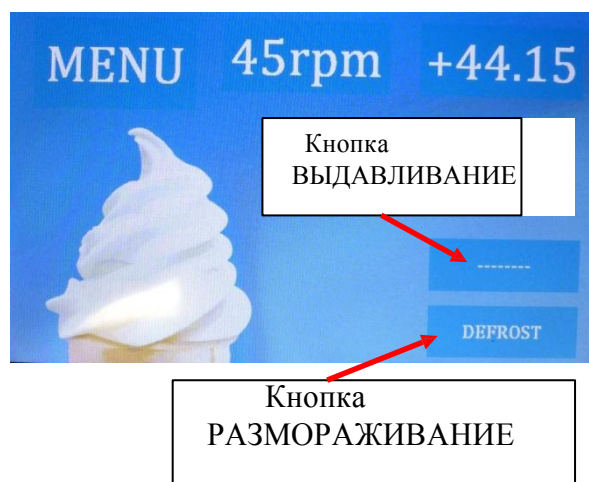


Рис. 8



- "DEFROST"

Нажав на эту кнопку, переходят в режим РАЗМОРАЖИВАНИЕ.

Этот режим удобен в ночное время: выставляется более низкая скорость вращения и более высокая температура для снижения расхода электроэнергии; несмотря на это продукт остается холодным и не портится.

На работу режима DEFROST указывает выделение соответствующей кнопки и изменение ее цвета по сравнению с первоначальным цветом (Рис.9). Для выхода из этого режима достаточно нажать еще раз на кнопку.

По завершению этапа DEFROST подразумевается, что продукт необходимо довести до нужной консистенции и температуры, следовательно, аппарат автоматически переходит в режим ПРИГОТОВЛЕНИЯ, на что указывает прочерк "-----" на кнопке ВЫДАВЛИВАНИЕ

#### РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ

Переход в режим ПОДДЕРЖАНИЯ происходит или после того, как истечет время приготовления, или при нажатии на кнопку ВЫДАВЛИВАНИЕ.

Этот режим – обычный рабочий режим аппарата. Продукт достиг желаемой консистенции и готов к употреблению, следовательно, его нужно поддерживать в этом состоянии.

Установленные параметры являются рабочими параметрами для режима ПОДДЕРЖАНИЯ, установлена скорость вращения и отрегулирована температура.

При данном режиме кнопка ESTRAZIONE - видна.



Рис. 9



Рис. 10

**Внимание:** Если в аппарате находится вода или дезинфекционный раствор НЕ включать аппарат ни в режиме ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ни в режиме ПОДДЕРЖАНИЕ, ни в режиме DEFROST: перемешивающие части могут выйти из строя.

- После достижения продуктом желаемой консистенции, для выдавливания продукта поставить стакан под кран, нажать кнопку ВЫДАВЛИВАНИЕ и потянуть ручку-рычаг, как показано на рисунке 11.

У моделей GT есть особое приспособление, чтобы придавать форму звезды выдавливаемому продукту; при использовании поставить стакан под него, как показано на рис. 11.

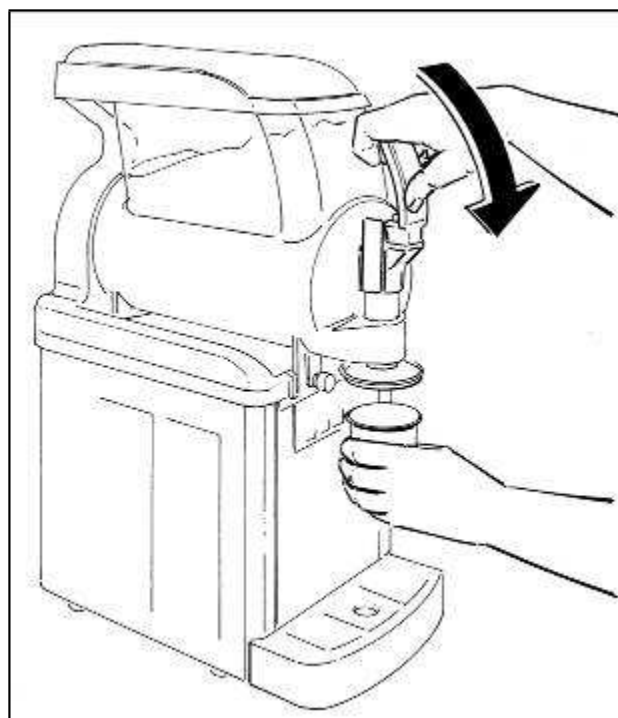


Рис. 11

#### ПАРАМЕТРЫ ПРОДУКТА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ АППАРАТА

Можно изменять параметры продукта также во время работы: войти в МЕНЮ, нажав кнопку вверху слева на дисплее в разных режимах (например, как на рис 8). Появится следующее изображение, как на рис. 12.



#### МЕНЮ ПРОДУКТА



Рис. 12

Регулируются все параметры продукта:

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ** (рис. 13): можно устанавливать скорость и температуру этого режима

VELOCITA' - СКОРОСТЬ

TEMPERATURA - ТЕМПЕРАТУРА



**Рис. 13**

**ВЫДАВЛИВАНИЕ** (рис. 14): можно устанавливать скорость и температуру этого режима.

VELOCITA' - СКОРОСТЬ

TEMPERATURA - ТЕМПЕРАТУРА



**Рис. 14**

**ПОДДЕРЖАНИЕ** (рис. 15): можно устанавливать скорость и температуру этого режима.

VELOCITA' - СКОРОСТЬ

TEMPERATURA - ТЕМПЕРАТУРА



**Рис. 15**

**РАЗМОРАЖИВАНИЕ** (рис. 16): можно устанавливать скорость и температуру этого режима.

VELOCITA' - СКОРОСТЬ

TEMPERATURA - ТЕМПЕРАТУРА



**Рис. 16**





DRINK SYSTEMS S.p.a.

Если требуется установить особые параметры до начала работы аппарата, то необходимо после его включения войти в меню НАСТРОЙКИ (рис. 7) и выбрать продукт, для которого нужно задать параметры (рис. 17).

|           |             |
|-----------|-------------|
| МОРОЖЕНОЕ | ГРАНИТА     |
| СОРБЕТ    | «ПОД ЗАКАЗ» |
| КРЕМ      | АППАРАТ     |
| НАЗАД     |             |

#### МЕНЮ НАСТРОЙКИ

Если из основного меню сразу же после включения аппарата нажать кнопку НАСТРОЙКИ, а затем кнопку (рис. 17), попадаем в меню общих настроек (рис. 18).

#### НАСТРОЙКИ АППАРАТА

|       |                   |
|-------|-------------------|
| ЯЗЫК  | НАЧАЛО РАЗМОРОЗКИ |
| ВРЕМЯ | КОНЕЦ РАЗМОРОЗКИ  |
| МЫТЬЕ |                   |
| НАЗАД |                   |

ЯЗЫК (рис. 19): устанавливается на выбор: Итальянский, Английский или Третий язык индивидуально-настраиваемый.

|             |
|-------------|
| ЯЗЫК        |
| ИТАЛЬЯНСКИЙ |
| АНГЛИЙСКИЙ  |
| «ПОД ЗАКАЗ» |
| НАЗАД       |

ВРЕМЯ (рис. 20): можно устанавливать часы и минуты.

|                      |   |    |   |
|----------------------|---|----|---|
| ЧАСЫ ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ   | - | 8  | + |
| МИНУТЫ ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ | - | 29 | + |
| НАЗАД                |   |    |   |

МОЙКА (рис. 18): после выбора кнопки мойки нужно вернуться в основное меню и выбрать желаемый продукт; таким образом аппарат будет работать в режиме мойки (только вращение шнека с отключенным охлаждением) до выключения; цель данной функции – упрощение «черновой» мойки контейнера перед уборкой и дезинфекцией (пункт 9).



Рис. 17



Рис. 18



Рис. 19



Рис. 20

**ВРЕМЯ НАЧАЛА РАЗМОРАЖИВАНИЯ (Рис. 21):** Можно установить время начала автоматического размораживания

ЧАСЫ НАЧАЛА DEFROST  
- 17 +  
МИНУТЫ НАЧАЛА DEFROST  
- 00 +  
НАЗАД



**Рис. 21**

**ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ (Рис. 22):** Можно установить время окончания автоматического размораживания, после чего аппарат вновь начнет работать в режиме ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

Во время автоматического размораживания кнопка DEFROST остается действующей.

ЧАСЫ ОКОНЧАНИЯ DEFROST  
- 06 +  
МИНУТЫ ОКОНЧАНИЯ DEFROST  
- 10 +  
НАЗАД



**Рис. 22**

**ВНИМАНИЕ:** после установки автоматического размораживания аппарат сохраняет заданные параметры. Это означает, что при включении аппарата размораживание автоматически начнется в установленное время.

**ВНИМАНИЕ:** для отключения автоматического размораживания достаточно установить время начала и окончания размораживания на одно и то же время (например, на 17 часов). Одновременно это также означает, что невозможно начать и закончить автоматическое размораживание в течение одного и того же часа (например, начало в 17.00, а окончание в 17.59).



## **9. ЕЖЕДНЕВНАЯ УБОРКА/ЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ**

Для хорошей работы аппарата и соблюдения действующих санитарных норм необходимо регулярно и тщательно проводить операции по уборке/чистке и дезинфекции аппарата, обеспечив, чтобы у работника, который будет этим заниматься, предварительно были бы вымыты и дезинфицированы руки до локтей.

В случае длительного неиспользования аппарата (сезонность) всегда выполнять данные операции перед тем, как вновь начать пользоваться аппаратом.



**Чтобы избежать поражений электрическим током по время операций по уборке, не допускать попадания воды на выключатели и избегать, чтобы электрические компоненты внутри входили в контакт с водой и используемыми продуктами.**



**Для предупреждения появления бактерий использовать только продукты, рекомендуемые для дезинфекции пластмассовых и резиновых предметов. Не соблюдение данных процедур может повлечь риск для здоровья.**

**ПРИМЕЧАНИЕ:** пользователь несет ответственность за осведомленность относительно федеральных, региональных и местных законов, касающихся частоты проведения операций по уборке и условий хранения используемых продуктов.

Ниже приведенные процедуры являются основными для предупреждения возникновения бактерий и поддержания аппарата в необходимых гигиенических условиях. Рекомендуется выполнять данные процедуры ежедневно, всегда однако с учетом действующих нормативов.

Ни производитель аппарата, ни производитель полуфабрикатов, помещаемых в него, не будут считаться ответственными за возможный ущерб, который может быть причинен лицам, прямо либо косвенно, в результате несоблюдения всех инструкций и рекомендаций из данного руководства, и в особенности касающихся предостережений по вопросу уборки/чистки и дезинфекции аппарата.

- Слить, как можно лучше, оставшийся продукт из контейнера.

- Остановить аппарат, выключив основной выключатель.

- Открыв защелку с помощью специального ключа (Рис.23), сначала убрать крышку безопасности, а затем подкрышник, как указано на Рисунке 24.

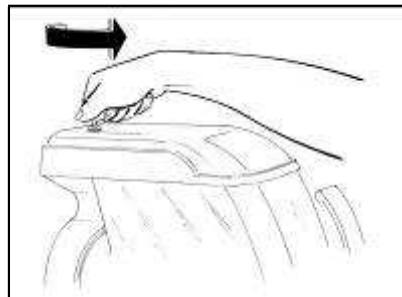


Рис. 23

- Залить в контейнер теплую воду (Рис.25) и поставить обе крышки, удостоверившись, что предохранитель активирован.

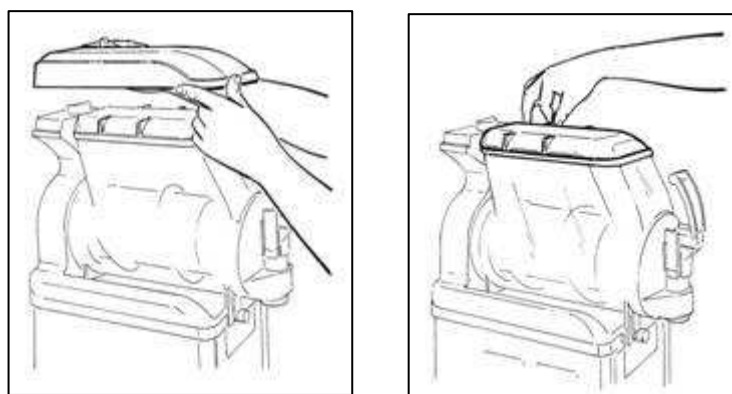


Рис. 24

**ВНИМАНИЕ!**  
Модель GT снабжена приспособлением безопасности, которое препятствует началу работы, если крышка неправильно встала на свое место.

- Включить аппарат и войти в меню, чтобы выбрать режим мойки, как это было объяснено ранее.

- Оставить аппарат работать в режиме мойки на несколько минут, слить воду из контейнера и повторять эту операцию до тех пор, пока из контейнера не начнет выливаться прозрачная вода (Рис.26).

- Выключить аппарат и отсоединить провод питания.

- Подготовить дезинфицирующее вещество, обыкновенно используемое для предметов из пластмассы или резины (например, раствор гипохлорита натрия AMUCHINA®).

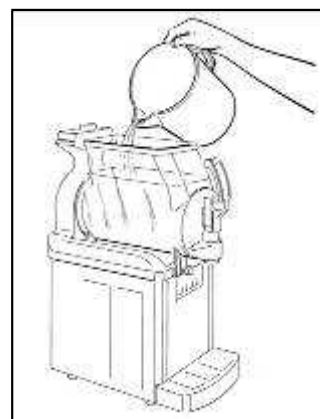


Рис. 25

**ВАЖНО!**  
Скрупулезно придерживаться предписаний относительно времени и способа употребления используемого вещества.

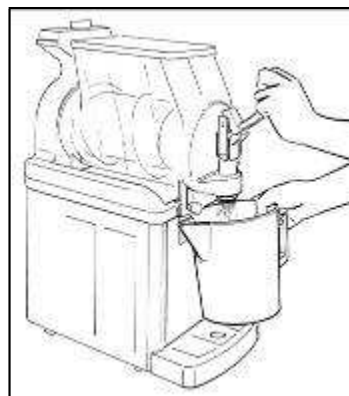


Рис. 26

**⚠️ Внимание ⚠️**

Для избежания ударов электрическим током и повреждений от находящихся в движении деталей при разборке и сборке аппарата обеспечить, чтобы все выключатели находились в положении «выключено» и чтобы провод питания был отсоединен от сети.

- Выключить аппарат основным выключателем А, расположенным с правой стороны аппарата, и отсоединить провод питания от сети.

- Снять крышку.

- Тщательно вымыть и продезинфицировать руки до локтей перед тем, как приступить к уборке/чистке.

- Отвинтить и снять круглые ручки (Рис.27).

- Убрать насадку для придания формы «звездочки» на выдавливаемом продукте (Рис.28).

- Отсоединить кран, надавливая одновременно на два блокирующих рычажка и поднимая его вверх таким образом, чтобы извлечь со своего места. (Рис.29).

- Полностью разобрать кран на компоненты, надавливая вниз корпус и сдвигая ручку-рычаг со своего места (Рис.29).

**⚠️ Внимание ⚠️**

Для предупреждения роста бактерий также всегда снимать и мыть уплотнительные кольца; Несоблюдение данного предписания может повлечь риск для здоровья людей.

- Потянуть на себя контейнер и снять со своего места (Рис.30).

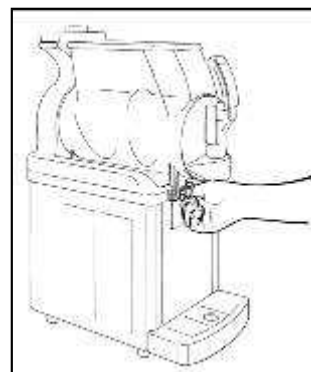


Рис. 27

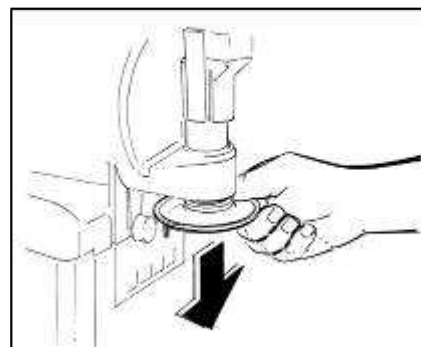


Рис. 28

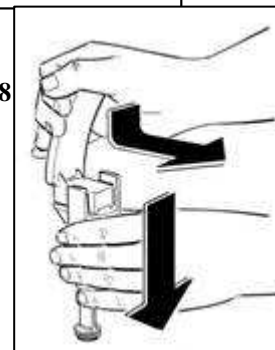
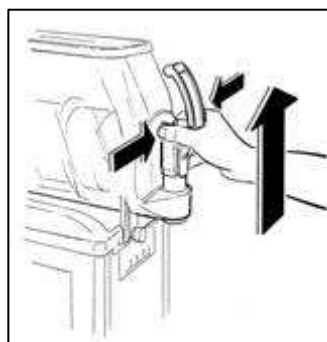


Рис. 29

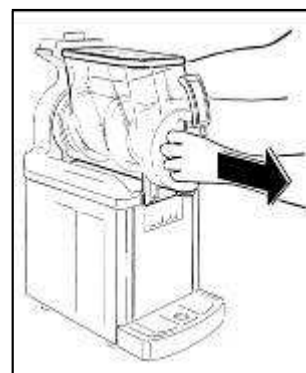


Рис. 30

- Отвинтить фиксирующую круглую ручку в направлении стрелки (левая резьба) и перейти к извлечению перемешивающего узла и уплотняющих прокладок (Рис.31).

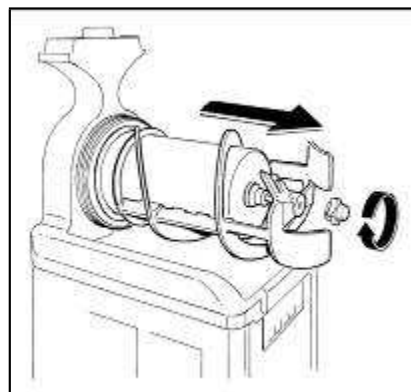


Рис. 31

- Извлечь ёмкость для сбора капель, потянув ее на себя (Рис.32).

- Аккуратно вымыть каждую деталь теплой водой и моющим средством для посуды.

**ВАЖНО**

**Не использовать абразивные средства или порошки, которые могут повредить поверхности деталей при контакте с ними.**

**ВАЖНО**

**Для данных операций никогда не использовать посудомоечную машину, поскольку в результате этого детали могут оказаться серьезно поврежденными**

- Хорошо ополоснуть детали и погрузить их в дезинфицирующий раствор, следуя указаниям его производителя относительно применяемого количества и времени.

- Выдержав необходимое для дезинфекции время, тщательно промыть каждую деталь и просушить чистой тканью.

- Аккуратно вымыть испаритель и поверхность, на которой собирается конденсат, используя чистую губку, смоченную дезинфицирующим веществом (см. Рис.33).

- Повторить те же самые операции только уже губкой, смоченной в чистой воде, и протереть насухо все поверхности чистой тряпкой.

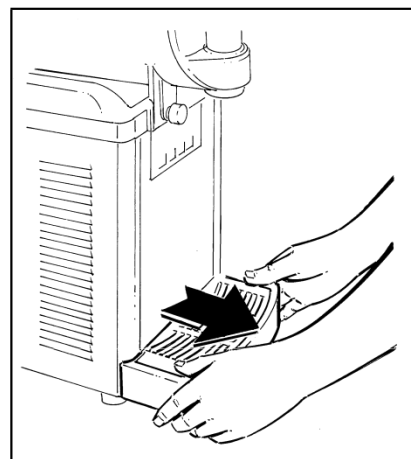


Рис. 32



Рис. 33

Тщательно выполнив все операции по уборке и дезинфекции, можно приступить к установке на место всех деталей.

Правильно собрать аппарат очень важно для избежания утечек продукта и повреждений самого аппарата.

При сборке аппарата необходимо использовать допущенное к применению смазочное вещество (Вазелин). Всегда заботиться, чтобы каждая деталь была аккуратно вымыта и дезинфицирована, а у работника, занимающегося сборкой, были тщательно вымыты и продезинфицированы руки до локтей.

- Осторожно смазать внутреннюю часть присасывающейся уплотнительной прокладки вазелиновым маслом (Рис.34).



Рис. 34

- Поставить на место уплотнительную прокладку за контейнером, следя за ее направлением, как показано на Рисунке 35, а затем переднюю присасывающуюся прокладку.

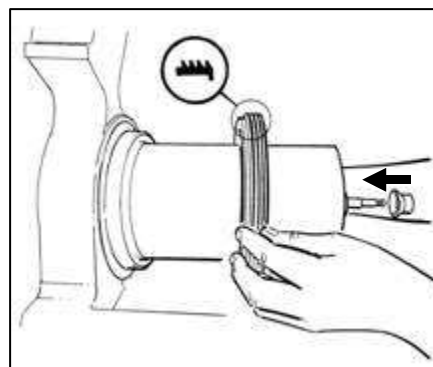


Рис. 35

- Поставить на место смеситель, следя за тем, чтобы передний наконечник идеально соединился с вращающимся валом.

- Зафиксировать все детали, завинтив круглую ручку против часовой стрелки (Рис.36).

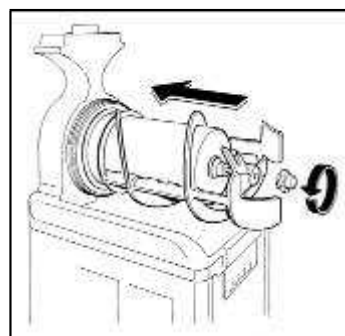


Рис. 36



- Для упрощения сборки рекомендуется смочить чистой водой заднюю часть контейнера в том месте, где она соприкасается со своей уплотнительной прокладкой (см. Рис. 37);

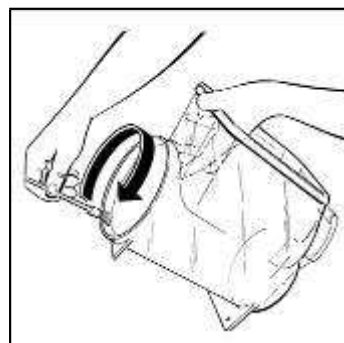


Рис. 37

- Установить на место контейнер, удостоверившись, что уплотнительная прокладка обеспечивает герметичность (см. Рисунок 38).

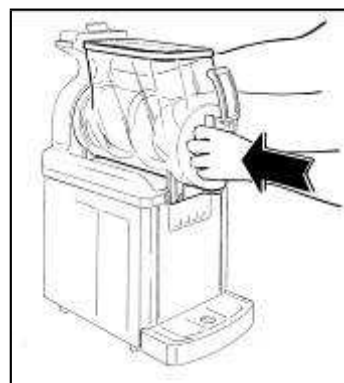


Рис. 38

- Закрепить контейнер, прикрутив две круглые рукоятки (Рис.39).

**ВАЖНО**

**Не затягивать сильно фиксирующие круглые рукоятки; чрезмерное усилие может повредить резьбу и/или сам контейнер.**

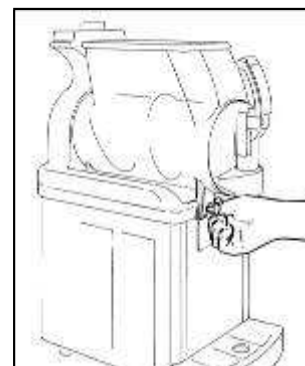


Рис. 39

- Собрать кран (Рис.40), осторожно смазав вазелиновым маслом прокладки, чтобы было легче задвинуть кран на место до упора.

**ВНИМАНИЕ!**

**Тугое продвижение крана на место может отрицательно повлиять на герметичность.**

- Установить на кран выпуска насадку для «звездочки»

- Поставить на место каплесборник.

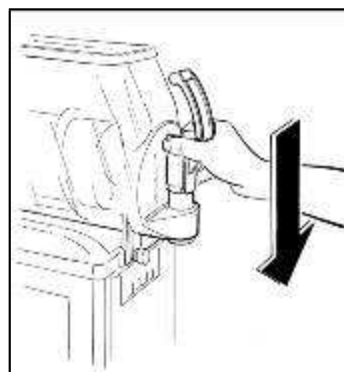


Рис. 40

## **ДЕЗИНФЕКЦИЯ**

Если аппарат после уборки и дезинфекции, как предусматривает глава 9, остается не используемым несколько дней, то в момент его запуска необходимо выполнить следующие операции по дезинфекции.

- Поднять сначала предохранительную крышку, а затем нижнюю крышку.
- Налить в контейнер воду и добавить дезинфицирующий раствор, используемый для предметов, контактирующих с пищевыми продуктами (например, раствор гипохлорита натрия AMUCHINA®), внимательно соблюдая дозировку, рекомендуемую его производителем.
- Поставив крышку на место, включить смеситель (все индикаторы LED не горят) и оставить включенным на время, рекомендуемое производителем дезинфицирующего раствора.

### **ВАЖНО**

**Не оставлять дезинфицирующий раствор в контейнере на более долгое время, чем рекомендовано производителем.**

- Слить раствор из контейнера, закрывая и открывая кран, по крайней мере раз 10, таким образом, чтобы продезинфицировать и зону выхода продукта.
- Тщательно все ополоснуть, повторяя те же самые операции, но только с чистой водой вместо дезинфицирующего раствора.
- После выполнения всех этих операций аппарат готов к использованию.

## 10. Техническое обслуживание



### Внимание

Перед тем, как перейти к какой-либо операции по техническому обслуживанию в обязательном порядке выключить аппарата и вытащить провод питания из электророзетки.

### Уборка/чистка конденсатора

Для обеспечения эффективности охлаждающей системы необходимо проводить уборку/чистку конденсатора один раз в месяц.

Чтобы добраться до него:

- Снять напряжение с аппарата, выключив общий выключатель и отсоединив провод питания;
- Для GT1: снять заднюю панель, открутив два винта внизу, которые удерживают ее (Рис.41);
- Для GT2: снять левую боковую панель, открутив два винта внизу, которые удерживают ее (Рис.42);

- Пылесосом убрать пыль, собравшуюся между пластинок конденсатора. (Рис.43).

### ВАЖНО

Не использовать никогда отвертку или какой-либо заостренный предмет для удаления грязи, собравшейся между пластинок конденсатора.

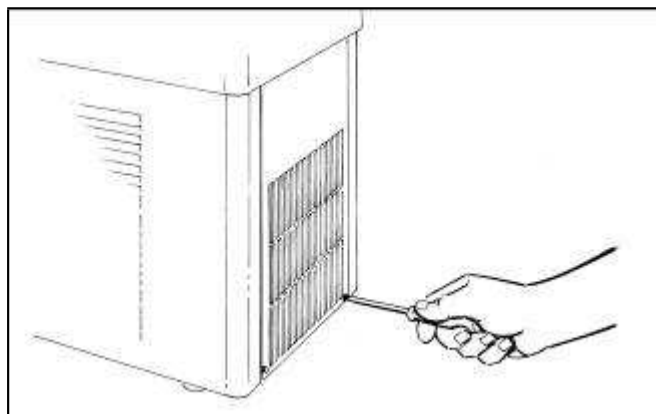


Рис. 41



Рис. 42

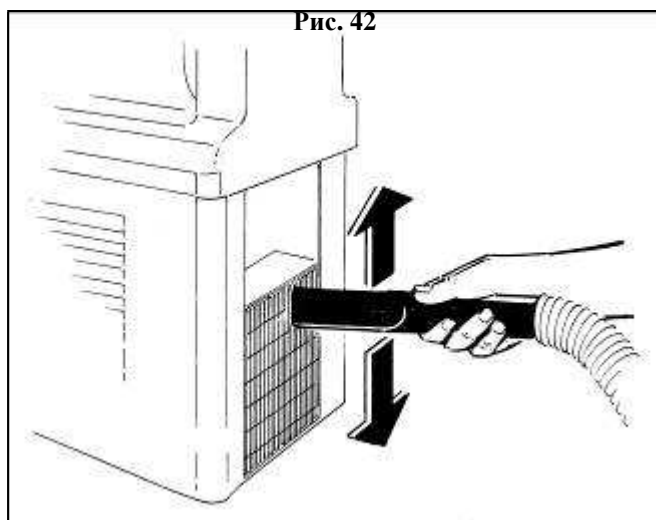


Рис. 43

## **Контроль и замена уплотнительных прокладок**

### **УПЛОТНИТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА**

Уплотнитель, прокладываемый сзади контейнера, нужно менять каждые 12 месяцев в зависимости от состояния изношенности и уровня обслуживания и смазки.

### **УПЛОТНИТЕЛЬ (О-КОЛЬЦО) КРАНА**

Уплотнители (о-кольца), обеспечивающие герметичность крана выпускающего продукт, должны меняться каждый раз по мере износа. Эти уплотнители необходимо смазывать каждый раз, когда аппарат собирается после уборки, и тщательно контролировать, чтобы избежать нежелательных протечек.

### **ПРИСАСЫВАЮЩИЙСЯ УПЛОТНИТЕЛЬ**

Присасывающийся уплотнитель, накладываемый на переднюю часть испарителя должен меняться каждые 3 месяца и, в любом случае, каждый раз по мере износа. Уплотнитель необходимо смазывать по мере изношенности каждый раз при сборке после уборки/чистки по мере изношенности.

## **Зимнее хранение**

Для защиты аппарата во время его бездействия или в зимнее время важно подготовить его к хранению следующим образом:

- Отсоединить аппарат от всех источников энергии.

- Разобрать, вымыть и санитизировать все части, контактирующие с продуктом, как указано в главе 10.

- Вымыть также внешние панели.

- Аккуратно собрать аппарат из всех компонентов.

- Упаковать собранный аппарат в сохраненную заводскую упаковку, чтобы защитить его от пыли и других загрязняющих веществ.

- Поставить упакованный аппарат в сухое место.

## 11. ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПОЛУФАБРИКАТАМ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

### УВЕЛИЧЕНИЕ В ОБЪЕМЕ

Во время перехода из начального жидкого состояния в конечное густое кремообразное, продукт значительно увеличивается в объеме; количественная оценка степени увеличения может быть очень полезна, чтобы избежать переполнения контейнера из-за начальной чрезмерной загрузки продукта.

Выполнив эти простые операции можно будет рассчитать в процентном выражении, каким окажется это увеличение.

- Поставить пустой контейнер на весы и выставить их на ноль;

- Снять контейнер, заполнить целиком жидким полуфабрикатом, взвесить и записать данное значение;

- Повторить эти же самые операции, целиком заполнив контейнер готовым продуктом с желаемой густотой, взвесить и записать полученное значение;

- Рассчитать по следующей формуле процентное увеличение объема:

«Вес жидкого полуфабриката минус вес густого продукта разделить на вес густого продукта и умножить на 100.»

Например:

Вес полулитра полуфабриката: 530 г;

Вес полулитра густого продукта: 380 г;

Разница: 150 г;

$150/380=0.4$

$0.4 \times 100 = 40\%$  увеличение объема.

## 12. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Производитель снимает с себя всякую ответственность за возможный ущерб, который прямо или косвенно может быть нанесен людям, имуществу, животным в результате несоблюдения какого-либо из предписаний данного руководства и, в особенности, касающихся предупреждений по установке, эксплуатации, уходу и техническому обслуживанию аппарата.

Производитель не несет ответственности за возможные неточности из-за ошибок при печати, редактировании, переводе данного руководства.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в изделие, которые он посчитает необходимыми и полезными, с учетом также и интересов потребителя, не влияющие на основные характеристики функциональности и безопасности аппарата.



### 13. УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

ПРИМЕЧАНИЕ: следующие процедуры должны выполняться квалифицированным специалистом

| Проблема   | Возможная причина  | Решение  |
|--|--|--|
| Аппарат не охлаждает или охлаждает частично, а компрессор при этом работает      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Свободное расстояние вокруг аппарата недостаточно для циркуляции воздуха</li> <li>- Аппарат работает в режиме DEFROST</li> <li>- Пластинки конденсатора грязные и забиты пылью</li> <li>- Не работает вентилятор</li> <li>- Имеется утечка хладагента</li> <li>- Электронная плата работает неправильно</li> <li>- Блок питания работает неправильно</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оставить вокруг аппарата минимум 20 см свободного пространства и не ставить аппарат вблизи источников тепла</li> <li>- Перевести в режим ЗАМОРАЖИВАНИЯ</li> <li>- Прочистить конденсатор</li> <li>- Проверить электроподсоединения, если вентилятор продолжает не работать, заменить вентилятор</li> <li>- Установить утечку, устранить ее и заправить хладагент</li> <li>- Проверить и заменить плату</li> <li>- Проверить и наладить питание</li> </ul> |
| Аппарат не охлаждает или охлаждает частично, и при этом не работает компрессор   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Электрокомпоненты компрессора не работают</li> <li>- Некоторые электроподсоединения выполнены не до конца</li> <li>- Компрессор с дефектом</li> <li>- Электроника аппарата неисправна</li> <li>- Блок питания работает неправильно</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Заменить неработающие компоненты</li> <li>- Проверить и выполнить подсоединения и до конца</li> <li>- Заменить компрессор</li> <li>- Проверить и заменить неисправный компонент</li> <li>- Проверить и заменить блок питания</li> </ul>   |
| Основной выключатель находится в положении «Включено-ON», но аппарат не работает | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основная крышка неправильно стоит на своем месте</li> <li>- Некоторые электроподсоединения выполнены не до конца</li> <li>- Основной выключатель – сломан</li> <li>- Электронная плата управления с дефектом</li> <li>- Блок питания с дефектом</li> <li>- Моторедуктор с дефектом</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильно установить основную крышку</li> <li>- Проверить и выполнить подсоединения до конца</li> <li>- Заменить выключатель</li> <li>- Заменить плату управления</li> <li>- Заменить блок питания</li> <li>- Заменить моторедуктор</li> </ul>  |
| Подтекает контейнер  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Один из уплотнителей неправильно установлен</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Установить правильно уплотнитель или, если необходимо, заменить ее</li> </ul>   |
| Подтекает кран   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Неправильно собран кран</li> <li>- Кран вдвигался на место с трудом</li> <li>- Уплотнители (о-кольца) повреждены или изношены</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разобрать и собрать правильно кран</li> <li>- Вычистить кран и его местоположение; смазать вазелиновым маслом, поставляемым в комплекте</li> <li>- Заменить уплотнители (о-кольца)</li> </ul>   |
| Продукт попадает в каплесборник через дренажную трубку                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Присасывающаяся прокладка, втулка смесителя и/или фиксирующая круглая ручка были неправильно установлены на место</li> <li>- Присасывающаяся уплотняющая прокладка или уплотняющая втулка вала повреждены или изношены</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разобрать и собрать правильно смесительный узел</li> <li>- Заменить уплотнители</li> </ul>  |
| Не вращается смеситель   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основная крышка неправильно стоит на своем месте</li> <li>- Некоторые электроподсоединения выполнены не до конца</li> <li>- Электронная плата с дефектом</li> <li>- Моторедуктор с дефектом</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильно установить основную крышку</li> <li>- Проверить и выполнить подсоединения и до конца</li> <li>- Заменить плату</li> <li>- Заменить моторедуктор</li> </ul>  |
| Смеситель издает шум во время вращения   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Присасывающуюся прокладку заменили без правильной смазки</li> <li>- Смесительная спираль неправильно установлена</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разобрать, вымыть, продезинфицировать и правильно смазать прокладку</li> <li>- Разобрать и собрать правильно спираль и весь смесительный узел</li> </ul>  |



**DRINK SYSTEMS** S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

| Проблема  | Возможная причина   | Решение                   |
|---|---|---------------------------|
| На дисплее появляется надпись "ERRORE EEPROM"           | Память электронной платы неправильно работает             | Заменить плату            |
| На дисплее появляется надпись "ERRORE NAND"             | Память изображений электронной платы неправильно работает | Заменить плату            |
| На дисплее появляется надпись "SOVRATEMPERATURA SCHEDA" | Температура электронной платы слишком высокая             | Найти причину и устранить |
| На дисплее появляется надпись "ERRORE CODICE MACCHINA"  | Программное обеспечение установлено неправильно           | Заменить плату            |



DRINK SYSTEMS S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

## INHALT

|  |    |
|--|----|
| 1. WICHTIGE HINWEISE UND TIPPS .....                               | 27 |
| 4. NÜTZLICHE INFORMATIONEN ZUR<br>HANDHABUNG .....                 | 27 |
| 5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN .....                                | 28 |
| 6. AUFSTELLUNG .....   | 29 |
| 7. ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ .....                                | 30 |
| 8. INBETRIEBNAHME .....  | 31 |
| 9. TÄGLICHE REINIGUNG UND<br>DESINFEKTION .....                    | 38 |
| 10. AUSSERPLANMÄSSIGE WARTUNG .....                                | 45 |
| Reinigung des Kondensators .....                                   | 45 |
| Überprüfung und Ersatz der Dichtungen .....                        | 46 |
| Winterlagerung .....   | 46 |
| 11. NÜTZLICHE INFORMATIONEN ZUR<br>ZUBEREITUNG VON SPEISEEIS ..... | 47 |
| 12. HAFTUNGSAUSSCHLUSS .....                                       | 47 |
| 13. LEITFADEN ZUR PROBLEMLÖSUNG .....                              | 48 |
| 14. WIRING DIAGRAM .....   | 73 |

Sehr geehrte Kundin,  
sehr geehrter Kunde,  
wir beglückwünschen Sie  
zur Wahl eines  
Qualitätserzeugnisses  
und sind sicher, dass es  
Ihre Erwartungen erfüllen  
wird.  
Wir möchten Sie auch im  
eigenen Interesse bitten,  
die vorliegende  
Gebrauchs- und  
Wartungsanleitung  
aufmerksam  
durchzulesen.

### Herausgeber der Veröffentlichung:

SPM DRINK SYSTEMS S.p.a.  
Via Panaro n° 2  
41057 Spilamberto (MO)

Ausgabe: 03/2012  
Stand: 05  
© 2012 - SPM Drink Systems

Alle Vervielfältigungsrechte des vorliegenden Handbuches liegen bei Firma SPM DRINK SYSTEMS; die Reproduktion – auch auszugsweise – ist untersagt.

Die Beschreibungen und Abbildungen beziehen sich auf die spezifische, in diesem Handbuch behandelte Maschine/Anlage. SPM DRINK SYSTEMS behält sich das Recht vor, jederzeit alle als notwendig erachteten Änderungen an der Serienproduktion vorzunehmen.

Die vorliegende Anleitung ist integrierender Bestandteil der Lieferung und muss aufmerksam durchgelesen werden, um einen korrekten Gebrauch im Sinne der grundlegenden Sicherheitsvorschriften zu ermöglichen; wurde im Sinne der Anordnungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG ausgearbeitet und enthält die erforderlichen technischen Informationen für die korrekte Ausführung aller Verfahren unter Sicherheitsbedingungen; muss sorgfältig in einem wasser- und staubdichten transparenten Umschlag verwahrt werden und die Maschine während ihrer gesamten Nutzungszeit, auch im Fall eines Besitzerwechsels, immer begleiten. Bei Verlust oder Beschädigung des Handbuches bitte unter Angabe der Daten auf dem Typenschild eine Kopie bei SPM DRINK SYSTEMS anfordern. SPM DRINK SYSTEMS übernimmt keinerlei Verantwortung für einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine/Anlage und/oder für Schäden, die durch eine nicht in dieser Anleitung vorgesehene Nutzung entstehen.



DRINK SYSTEMS S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

## 1. WICHTIGE HINWEISE UND TIPPS

Die vorliegende Gebrauchs- und Wartungsanleitung ist integrierender Teil des Produktes: Bitte für späteres Nachschlagen aufbewahren. Soweit nichts Gegenteiliges angegeben ist, richtet sich das vorliegende Handbuch an den Anwender (Personal, welches das Gerät täglich benutzt) und das Wartungspersonal (qualifizierte Installateure und/oder Wartungstechniker). Die nur für den Wartungstechniker bestimmten Abschnitte sind entsprechend gekennzeichnet. Lesen Sie die Anweisungen des vorliegenden Handbuches aufmerksam durch, bevor das Gerät installiert und in Betrieb genommen wird.

Das vorliegende Gerät wurde für die Herstellung von Softeis, Eiscremes, Sorbets, kalten Cremes, Frozen Yoghurts, Smoothies und ähnlichen halbgefrorenen Produkten entwickelt, die aus einem mit Wasser oder Milch vermischten Pulverkonzentrat zubereitet werden. Prüfen Sie beim Empfang dieses Gerätes immer, ob die auf den Transportunterlagen angegebene Seriennummer und der Name des Gerätes mit dem von Ihnen bestellten Gerät übereinstimmen:

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Zweck bestimmt, für den es konzipiert wurde. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch zur Verantwortung gezogen werden. Das vorliegende Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder oder Personen vorgesehen, die in ihrer psychischen oder motorischen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in der Benutzung des Gerätes unterrichtet. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht an dem Gerät herumspielen. Das vorliegende Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien geeignet. Das vorliegende Gerät darf nicht an Orten installiert werden, an denen die Verwendung von Wasserstrahlen möglich ist. Das vorliegende Gerät muss an Orten installiert

werden, an denen es durch qualifiziertes Personal überwacht werden kann.

## 2. AUSSTATTUNG DES GERÄTES

In der Ihnen ausgelieferten Verpackung finden Sie:

- die vorliegende Gebrauchs- und Wartungsanleitung
- die EG-Konformitätserklärung
- 1 Tube Schmierfett (Vaseline)
- 1 Tropfschale und 3 Saugdichtungen.

## 3. NÜTZLICHE INFORMATIONEN ZUM TRANSPORT

Um zu verhindern, dass das Öl aus dem hermetisch geschlossenen Kompressor in den Kühlkreis fließt, muss das Gerät vertikal (vgl. Verpackungsangaben) transportiert, gelagert und gehandhabt werden. Falls das Gerät versehentlich oder aus Transportgründen nicht vertikal gehalten wurde, muss es vor der Inbetriebnahme etwa 3-4 Stunden aufrecht stehen gelassen werden, damit das Öl in den Kompressor zurück-fließen kann.

## 4. NÜTZLICHE INFORMATIONEN ZUR HANDHABUNG

Jedes Gerät wird auf einer Holzpalette geliefert, auf der es unter Verwendung gewöhnlicher Hubmittel angehoben und transportiert werden kann.



**Achtung**

Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig anzuheben, sondern bitten Sie einen Mitarbeiter um Hilfe.

Beim Ver- und Entladen immer vorsichtig vorgehen, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Es ist möglich, das Gerät mit einem motorisierten oder Handgabelstapler anzuheben. Hierfür die Gabeln unter dem Gerät ansetzen.

Vermeiden Sie es, das Gerät  
- auf den Kopf zu stellen  
- mit Seilen o. Ä. zu ziehen  
- mit Hubgurten oder -seilen anzuheben  
- und seine Verpackung Vibrationen oder Stößen auszusetzen.

GTT2

Höhe 65 mm  
Breite 45 mm  
Tiefe 42,5 mm  
Gewicht 46 kg

Das Gerät in einem trockenen Raum bei Temperaturen zwischen 0 °C und 40 °C lagern. Es dürfen höchstens zwei Geräte in ihrer Originalverpackung vertikal übereinander gestapelt werden (siehe Pfeile auf der Verpackung).

#### Geräuschpegel

Der gewichtete äquivalente Dauerschallpegel liegt unter 70 dB.

## 5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

### Technische und elektrische Eigenschaften des Gerätes

Alle technischen und elektrischen Eigenschaften des Gerätes sind auf dem nachfolgend abgebildeten Typenschild im Inneren des Geräts wiedergegeben. Auf dem Typenschild ist zudem die Seriennummer des Modells angegeben.



Das Typenschild enthält folgende Angaben:

Modell  
Seriennummer  
Elektrische Eigenschaften in Volt/Hz  
Max. Stromaufnahme in Watt  
Max. Strom in Amp  
Gewicht in kg  
Die Klimaklasse „N“ (Einsatztemperatur zwischen 16 und 32 °C) gemäß IEC-Norm 60335-2-24.

Die Außenmaße des Gerätes sind:  
GTT1

Höhe 65 mm  
Breite 26 mm  
Tiefe 42,5 mm  
Gewicht 28 kg

### Störungen:

Eventuelle Störungen lassen sich in den meisten Fällen durch kleine Eingriffe beheben. Bitte lesen Sie die vorliegende Anleitung aufmerksam durch, bevor Sie den Hersteller oder Kundendienst verständigen.


### Entsorgung

**Wichtig**  
Alle Verpackungsteile können gefährlich sein und müssen für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden.

### **Wichtig**

Die Verpackungsmaterialien gehören nicht in die Landschaft. Bewahren Sie sie für späteren Gebrauch, wie beispielsweise für die Lagerung in der Winterpause, auf.



Das Symbol  weist darauf hin, dass das Gerät nicht als Siedlungsmüll entsorgt werden darf, sondern nach den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2003/108/EC (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) und den hiervon abgeleiteten nationalen Gesetzen zu entsorgen ist, um möglichen Umwelt- und Gesundheitsschäden vorzubeugen. Für die korrekte Entsorgung des Gerätes kontaktieren Sie bitte die Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät erworben haben, oder unseren After-Sales-Service.



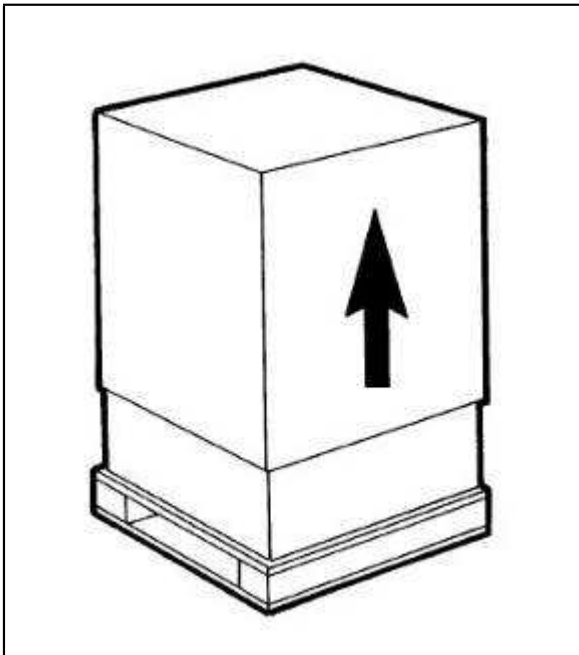


Abb. 1

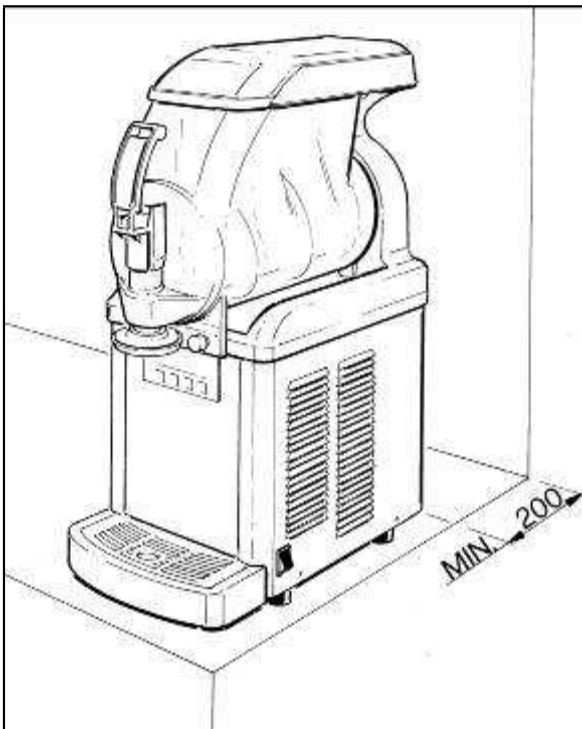


Abb. 2

## 6. AUFSTELLUNG

### NUR FÜR WARTUNGSPERSONAL

Die Installation und die späteren Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von einer im Gebrauch des Gerätes geschulten Fachkraft unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden.

a) Das Gerät auspacken und auf eventuelle Transportschäden untersuchen (Abb. 1). Die Originalverpackung für die Winterlagerung aufbewahren.

### **!WICHTIG!**

Alle Verpackungsteile können gefährlich sein und müssen für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden.

b) Das Gerät in einem trockenen Raum und fern von Wärmequellen auf einer waagrechten und soliden Unterlage aufstellen. Um eine ausreichende Belüftung des Unterbaus zu gewährleisten, muss um das Gerät ein Freiraum von mindestens 20 cm belassen werden (Abb. 2). Die Raumtemperatur muss zwischen 15 °C und 32 °C liegen (Klimaklasse N).

c) Prüfen Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt und die verfügbare Leistung für die Aufnahme des Gerätes geeignet ist. Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose mit Erdung an, keine Mehrfachsteckdosen verwenden.

### **FÜR WEITERE VORSICHTSMASSNAHMEN BITTE DEN ABSCHNITT „ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ“ DURCHLESEN.**

d) Die Installation hat gemäß den Herstelleranleitungen zu erfolgen. Eine Missachtung dieser Vorgaben kann den einwandfreien Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

### **Wichtig**

Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben. Ziehen Sie vor jeder Reinigung oder außerplanmäßigen Wartung den Netzstecker, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Das Gerät im Fall von Defekten oder Betriebsstörungen ausschalten und den Netzstecker ziehen.

## 7. ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

### NURFÜRWARTUNGSPERSONAL

Bevor Sie den Stecker an das Stromnetz anschließen (vgl. Beschreibung im vorausgehenden Abschnitt), beachten Sie zu Ihrer Sicherheit folgende Vorsichtsmaßnahmen:

- Vergewissern Sie sich, dass das bauseitige Stromnetz, an welches das Gerät angeschlossen werden soll, den Anforderungen der einschlägigen Sicherheitsvorschriften entspricht und zuverlässig geerdet ist (Abb. 3). Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden durch ein Fehlen der Erdung der Anlage haftbar gemacht werden.
- Überprüfen Sie immer die elektrischen Spezifikationen auf dem Typenschild jedes einzelnen Gerätes. Die Daten auf dem Typenschild ersetzen auf jeden Fall die Angaben des vorliegenden Handbuches.
- Für eine korrekte und sichere Installation ist es unerlässlich, dass der Steckdose ein Fehlerstromschutzschalter mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorgeschaltet wird, in Konformität mit den gesetzlichen Sicherheitsvorschriften (Abb. 3).
- Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel darf an keiner Stelle gequetscht oder eingeklemmt werden.
- Schalten Sie immer den Hauptschalter aus, bevor Sie den Netzstecker vorsichtig aus der Steckdose ziehen.

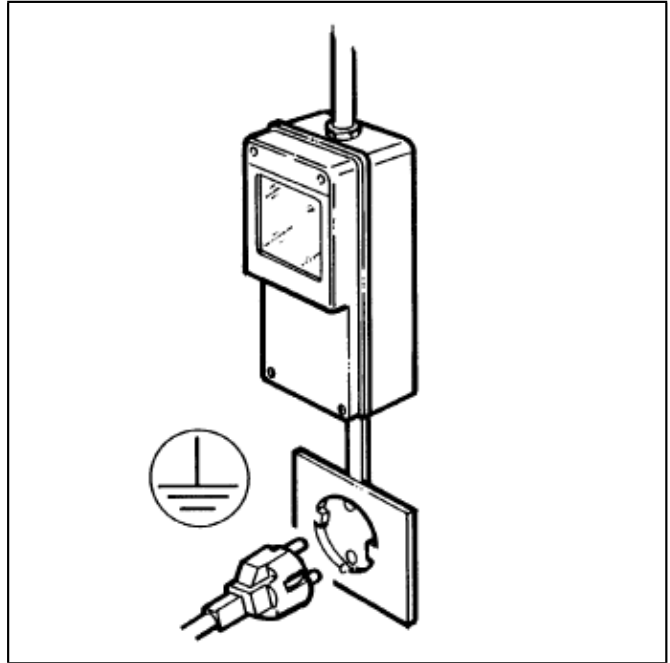


Abb. 3

**Wichtig**  
IN BESCHÄDIGTES NETZKABEL MUSS DURCH  
DEN HERSTELLER ODER SEINEN  
KUNDENDIENST ODER AUF JEDEN FALL  
DURCH EINEN TECHNIKER MIT  
GLEICHWERTIGER QUALIFIKATION ERSETZT  
WERDEN, UM JEDES RISIKO  
AUSZUSCHLIESSEN.

## 8. INBETRIEBNAHME

**!ACHTUNG!**  
VOR DER INBETRIEBNAHME DER MASCHINE IST DIE IN KAPITEL 10 BESCHRIEBENE REINIGUNG UND DESINFEKTION AUSZUFÜHREN.

- Verdünnen und mischen Sie das Konzentrat oder Pulver nach den Herstellerangaben in einem getrennten Behälter mit Wasser oder Milch (siehe Abb. 4).

**HINWEIS:** Als Produkt wird das mit Wasser oder Milch angerührte Konzentrat für Softeis, Eiscremes, Sorbets, kalte Cremes, Eisjoghurts, Smoothies o. Ä. bezeichnet.

Nicht mehr als 2,5 l flüssiges Produkt einfüllen, da sich sein Volumen während der Kühlung stark ausdehnt und das Fassungsvermögen des Behälters überschreiten könnte (siehe Rechenbeispiel im Kapitel Volumenzunahme).

- Das angerührte Produkt in den Behälter geben (siehe Abb. 5).

- Zuerst den Behälterdeckel und anschließend den Hauptdeckel schließen und mit dem zugehörigen Schlüssel sichern.

### Hinweis

----- GT1 und GT2 touch sind mit einer Sicherheitsvorrichtung für den Anwender ausgestattet, die beim Anheben des Hauptdeckels automatisch anspricht und augenblicklich alle Bewegungsteile stoppt. Falls der Deckel nicht vorschriftsmäßig geschlossen wird, können GT1 und GT2 nicht in Betrieb genommen werden.  
-----

### GT1 und GT2 Touch

- Den Stecker in die Stromsteckdose stecken und den Hauptschalter A (Abb. 6) einschalten. Damit wird der Touchscreen aktiviert, so dass die gewünschte Betriebsmodalität gewählt werden kann.

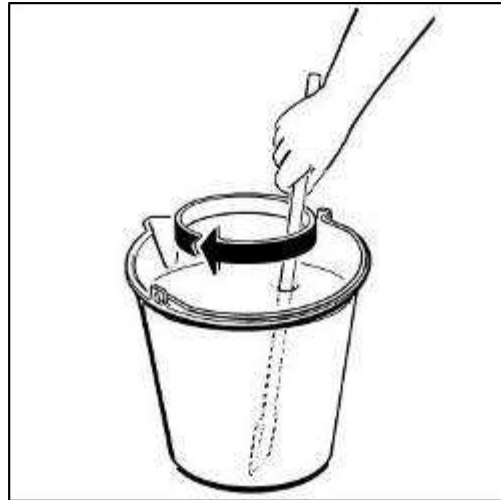


Abb. 4

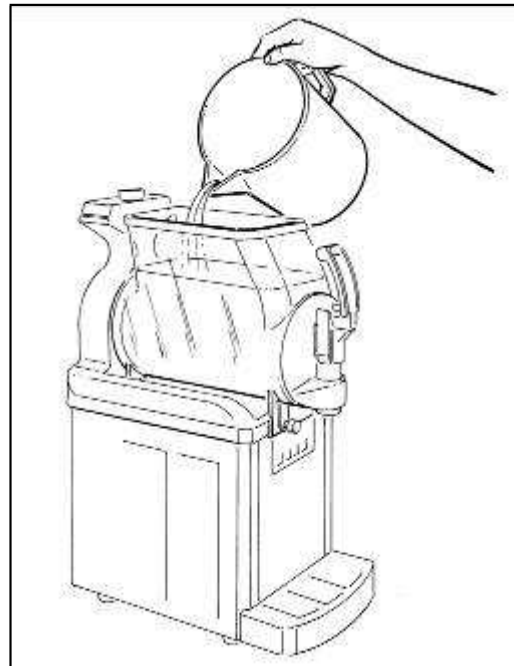


Abb. 5

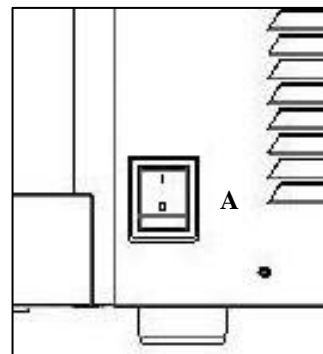


Abb. 6

- Beim Einschalten der Maschine erscheint das Haupt- Auswahlmnü (Abb. 7). Bei Betätigung einer der Tasten für die eingestellten Produkte wird die Zubereitungsphase dieses Produkts eingeleitet (beispielsweise SPEISEEIS) und die Maschine arbeitet aufgrund der Parameter, die für das gewählte Produkt voreingestellt wurden.

#### !ACHTUNG!

Sollte die Maschine nicht anlaufen, die Position des Deckels kontrollieren. Die Maschine GT ist mit einer Sicherheitseinrichtung ausgestattet, die ihren Betrieb verhindert, sofern der Deckel nicht richtig in seine Aufnahme eingesetzt wurde.

Die Funktion der Maschine kann in Phasen unterteilt werden. Für jede dieser Phasen sind Betriebsparameter wie Rotationsgeschwindigkeit, Laufzeit und zu erreichende Produkt-Temperatur voreingestellt.

#### HERSTELLUNG DES PRODUKTS

##### HERSTELLUNGSPHASE

Die Herstellungsphase dient zum Ausfrieren und Herstellen des Produkts, um es auf die richtige Konsistenz und die richtige Temperatur zu bringen.

Rechts unten sind zwei Tasten zu sehen.

#### ◆ "ENTNAHME"

Durch Betätigen dieser Taste wird die Entnahme- Phase eingeleitet. Dazu wird die Drehgeschwindigkeit der Schnecke gesteigert, um die Entnahme des Produkts zu erleichtern. Laufgeschwindigkeit und Dauer sind voreingestellte Parameter. Während der Herstellungsphase erscheint auf der Taste „ENTNAHME“ die Anzeige "-----", was bedeutet, dass das Produkt noch in der Herstellungsphase und daher noch nicht für den Verzehr bereit ist (Abb. 8).

Die Entnahme-Funktion bleibt jedoch freigegeben. Wenn diese Taste während der Herstellung betätigt wird, schaltet die Maschine am Ende der Entnahme sofort auf Konservierung um, und unterbricht somit die Herstellungsphase. Dieser Vorgang ist sinnvoll, um die Herstellungsphase zu umgehen, wenn die Maschine aus- und wieder eingeschaltet werden muss.

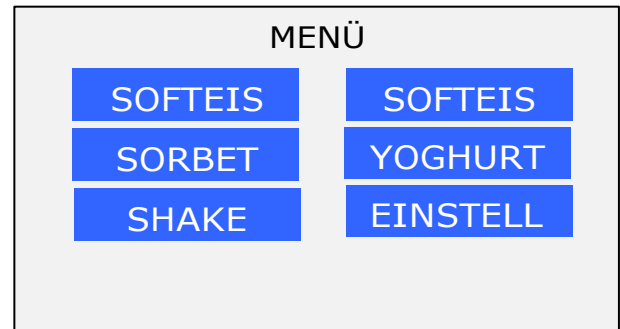


Abb. 7

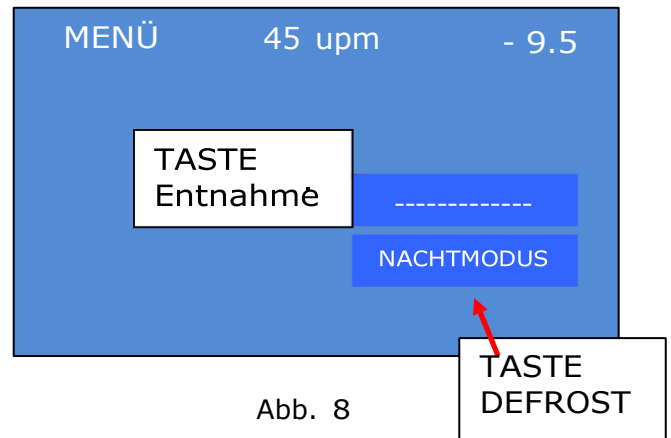


Abb. 8

## ◆ DEFROST

Durch Betätigen dieser Taste wird die Phase „DEFROST“ eingeleitet. Diese Funktion ist während der Nacht hilfreich. Generell wird eine niedrigere Drehgeschwindigkeit und eine höhere Temperatur eingestellt, um den Stromverbrauch zu reduzieren, gleichzeitig jedoch das Produkt zu kühlen, um zu vermeiden, dass es schlecht wird. Die DEFROST-Phase ist daran zu erkennen, dass die entsprechende Taste eine andere Farbe aufweist, als anfängliche (Abb. 9). Zum Verlassen dieser Phase muss lediglich nochmals die Taste betätigt werden.

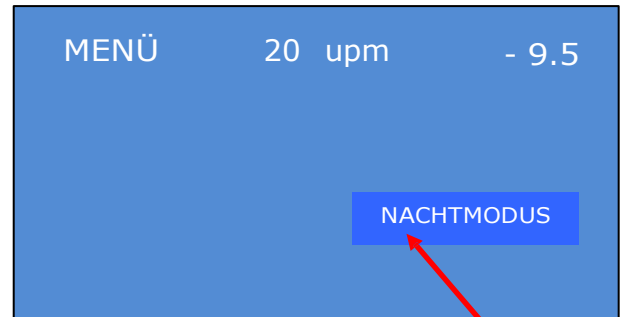


ABB. 9

TASTE  
DEFROST

Am Ende der DEFROST-Phase wird davon ausgegangen, dass das Produkt wieder auf die richtige Konsistenz und Temperatur gebracht werden muss. Daher schaltet die Maschine automatisch auf die Herstellungsphase um, was daran zu erkennen ist, dass die Entnahme-Taste durch die Anzeige "-----" verdeckt ist.

## KONSERVIERUNGSPHASE

Die Konservierungsphase wird entweder nach Ablauf der Herstellungszeit oder nach Betätigung der Entnahme-Taste eingeleitet. Dies ist der normale Betriebszustand der Maschine. Das Produkt hat die gewünschte Konsistenz erreicht, kann serviert werden und muss nun in diesem Zustand gehalten werden. Die eingestellten Parameter für die Konservierungsphase betreffen die eingestellte Drehgeschwindigkeit und die Regelung der Temperatur.

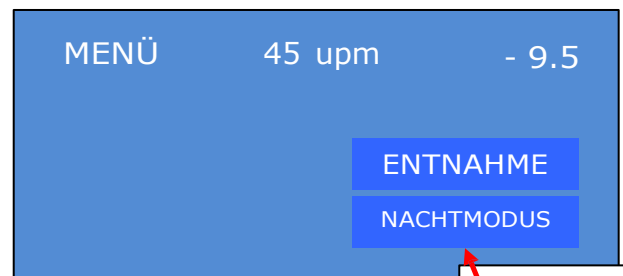


ABB. 10

TASTE  
DEFROST

In dieser Phase ist die Taste ENTNAHME unbehindert sichtbar.



Wichtig: Die Maschine während der HERSTELLUNG, der KONSERVIERUNG und während der DEFROST- Phase weder mit Wasser noch mit Desinfektionsmittel betreiben, da andernfalls die Bauteile des Mischers geschädigt werden könnten.

- Wenn das Produkt seine gewünschte Konsistenz erreicht hat, einen Becher unter den Ausgabelahn halten und den Hebel wie in Abb.11 gezeigt nach unten ziehen.

GT1 und GT2 sind mit einer sternförmigen Garniertülle ausgestattet; halten Sie den Becher während der Ausgabe wie in Abb. 11 gezeigt darunter.

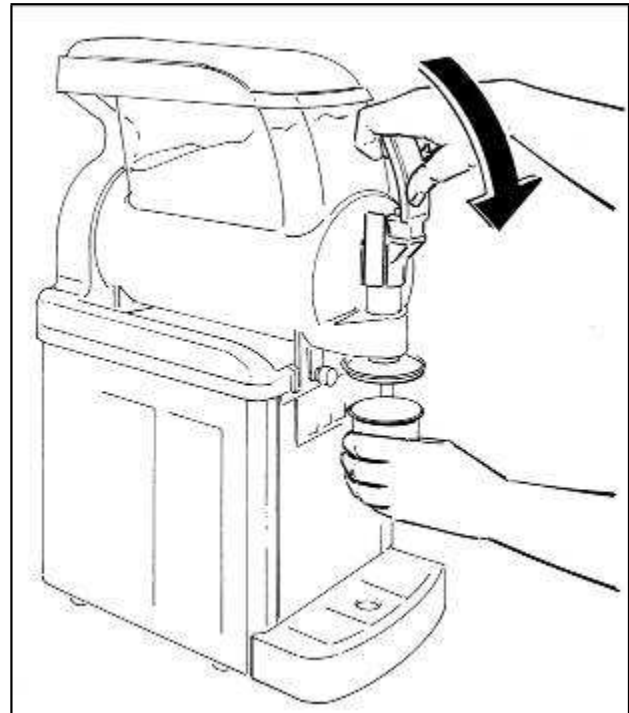


ABB. 11

#### ÄNDERUNG DER PRODUKTPARAMETER WÄHREND DES BETRIEBS

Die Produktparameter können auch während des Betriebs geändert werden. Dazu ist das MENÜ durch Betätigen der Taste aufzurufen, die sich links oben am Betriebsbildschirm befindet (siehe beispielsweise Abb. 8).

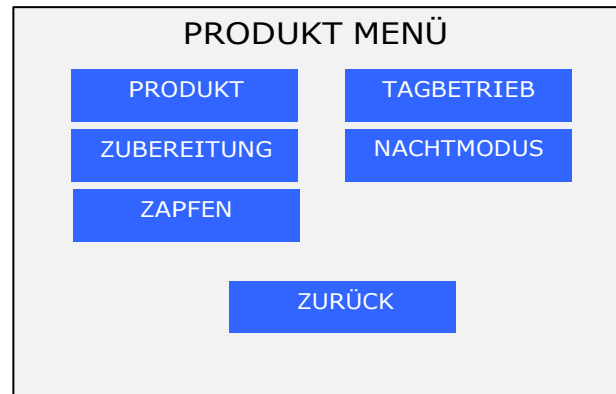


ABB. 12



Die Parameter-Seite, die angezeigt wird, ist in Abb. 12 dargestellt.

HERSTELLUNG (Abb. 13): einstellbar sind die Geschwindigkeit und die Temperatur für diese Phase.

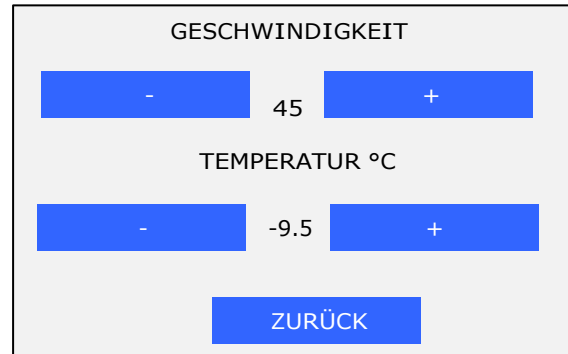


Abb. 13

ENTNAHME (Abb. 14): einstellbar sind Geschwindigkeit und Dauer der Entnahme.

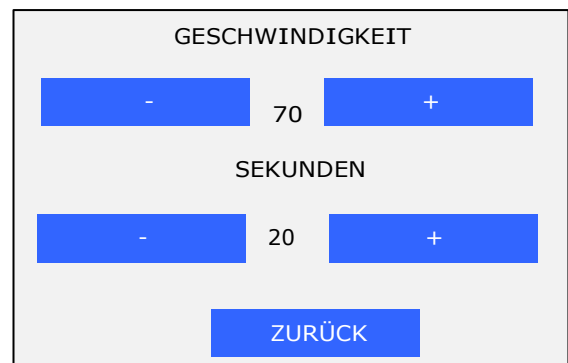


Abb. 14

KONSERVIERUNG (Abb. 15): einstellbar sind Geschwindigkeit und Temperatur für diese Phase.

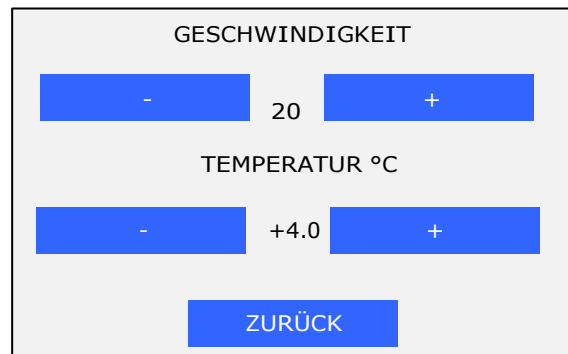


Abb. 15

DEFROST (Abb. 16): einstellbar sind Geschwindigkeit und Temperatur für diese spezifische Phase.

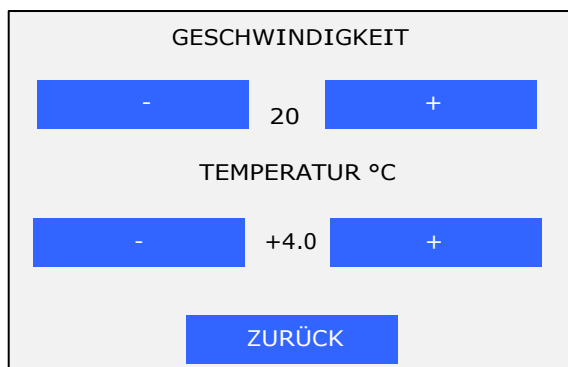


Abb. 16

Sofern vor dem Betrieb der Maschine besondere Parameter eingestellt werden sollen, muss gleich nach dem Einschalten der Maschine das EINGABE- Menü (Abb. 7) aufgerufen und das Produkt gewählt werden, dessen Parameter geändert werden sollen (Abb. 17).

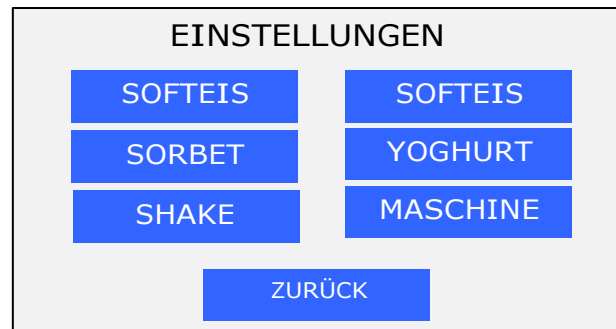


Abb. 17

## EINGABE- MENÜ

Wenn im Hauptmenü gleich nach dem Einschalten die Taste EINGABE und danach die Taste MASCHINE (Abb. 17) betätigt wird, erfolgt der Zugriff auf das Menü der allgemeinen Einstellungen der Maschine (Abb. 18).

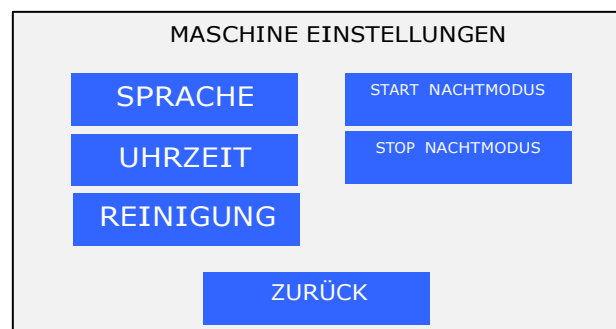


Abb. 18

SPRACHE (Abb. 19): Hier kann zwischen italienischer, englischer oder einer dritten, personalisierbaren Sprache gewählt werden.

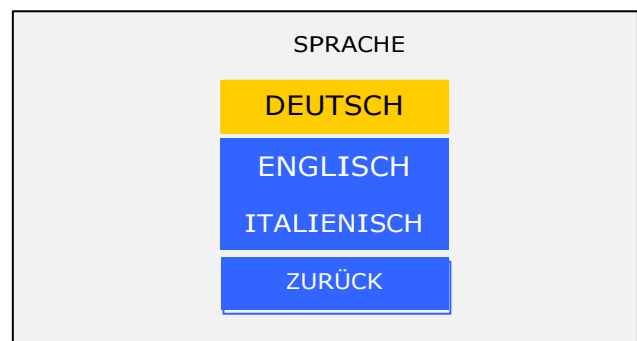
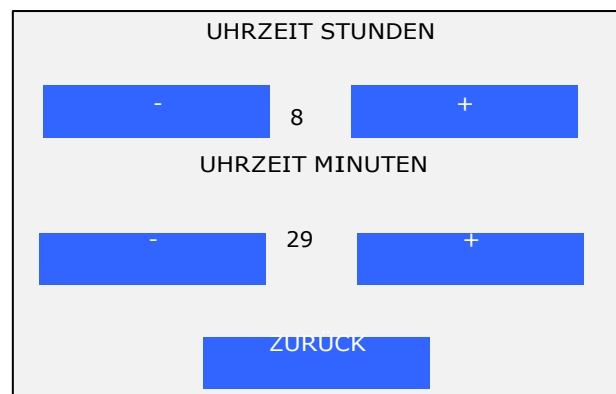


Abb. 19

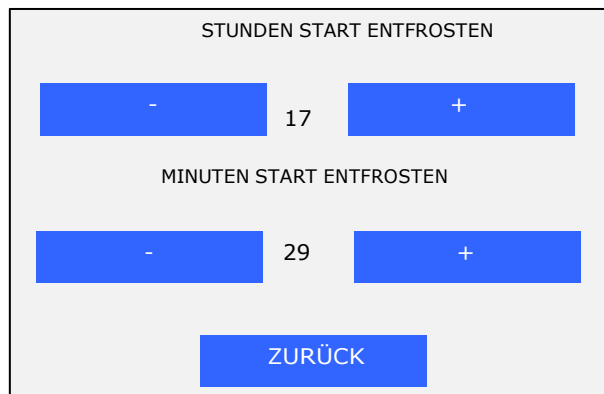
UHRZEIT (Abb. 20): Hier können Stunden und Minuten eingestellt werden.



Ab. 20

SPÜLEN (Abb. 18): Nach Betätigung der Taste Spülen muss auf das Hauptmenü zurückgeschaltet und das gewünschte Produkt gewählt werden. Danach arbeitet die Maschine bis zum Abschalten im Spülbetrieb (nur Rotation der Schnecke bei deaktivierter Kühlanlage). Diese Betriebsart hat den Zweck, eine erste, grobe Reinigung des Behälters vorzunehmen, bevor die in Kapitel 9 beschriebenen Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ausgeführt werden

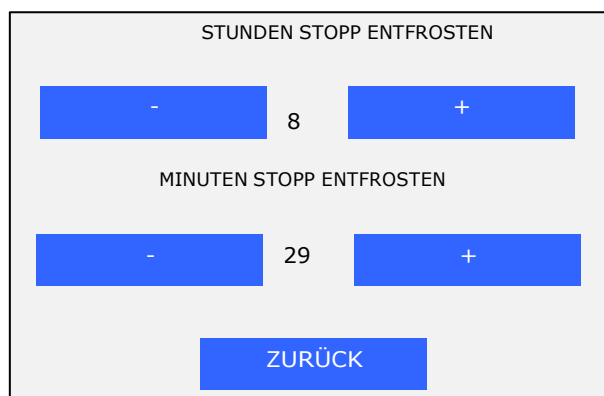
UHRZEIT START ENTFROSTEN (Abb. 21): Hier kann die Uhrzeit für den Beginn des automatischen Entfrostens eingestellt werden.



Ab. 21

UHRZEIT STOPP ENTFROSTEN (Abb. 22): Hier kann die Uhrzeit für das Ende des automatischen Entfrostens eingestellt werden. Danach läuft die Maschine im PRODUKTIONS-Betrieb weiter.

ACHTUNG: Nachdem das automatische Entfrostens eingestellt wurde, behält die Maschine diesen Wert automatisch aufrecht, d.h. beim Einschalten startet sie mit den Modalitäten, die der eingestellten Uhrzeit entsprechen.



Ab. 22

ACHTUNG: Um das automatische Entfrostens zu vermeiden, ist lediglich die Uhrzeit für Start und Stopp des Entfrostens auf den gleichen Wert einzustellen. Dies bedeutet auch, dass der Beginn und das Ende des automatische Entfrostens nicht innerhalb der gleichen Stunde stattfinden können.



DRINK SYSTEMS S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

## 9. TÄGLICHE REINIGUNG UND DESINFEKTION

Um einen stets einwandfreien Betrieb in Erfüllung der einschlägigen Gesundheits- und Hygienevorschriften zu gewährleisten, ist eine regelmäßige und sorgfältige Ausführung der nachfolgend beschriebenen Reinigung und Desinfektion erforderlich, wobei zu beachten ist, dass sich das hiermit beauftragte Personal zuvor die Hände und Unterarme waschen und desinfizieren muss.

Nach einer längeren saisonbedingten Nichtbenutzung muss das Gerät immer gereinigt und desinfiziert werden.



**Achtung**

Spritzen Sie bei der Reinigung kein Wasser auf die Schalter und vermeiden Sie, dass interne elektrische Komponenten mit Wasser und Reinigungsprodukten in Berührung kommen. Es besteht Stromschlaggefahr!



**Achtung**

Um die Bildung von Bakterien zu verhindern, verwenden Sie ausschließlich für die Desinfektion von Kunststoff und Gummi zugelassene Produkte. Bei Missachtung dieser Vorschrift besteht ein Gesundheitsrisiko.

**HINWEIS:** Es obliegt der Verantwortung des Anwenders, sich über die einschlägigen Vorschriften zu informieren und die Bundes-, Landes- und örtlichen Gesetze im Hinblick auf die Häufigkeit der Reinigung und die Lagerung der verwendeten Produkte einzuhalten.

Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten sind unerlässlich, um die Bildung von Bakterien in der Maschine zu verhindern und beste hygienische Bedingungen zu gewährleisten. Es wird empfohlen, die Reinigung/Desinfektion täglich und auf jeden Fall in Konformität mit den einschlägigen Vorschriften auszuführen.

Weder der Maschinenhersteller noch der Hersteller des verwendeten Softeis-Konzentrats können für eventuelle direkte oder indirekte Personenschäden haftbar gemacht werden, die auf eine – auch teilweise – Nichteinhaltung aller Vorgaben des vorliegenden Handbuchs und insbesondere der Reinigungs- und Desinfektionsvorschriften zurückzuführen sind.

- Den Behälter so weit wie möglich von Produktresten befreien.

Die Maschine mithilfe des Hauptschalters abschalten.

- Nachdem der Anschlag mithilfe des zugehörigen Schlüssels (Abb. 23) entfernt wurde, zunächst den Sicherheitsdeckel und dann den darunter liegenden Deckel abnehmen, wie in Abb. 24 dargestellt.

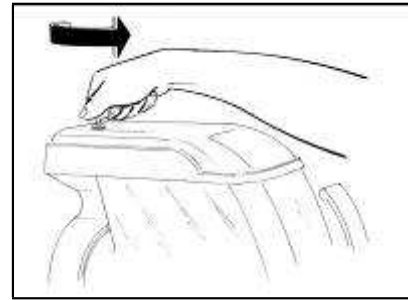


Abb. 23

Den Behälter mit lauwarmem Wasser füllen (Abb. 25) und beide Deckel wieder anbringen. Dabei muss überprüft werden, dass der Sicherheits- Mikroschalter aktiviert wurde.

### !ACHTUNG!

GTT ist mit einer Sicherheitseinrichtung ausgestattet, die den Betrieb der Maschine verhindert, wenn der Deckel nicht richtig in seine Aufnahme eingesetzt wurde.

- Die Maschine einschalten und das Menü aufrufen, um den Spülvorgang anzuwählen, wie vorstehend beschrieben.

- Die Maschine im Spülbetrieb einige Minuten laufen lassen, dann den Behälter entleeren und diesen Vorgang so lange wiederholen, bis das Spülwasser klar bleibt (Abb.26).

- Die Maschine abschalten und das Versorgungskabel lösen.

- Ein handelsübliches Desinfektionsmittel für Kunststoff und Gummi bereitstellen (z.B. AMUCHINA®).

### WICHTIG

Die Anweisungen auf der Packung des verwendeten Produkts im Hinblick auf die Dauer und die Modalitäten zu dessen Aufbewahrung müssen strikt eingehalten werden.

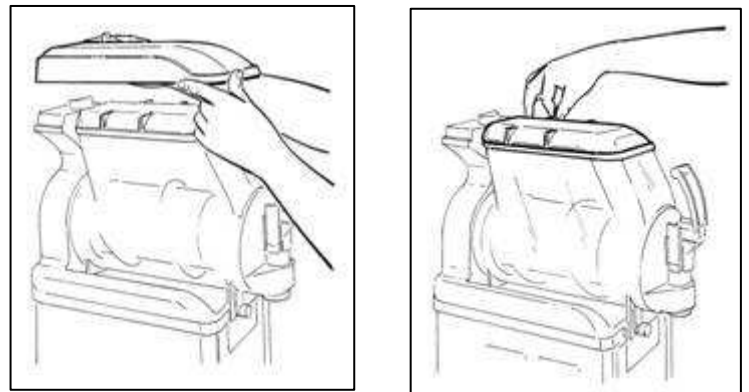


Abb. 24

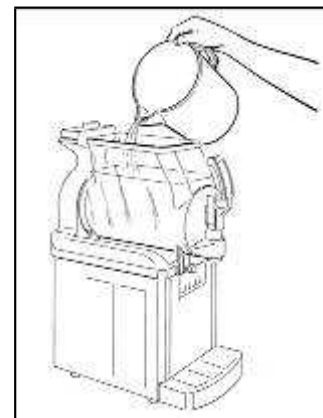


Abb. 25

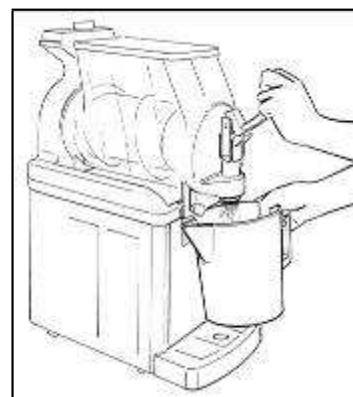


Abb. 26

**⚠ Achtung ⚠**

Um Stromschlaggefahr und einen versehentlichen Kontakt mit Bewegungsteilen während der Zerlegung und des Zusammenbaus zu vermeiden, prüfen Sie, ob alle Schalter auf OFF stehen und der Netzstecker gezogen ist.

- Deaktivieren Sie den Hauptschalter A an der rechten Maschinenseite und trennen Sie das Versorgungskabel vom Netz.

- Nehmen Sie die Deckel ab.

- Waschen und desinfizieren Sie sich sorgfältig die Hände, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Schrauben Sie die Griffe ab (Abb. 27).

- Nehmen Sie die sternförmige Garniertülle ab (Abb. 28).

- Drücken Sie gleichzeitig auf die zwei Verschlussklemmen am Ausgabehahn und ziehen Sie ihn nach oben aus seiner Aufnahme heraus (Abb. 29).

- Zerlegen Sie den Hahn in seine Bauteile. Drücken Sie hierzu den Körper nach unten und ziehen Sie den Hebel heraus (Abb. 29).

**⚠ Achtung ⚠**

Um einer Bakterienbildung vorzubeugen, sind immer auch die O-Ring-Dichtungen auszubauen und zu reinigen. Bei Missachtung dieser Vorschrift besteht ein Gesundheitsrisiko.

- Ziehen Sie den Behälter nach vorne aus seinem Sitz heraus (Abb. 30).

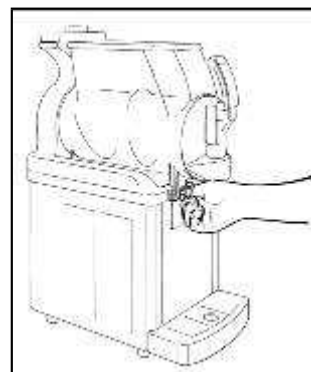


Abb. 27

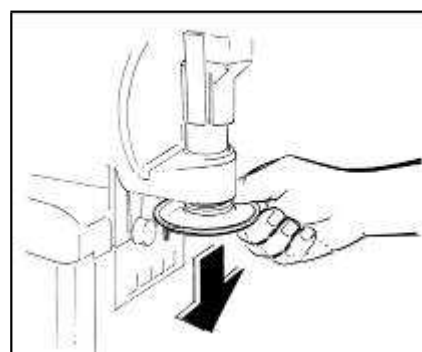


Abb. 28

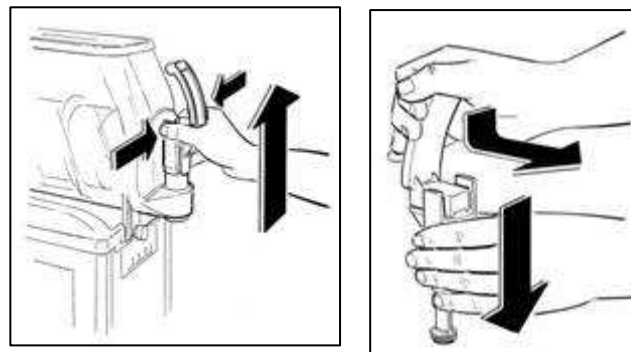


Abb. 29

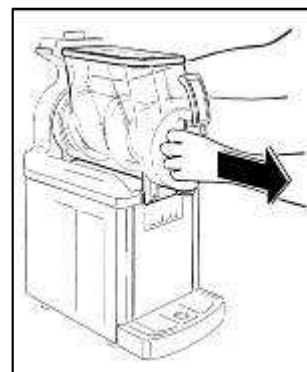


Abb. 30



- Schrauben Sie den Befestigungsmutter in Pfeilrichtung ab (Linksgewinde) und entnehmen Sie das Rührwerk und die Dichtungen (Abb. 31).

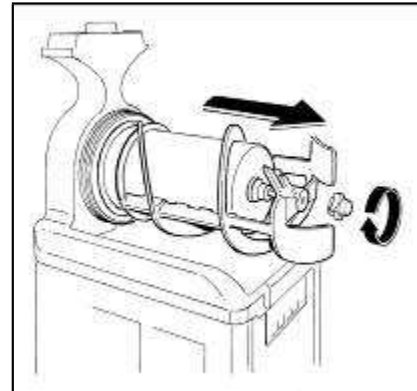


Abb. 31

Ziehen sie die Tropfschale gegen Außen zu um sie zu abmontieren (Abb. 32).

- Waschen Sie alle Bauteile sorgfältig mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel.

#### WICHTIG

Verwenden Sie keine Scheuermittel, die den Behälter und andere Komponenten, mit denen sie in Kontakt kommen, beschädigen könnten.

#### Achtung!

Nicht in der Geschirrspülmaschine waschen weil die verschiedene Teile können beschädigt werden.

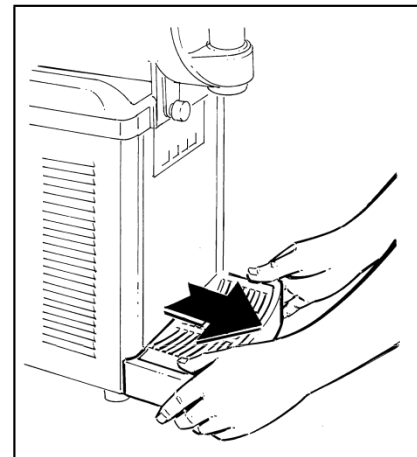


Abb. 32

- Spülen Sie alle gewaschenen Komponenten gründlich nach und tauchen Sie sie anschließend in die Desinfektionsflüssigkeit, wobei die vom Hersteller empfohlene Dosierung und Einwirkzeiten zu beachten sind.

- Nach der vorgegebenen Desinfektionszeit alle Bauteile mit sauberem Wasser nachspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

- Reinigen Sie den Verdampfer und den Kondensatsammelbereich gründlich und entfernen Sie anschließend jeden Produktrückstand mit einem in Desinfektionsmittel getränkten Schwamm.

- Waschen Sie die Teile mit einem in sauberem Wasser getränkten Schwamm nach und trocknen Sie anschließend alle Oberflächen mit einem sauberen Tuch ab.

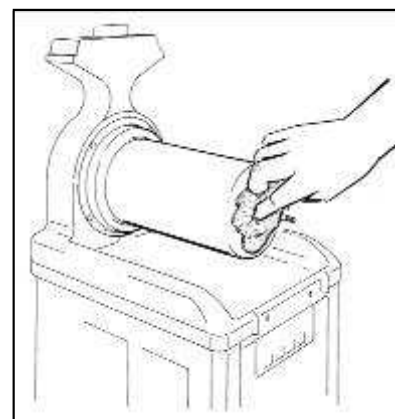


Abb. 33

Nach der gründlichen Reinigung und Desinfektion können die Komponenten wieder zusammen- und eingebaut werden.

Die korrekte Montage des Gerätes ist sehr wichtig, um seine Dichtheit zu gewährleisten und mögliche Schäden durch austretendes Produkt zu verhindern.

Für den Zusammenbau des Gerätes ist ein zugelassenes Schmiermittel erforderlich (Vaseline).

Vergewissern Sie sich immer, dass alle Teile korrekt gewaschen und desinfiziert wurden und dass der mit der Montage beauftragte Mitarbeiter zuvor seine Hände und Unterarme gründlich gewaschen und desinfiziert hat.

- Schmieren Sie die Innenseite der Saugdichtung sorgfältig mit Vaseline (Abb. 34).



Abb. 34

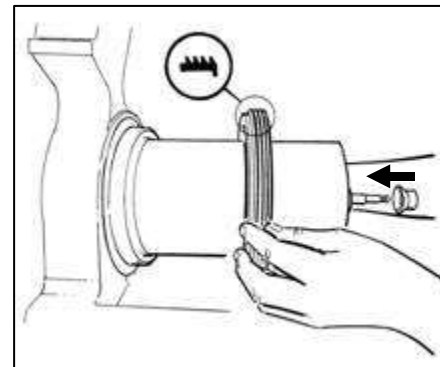


Abb. 35

- Schieben Sie die hintere Behälterdichtung wie in Abb. 35 dargestellt und die vordere Saugdichtung auf.

- Achten Sie bei der Montage des Rührwerks darauf, dass sich das frontseitige Endstück einwandfrei in die Drehwelle einfügt.

- Schrauben Sie die Befestigungsmutter entgegen des Uhrzeigersinns ein, um die Komponenten in Position zu sichern (Abb. 36).

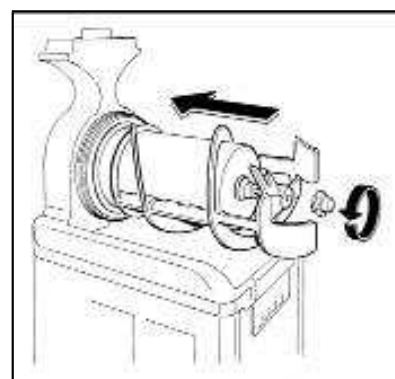


Abb. 36

- Um die Montage zu erleichtern, empfehlen wir, die Stelle der Behälterrückseite, die an der Dichtung anliegt, mit sauberem Wasser oder Lebensmittelfett (Vaseline) zu befeuchten (siehe Abb. 37).

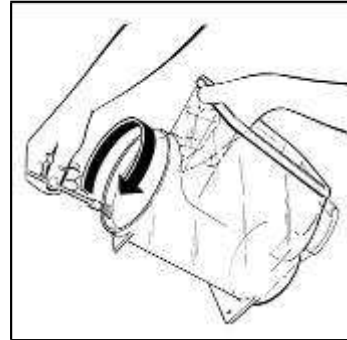


Abb. 37

- Setzen Sie den Behälter in seine Aufnahme ein und prüfen Sie, ob er passgenau an seiner Dichtung anliegt (siehe Abb. 38)

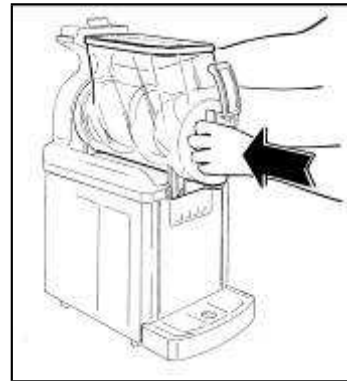


Abb. 38

- Schrauben Sie die zwei Behälterschrauben bis zum Anschlag ein, um den Behälter zu befestigen (Abb. 39).

#### WICHTIG

Ziehen Sie die Schrauben nicht zu stark an, um Schäden am Gewinde bzw. am Behälter zu vermeiden.

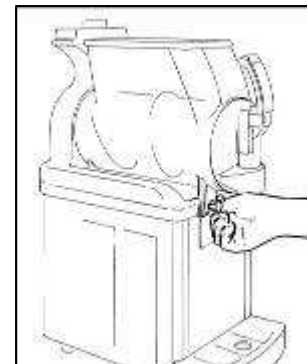


Abb. 39

- Bestreichen Sie den Ausgabehahn dünn mit Vaseline, um den Einbau zu erleichtern, und schieben Sie ihn bis zum Anschlag ein (Abb. 40).

#### !ACHTUNG!

Die Dichtheit des Hahnes ist nur dann gewährleistet, wenn er sich leichtgängig und reibungslos in seine Aufnahme einfügen lässt.

- Montieren Sie die Garniertülle unter die Ausgabe.

- Setzen Sie die Tropfschale ein.

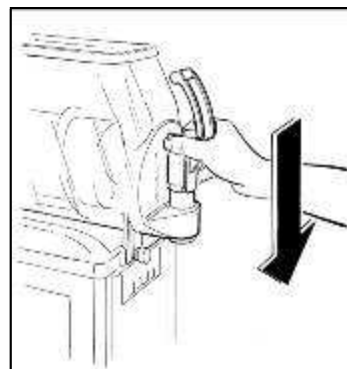


Abb. 40



**DRINK SYSTEMS** S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: [info@spm-ice.it](mailto:info@spm-ice.it) - Internet: [www.spm-ice.it](http://www.spm-ice.it)

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

## STERILISATION

Falls die Maschine nach einer gründlichen Reinigung und Desinfektion (vgl. Kap. 10) für einige Tage nicht benutzt wurde, muss sie wie nachstehend beschrieben sterilisiert werden.

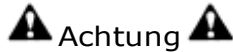
- Nehmen Sie zuerst den Hauptdeckel und dann den Behälterdeckel ab.
- Füllen Sie den Behälter mit Wasser und einem für Lebensmittel zugelassenen Desinfektionsmittel, dessen genaue Dosierung den Herstellerangaben zu entnehmen ist.
- Schließen Sie die Deckel und schalten Sie das Rührwerk ein (alle LEDs aus). Lassen Sie die Desinfektionsflüssigkeit laut Herstellerangaben für die erforderliche Zeit einwirken.

### WICHTIG

Lassen Sie das Desinfektionsmittel nicht länger als vom Hersteller vorgeschrieben im Behälter.

- Schließen und öffnen Sie beim Entleeren des Behälters den Hahn mindestens zehn Mal, um auch den Ausgabebereich zu desinfizieren.
- Den Behälter gründlich ausspülen. Hierzu wie oben beschrieben vorgehen, jedoch nur sauberes Wasser verwenden.
- Nach Abschluss dieser Sterilisation ist die Maschine einsatzbereit..

## 10. AUSSERPLANMÄSSIGE WARTUNG



**Achtung**

Es ist Vorschrift, das Gerät vor jeder Wartung auszuschalten und den Netzstecker zu ziehen.

### Reinigung des Kondensators

Um einen hohen Wirkungsgrad der Kühlanlage zu gewährleisten, muss der Kondensator einmal monatlich gereinigt werden.

Für den Zugriff auf den Kondensator:

- Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter A an der rechten Maschinenseite aus und trennen Sie das Versorgungskabel vom Netz.

- GTT1: Lösen Sie die zwei Befestigungsschrauben unten an der Geräterückseite und nehmen Sie die Verkleidung ab (Abb. 41).

- GTT2: Lösen Sie die zwei Befestigungsschrauben unten an der linken Geräteseite und nehmen Sie die Verkleidung ab (Abb. 42).

- Entfernen Sie den Staub zwischen den Kondensatorrippen mit einem Staubsauger (Abb. 43).

### WICHTIG

Verwenden Sie keine Schraubendreher oder sonstigen spitzen Gegenstände, um Schmutz zwischen den Kondensatorrippen zu entfernen.

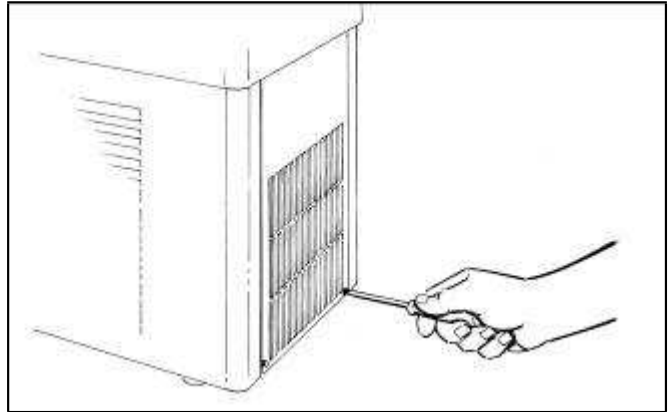


Abb. 41

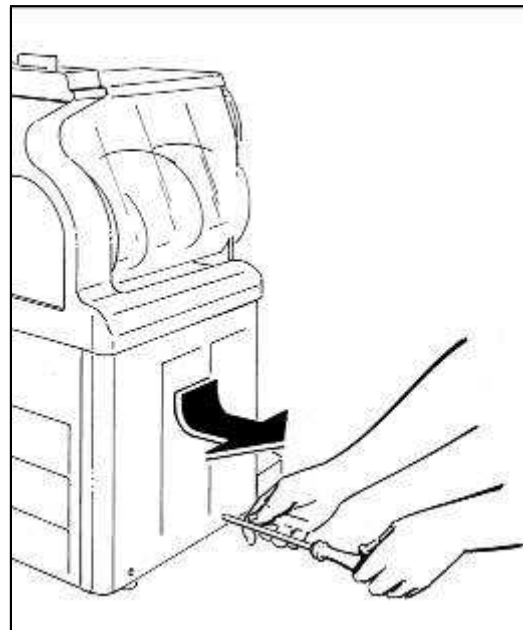


Abb. 42

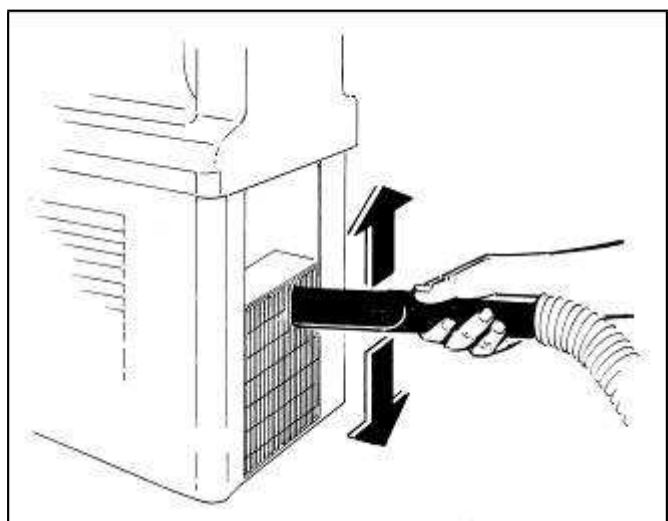


Abb. 43



## **Überprüfung und Ersatz der Dichtungen**

### **BEHÄLTERDICHTUNG**

Die Dichtung an der Behälterrückseite muss je nach Verschleiß und Wartungs-/Schmierniveau alle zwölf Monate ausgewechselt werden.

### **HAHNDICHTUNGEN (O-RINGE)**

Die O-Ring-Dichtungen der Ausgabe sind bei Anzeichen von Verschleiß auszuwechseln. Diese Dichtungen müssen bei jedem Zusammenbau nach der Maschinenreinigung geschmiert und sorgfältig auf Verschleiß geprüft werden, um unerwünschte Produktverluste zu vermeiden.

### **SAUGDICHTUNG**

Die frontseitige Saugdichtung am Verdampfer ist alle drei Monate auszuwechseln und auf jeden Fall, wenn Verschleiß festgestellt wird. Diese Dichtung muss bei jedem Zusammenbau nach der Maschinenreinigung mit dem migelieferten Vaselinefett geschmiert werden.

## **Winterlagerung**

Um die Maschine während der saisonbedingten Nichtbenutzung wie im Winter angemessen zu schützen, sind folgende Vorbereitungen zu treffen:

- Trennen Sie die Maschine von jeder Energiequelle.
- Zerlegen Sie die Maschine, reinigen und desinfizieren Sie alle Komponenten mit Produktkontakt. Siehe hierzu Kap. 10.
- Reinigen Sie auch die Außenverkleidungen.
- Bauen Sie die Maschine sorgfältig zusammen.
- Verwahren Sie die vollständig montierte Maschine in ihrer Originalverpackung, um sie vor Staub und anderen schädlichen Einwirkungen zu schützen.
- Lagern Sie die Maschine an einem trockenen Ort.

## 11. NÜTZLICHE INFORMATIONEN ZUR ZUBEREITUNG VON SPEISEEIS

### VOLUMENZUNAHME

Der Übergang vom anfänglichen flüssigen Zustand des Produktes zu seiner dichten und cremigen Konsistenz ist mit einer beachtlichen Ausdehnung seines Volumens verbunden. Um den Behälter nicht zu überfüllen, ist es wichtig zu wissen, wie stark das Volumen zunimmt.

Nachstehend wird beschrieben, wie sich der Volumenanstieg berechnen lässt.

- Stellen Sie einen leeren Behälter auf die Waage und eichen Sie sie auf Null.

- Nehmen Sie den Behälter von der Waage, füllen Sie ihn bis zum Rand mit dem flüssigen Produkt. Wiegen Sie den Behälter erneut und notieren Sie das Gewicht.

- Wiederholen Sie diesen Vorgang, füllen Sie jedoch das fertige Produkt mit der gewünschten Konsistenz in den Behälter. Wiegen Sie ihn erneut und notieren Sie auch dieses Gewicht.

- Der Anteil in % der Volumenzunahme wird nach der folgenden Formel berechnet:

„Gewicht des flüssigen Produktes minus Gewicht des cremigen Produktes geteilt durch das Gewicht des cremigen Produktes, multipliziert mit Hundert“.

Beispiel für Gelamondo-Softeis®:

Gewicht 1/2 l Flüssigprodukt: 530 g;

Gewicht 1/2 l cremiges Produkt: 380 g;

Differenz: 150 g;

$150/380 = 0,4$

$0,4 \times 100 = 40$  % Volumenzunahme.

## 12. HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle direkte oder indirekte Personen-/Sach- oder Tierschäden, die auf eine – auch teilweise – Nichteinhaltung aller Vorgaben des vorliegenden Handbuchs und insbesondere der Installations-, Gebrauchs- und Wartungsvorschriften für das Gerät zurückzuführen sind.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten dieser Bedienungsanleitung aufgrund von Druck- oder Übertragungs- bzw. Übersetzungsfehlern. Er behält sich das Recht vor, die als notwendig oder nützlich erachteten Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen, ohne ihre wesentlichen Merkmale zu verändern



**DRINK SYSTEMS** S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

### 13. LEITFADEN ZUR PROBLEMLÖSUNG

HINWEIS: Die nachstehenden Eingriffe müssen von einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden.

| Störung  | Mögliche Ursache   | Abhilfe  |
|--|--|--|
| Die Maschine kühlt nicht oder nur teilweise, der Kompressor funktioniert       | Mangelnde Luftzirkulation um die Maschine<br>Die Maschine ist auf DEFROST geschaltet<br>Kondensatorrippen mit Schmutz und Staub zugesezt<br>Der Lüfter funktioniert nicht<br>Kältemittelleckage  | Die Maschine nicht in der Nähe von Wärmequellen installieren und mindestens 20 cm Freiraum um sie herum belassen<br>Auf GEFRIEREN umschalten<br>Den Kondensator reinigen<br>Die elektrischen Anschlüsse kontrollieren und ggf. wiederherstellen. Falls das Gerät weiterhin nicht funktioniert, den Lüfter ersetzen<br>Leckstelle suchen und beheben; die Anlage neu befüllen |
| Die Maschine kühlt nicht oder nur teilweise; der Kompressor funktioniert nicht | Elektrik des Kompressors außer Betrieb<br>Elektrische Anschlüsse nicht vorschriftsgemäß ausgeführt oder defekt<br>Der Kompressor ist defekt  | Defekte Komponenten austauschen<br>Anschlüsse überprüfen und im Bedarfsfall neu anschließen bzw. austauschen<br>Den Kompressor austauschen   |
| Lautes Betriebsgeräusch der Maschine   | Die Lüfterschaukeln stoßen gegen interne Komponenten   | Überprüfen und beheben   |
| Der Hauptschalter steht auf ON, die Maschine funktioniert jedoch nicht         | Der Hauptdeckel wurde nicht richtig geschlossen<br>Elektrische Anschlüsse nicht vorschriftsgemäß ausgeführt oder defekt<br>Hauptschalter defekt<br>Elektronische Steuerkarte defekt<br>Motorsteuerkarte defekt<br>Getriebemotor defekt           | Den Hauptdeckel korrekt schließen<br>Anschlüsse überprüfen und im Bedarfsfall neu anschließen bzw. austauschen<br>Den Schalter austauschen<br>Die Steuerkarte austauschen<br>Die Motorkarte austauschen<br>Den Getriebemotor austauschen   |
| Der Behälter ist undicht   | Eine Dichtung ist falsch montiert  | Die Dichtung korrekt montieren oder ggf. austauschen   |
| Der Ausgabehahn tropft   | Der Hahn wurde nicht richtig eingebaut<br>Der Hahn lässt sich nicht bewegen<br>O-Ringdichtungen schadhaf oder abgenutzt  | Die Ausgabe ausbauen und vorschriftsmäßig einbauen<br>Den Hahn und seine Aufnahme reinigen und mit dem mitgelieferten Vaselinefett schmieren<br>Die O-Ringdichtungen austauschen   |
| Das Produkt gelangt durch den Ablassschlauch in die Tropfschale                | Saugdichtung, Rührwerknahe und Befestigungsgriff wurden nicht korrekt montiert<br>Saugdichtung oder Dichtungsbuchse schadhaf oder abgenutzt  | Das Rührwerk ausbauen und korrekt montieren<br>Die Dichtungen ausbauen und austauschen   |
| Das Rührwerk dreht nicht   | Der Hauptdeckel wurde nicht richtig geschlossen<br>Bei Zweikammermaschinen wurde der Behälterschalter nicht aktiviert<br>Elektrische Anschlüsse nicht vorschriftsgemäß ausgeführt oder defekt<br>Motorsteuerkarte defekt<br>Getriebemotor defekt | Den Hauptdeckel korrekt schließen<br>Den Rührwerkschalter aktivieren<br>Anschlüsse überprüfen und im Bedarfsfall neu anschließen bzw. austauschen<br>Die Motorkarte austauschen<br>Den Getriebemotor austauschen   |



**DRINK SYSTEMS** S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

|   |  |  |
|---|--|--|
| Lautes Betriebsgeräusch während der Rührwerkdrehung         | Die neue Saugdichtung wurde vor der Montage nicht korrekt geschmiert<br>Die Rührspirale wurde nicht korrekt montiert | Die Dichtung ausbauen, reinigen, desinfizieren und vorschriftsmäßig schmieren<br>Die Spirale und das gesamte Rührsystem ausbauen und neu montieren |
| Am Touchscreen erscheint die Meldung "FEHLER EEPROM"        | Der Speicher der Elektronikarte funktioniert nicht einwandfrei   | Karte austauschen  |
| Am Touchscreen erscheint die Meldung "FEHLER NAND"          | Der Bildspeicher der Elektronikarte funktioniert nicht einwandfrei   | Karte austauschen  |
| Am Touchscreen erscheint die Meldung "ÜBERTEMPERATUR KARTE" | Die Temperatur der Elektronikarte ist zu hoch  | Ursache feststellen und das Problem beseitigen   |
| Am Touchscreen erscheint die Meldung "FEHLER MASCHINENCODE" | Die Software wurde nicht korrekt geladen   | Karte austauschen  |
|   |  |  |



DRINK SYSTEMS S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

## INDEX

|   |    |
|---|----|
| 1. IMPORTANT WARNINGS AND ADVICES                 | 51 |
| 2. EQUIPMENT KIT                                  | 51 |
| 3. TRANSPORT TIPS                                 | 51 |
| 4. LIFTING TIPS                                   | 51 |
| 5. TECHNICAL SPECIFICATIONS                       | 52 |
| 6. POSITIONING                                    | 53 |
| 7. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY MAINS           | 54 |
| 8. START UP PROCEDURES AND OPERATING INSTRUCTIONS | 55 |
| 9. CLEANING AND DAILY SANITIZING PROCEDURES       | 62 |
| 10. SPECIAL MAINTENANCE                           | 69 |
| Condenser cleaning                                | 69 |
| Control and replacement of seals                  | 70 |
| Winter storage                                    | 70 |
| 11. SOFT SERVE ICE CREAM INFORMATION              | 70 |
| 12. DISCLAIMER                                    | 70 |
| 13. TROUBLESHOOTING GUIDE                         | 71 |
| 14. WIRING DIAGRAM                                | 73 |

Dear Customer, We would like to congratulate you for choosing this high-quality product, that will certainly meet all your expectations.

We thank you for the preference reserved to our company and we invite you to carefully read the following instruction manual before machine's start up.

### Published by:

SPM DRINK SYSTEMS S.p.a.  
Via Panaro n° 2  
41057 Spilamberto (MO)

Edition: 03/2012

Revision: 05

© 2012 - SPM Drink Systems

All copying rights are reserved to SPM DRINK SYSTEMS; copying, even partial, is illegal.

The descriptions and illustrations refer to the specific machine at issue. SPM Drink Systems reserves the right to modify at any time the equipment for mass production.

### This manual:

- is integral part of the supply and must be carefully read, in order to be properly used, in compliance with the essential safety requirements;
- has been drafted by following the dispositions 2006/42/CE and reports the technical information that are necessary to correctly run all the procedures, under safety conditions;
- must be carefully kept (protected by a transparent, watertight wrapping, in order to avoid any damage) and must go with the machine during its life, including potential changes of ownership. In case of loss or damage, it's possible to ask for a copy to SPM DRINK SYSTEMS, pointing out the information stated on the identification label;

SPM DRINK SYSTEMS declines all responsibility for a wrong usage of the machine and/or damages caused by operations not provided for in this manual..





DRINK SYSTEMS S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

## 1. IMPORTANT WARNINGS AND ADVICES

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

Unless otherwise stated, this manual is addressed to operators (staff members who uses the equipment on a daily basis) and to servicemen (staff members qualified to carry out the installation and/or maintenance). The parts of the manual addressed only to servicemen are pointed out accordingly. Please read carefully the warnings listed here below before installation and start-up of the equipment.

This equipment has been designed to produce soft serve ice cream, ice milk, frozen yogurt, smoothies and similar frozen dairy products.

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 equipment is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, without supervision or instruction concerning its use by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the machine.

This equipment is not suitable for outdoor use. This machine is not suitable for installation in locations where water jets are used. This equipment must be installed in places where it can be controlled by qualified staff.

## 2. EQUIPMENT KIT

In the packaging of this equipment you will find also:

- operator's manual,
- 1 tube of Vaseline grease lubricant to be used for machine maintenance;
- EC declaration of conformity;
- 1 drip tray.

## 3. TRANSPORT 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 is accidentally or intentionally (for transportation reasons) kept in any other position, it must be set again in the correct position at least twenty minutes before start-up procedures, in order to let the oil flow back into the compressor.

## 4. LIFTING TIPS

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



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

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.



DRINK SYSTEMS S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

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.

### Noiseemissions

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

### Intheeventofbreakdown:

In most cases, any technical problem can be settled with slight interventions (please see the troubleshooting guide at the end of this manual); we therefore recommend you to carefully read this handbook before contacting the manufacturer or service centre.

## 5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### Technicalandelectricalspecifications

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.



### Disposal



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

The plate specifies:

- Model: XX
- n°: XX
- Electrical specifications: Volt/ Hz
- Max. absorption (Watt)
- Max. current (Amp)
- Machine ambient working temperatures between 24°C and 32°C.

### Important

In respect of the environment, please dispose the packaging as illustrated.



This symbol: means that the machine cannot be disposed as common waste. It must be handled in compliance with the provisions of European directive 2003/108/EC (Waste Electrical and Electronic Devices - WEEE) and the resulting national legislation, in order to prevent any potential damage to the environment and to create health risks.

In order to correctly dispose of the device, please contact the distributor from which you purchased it or our after-sales service.

Dimensions and weight:

#### GT1

- Height: 65 cm
- Width: 26 cm
- Depth: 42.5 cm
- Weight 28 kg

#### GT2

- Height: 65 cm
- Width: 45 cm
- Depth: 42.5 cm
- Weight 46 kg

## 6. POSITIONING

### FOR MAINTENANCE WORKER ONLY

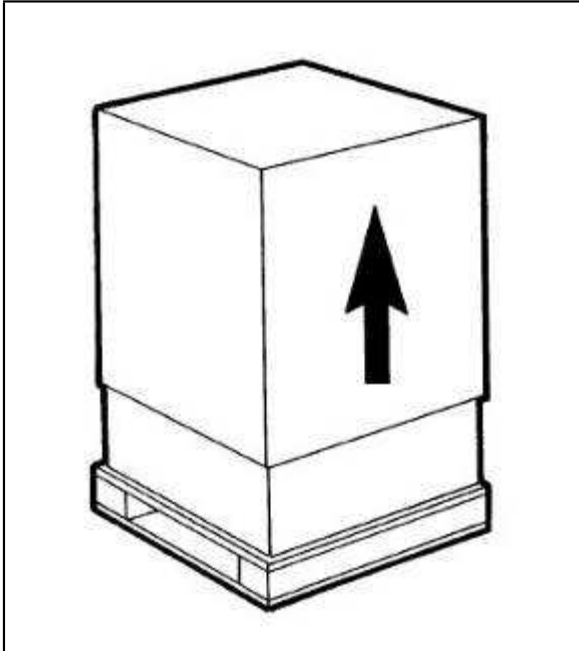


Рис. 1

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 (Рис.1) and preserve it in order to reuse for winter storage.



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) Make sure the machine is in perfect condition.

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 (Рис.2); 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.

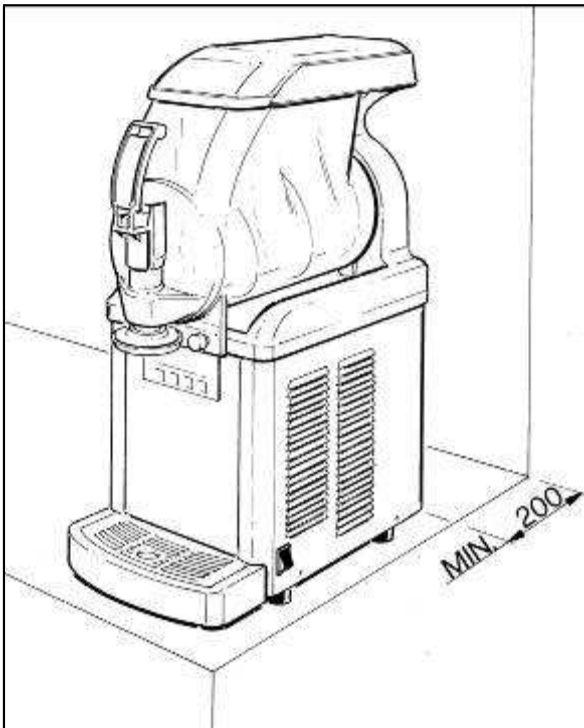


Рис. 2

- 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.

## 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 (Рис.3). Therefore, the manufacturer cannot be held responsible for any damage due to failure of the grounding system of 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 Рис.3).

- 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.

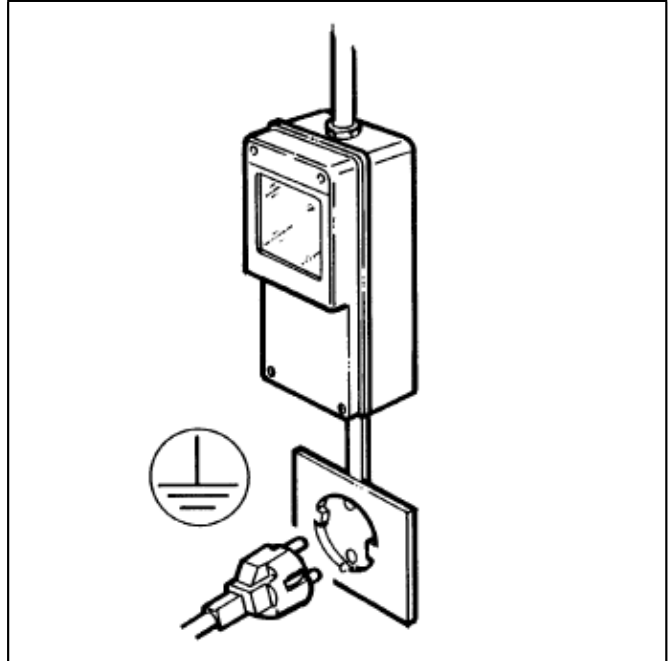


Рис. 3

### **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.



## 8. START UP PROCEDURES AND OPERATING INSTRUCTIONS

### **!!IMPORTANT!**

**BEFORE STARTING THE MACHINE, CARRY OUT THE CLEANING AND SANITISING PROCEDURES DESCRIBED IN CHAPTER 9.**

- Dilute and mix the product in a separate container according to the manufacturer's instructions (see Рис.4).

NOTE: "mix" is the result of the blending between water or milk with the powder to make soft serve ice cream, ice milk, frozen yogurt, smoothies and similar frozen dairy products.

Don't introduce more than 2.5 litres of mix inside the bowl. This kind of product has a not negligible overrun during its freezing, so it is very important to control it in order to avoid to go over the bowl maximum level (please see the chapter about the overrun calculation).

- Pour the mix obtained into the bowl (see Рис.5).

- Restore the secondary cover and then the main one, making sure to fix it with the security key.

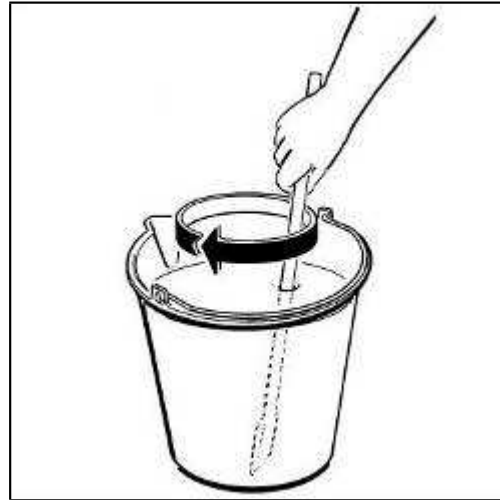
Note -----

All the Gt units are equipped with a very efficient safety mechanism designed to protect the operator; it is activated when cover is lifted. This device automatically and immediately stops all moving parts.

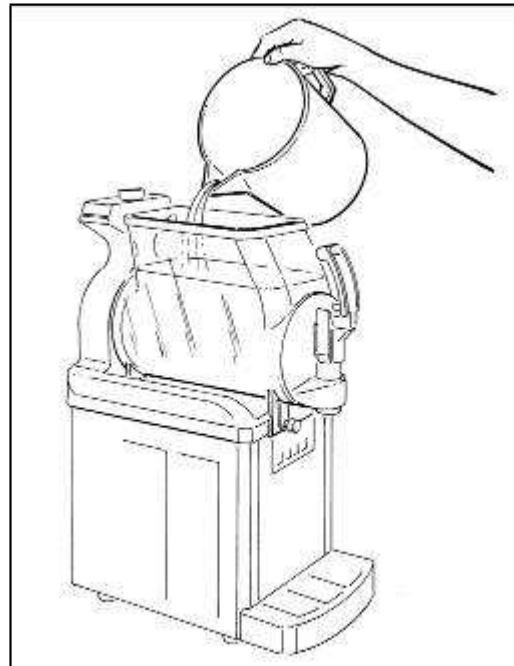
If the main cover is not correctly positioned, the correspondent mixing system will not work.

-----

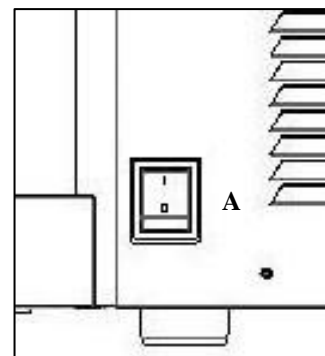
- Insert the plug into the electrical power outlet and activate the main switch A on the right side of the unit (Рис. 6), the touch screen will start operating by showing the main menu and all the choice possibilities.



**Рис. 4**



**Рис. 5**



**Рис. 6**





DRINK SYSTEMS S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

- When machine is switched on, the main selection menu turns up; you can enter the preparation phase of each product by selecting one of the corresponding key (for example ICE CREAM) and the unit will start working with these pre-set parameters.

**!NOTE!**

If the unit is not operating after selecting one of the product buttons, check the cover positioning, GT is equipped with a very efficient safety mechanism, if the main cover is not correctly positioned, GT will not work.

The unit functioning could be divided into different phases; each one of these has its own parameters such us rotation speed, duration and temperature pre-set.

**PRODUCT PREPARATION**

**"PREPARATION" PHASE**

The purpose of this phase is to mix and to prepare the product in order to reach the right consistency and the right temperature.

In the low and right side of the touch screen you can see two buttons:

◆ **"DISPENSING"**

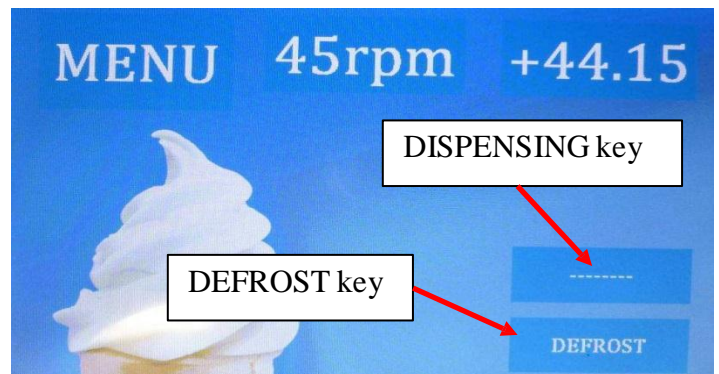
You can enter the dispensing phase by selecting the corresponding key. The motor runs at the pre-set speed for dispensing and for a pre-set timing that varies relating to product. The dispensing key has the aim to increase the motor speed to help the extraction of the product.

During preparation phase, you will read "-----" on the "DISPENSING" key; this means that the product is in preparation and not ready for dispensing and use (Pics.8).

Also during the preparation phase, when you can see "-----", the dispensing button is working; if you switch it during the preparation phase, the preparation phase is interrupted and the machine, after dispensing, turns into conservation phase. This operation is useful in case of switching off and again on, in order to bypass the preparation phase period.



**Рис. 7**



**Рис. 8**



DRINK SYSTEMS S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

#### ◆ "DEFROST"

You can enter the DEFROST phase by switching the corresponding key.

Defrost phase is useful during night time; normally a lower rotation speed is set, with a higher temperature, in order to reduce the power consumption though keeping the product cold and preserving it from deterioration.

Defrost phase is recognizable because the corresponding key is selected on the menu (and, consequently has a different color, see Рис.9). To exit this phase you have to switch again the key.



Рис. 9

At the end of DEFROST phase, it's assumed that the product has to be again prepared for dispensing, so the machine automatically enters into preparation phase, that can be identified by the "-----" key present on extraction key.

#### "CONSERVATION" PHASE

Machine enters the conservation phase at the end of the preparation time or if you switch the dispensing key.

This phase is the standard one for the machine and it has the purpose to maintain the product consistency and temperature right to be dispensed.

The pre-set parameters are related to the conservation phase, it means rotation speed and temperature.

During this phase the DISPENSING KEY is well plain (Рис.10).

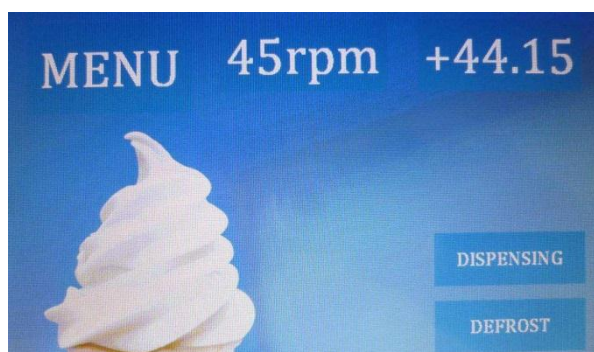


Рис. 10

### Important

Do not use the unit in both the preparation, the defrost and the conservation phase with water or sanitizer in the bowl, the machine will be damaged.

- Once the desired product consistency is reached, to dispense product position a cup under the tap, push the dispensing button and lower the lever as shown in Figure 11.

GT units are fitted with a particular accessory to give a "star" peculiar shape to the dispensed product.

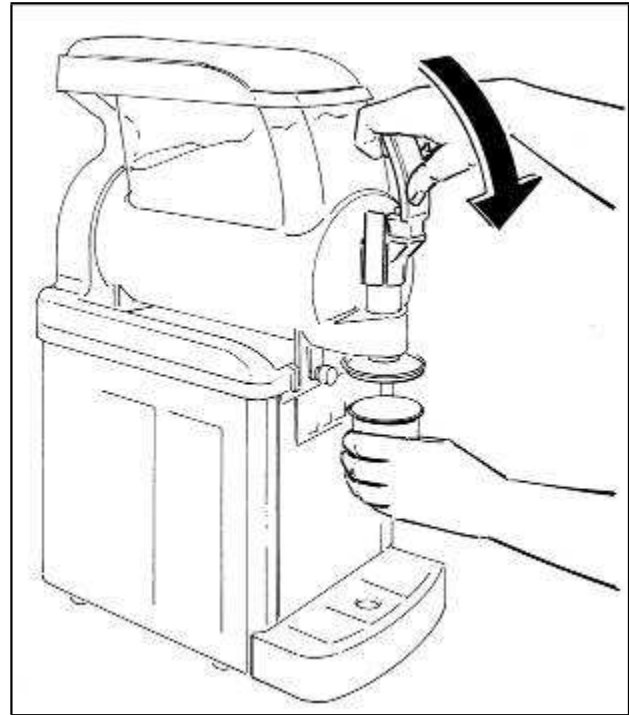


Fig. 11

### PRODUCT PARAMETERS DURING MACHINE'S WORK

You can modify the product's parameters also during machine's work by switching the MENU key (please see the high left side of the touch screen in Figure 8).

The Figure 12 parameters page will appear.

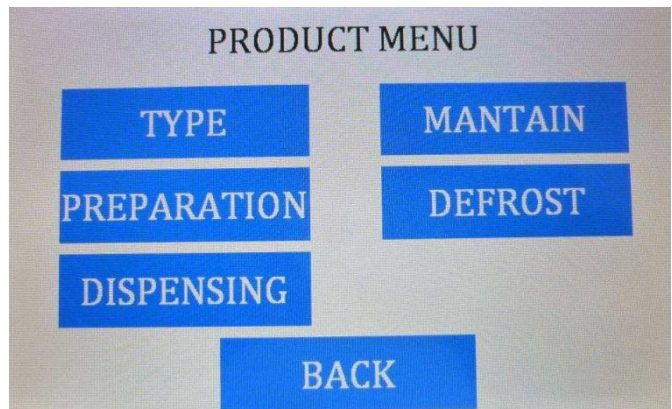
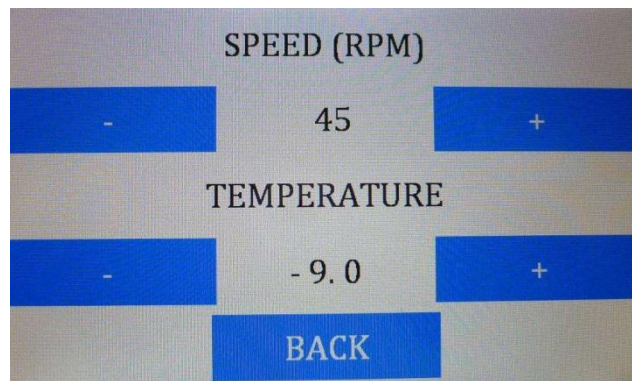


Fig. 12



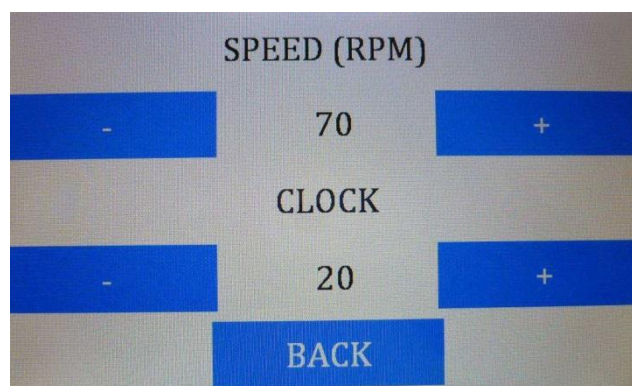
All the product parameters can be modified, except the TYPE one

PREPARATION (Рис. 13): you can set speed and temperature.



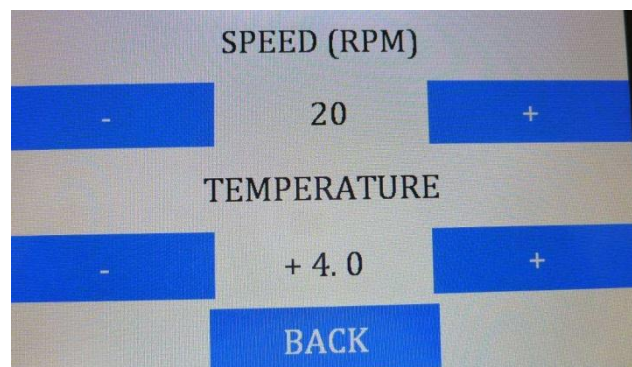
**Рис. 13**

DISPENSING (Рис. 14): you can set speed and dispensing duration.



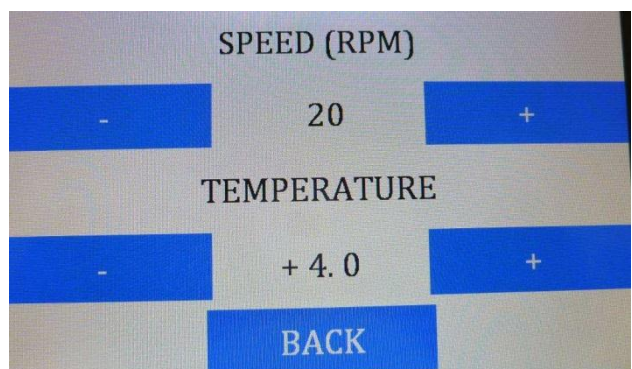
**Рис. 14**

CONSERVATION (Рис. 15): you can set speed and temperature.



**Рис. 15**

DEFROST (Рис. 16): you can set speed and temperature.



**Рис. 16**

You can enter the SETTINGS menu by selecting the corresponding key upon switching-on of the machine (Рис.7).

In this settings menu (Рис.17) it is possible to modify all the default parameters of the products by selecting them one by one. It means that you can re-enter the product menu for each product that you select.



Рис. 17

## SETTINGS MENU

If, after the unit switching on and after selecting the SETTINGS button from the main menu, you enter the MACHINE key (Рис.17), you enter the machine's generic setting menu (MACHINE SETTINGS Рис. 18).

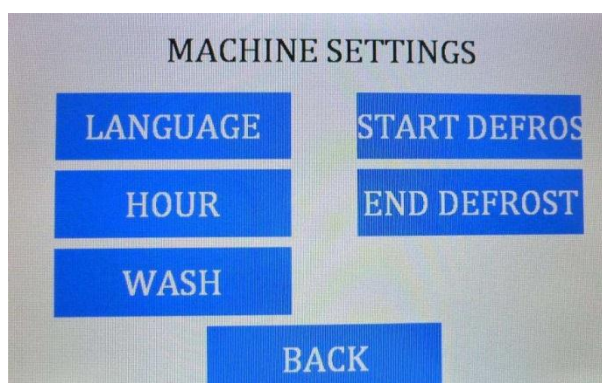


Рис. 18

LANGUAGE (Рис. 19): you can select Italian, English and another customizable language.



Рис. 19

TIME (Рис. 20): you can set the actual time in terms of hours and minutes.

WASH (Рис. 18): after selecting the WASH key, return to the main menu and select the desired product, in this way the unit starts the WASH phase, until it is switched off. During this phase the cooling system is disabled but the auger keeps running. This function allows the customer to perform the first rough wash of the machine before performing the cleaning and daily sanitizing procedures described in the chapter 9.

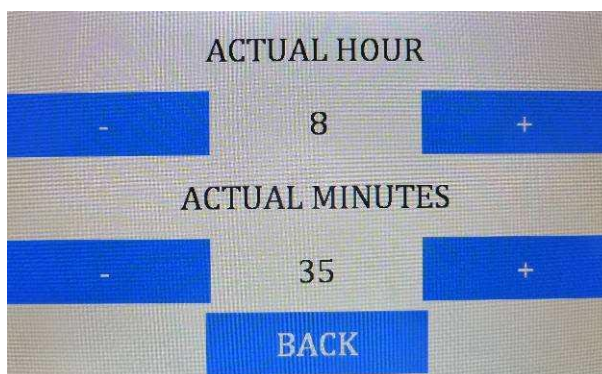


Рис. 20



START DEFROST (Рис. 21): you can set the start defrost time in terms of hours and minutes.

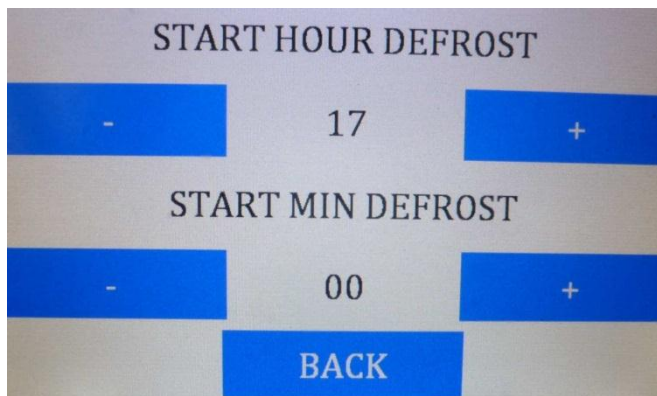


Рис. 21

STOP DEFROST (Рис. 22): you can set the stop defrost time in terms of hours and minutes; after that time the unit will start operating in PREPARATION mode.

During the automatic defrost the DEFROST button is still functioning.

ATTENTION: once set the automatic defrost, the unit will keep it automatically; this means that when the unit is switched on it will operate as set (if the switching on time is inside the automatic defrost period it will operate in this mode, if it is outside, it will operate in PREPARATION mode).

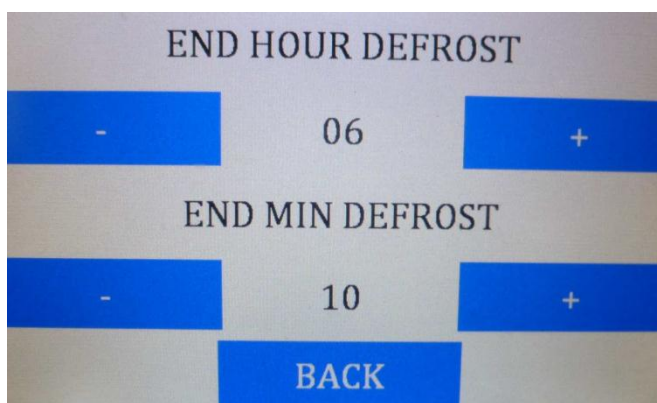


Рис. 22

ATTENTION: in order to disable the automatic defrost, it is necessary to make both the start and the end defrost hours coincide. This also means that it is not possible to set the start and the end of the automatic defrost period inside the same hour of the day (for example: it is not possible to start the automatic defrost at 17.00 and to stop it at 17.59).



**DRINK SYSTEMS** S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

## 9. CLEANING AND DAILY SANITIZING PROCEDURES

In order to maintain your GT machine 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 sanitarily clean machine.

We recommend to perform the cleaning and sanitizing procedures every day and anyway according to the local laws.

The machine and the mix manufacturers decline all responsibility to damage that directly or indirectly derives from people, animals, as consequence of failure to comply with all cleaning and sanitation instructions indicated in this manual.

- Empty the bowl from the remaining product as much as possible.

- Switch off the unit by pressing the main switch.

- After unlocking the main cover with its key (Рис.23), remove the main cover and the secondary one under it (Рис.24).

- Pour lukewarm water into the bowl (Рис.25) and, after re-positioning the main cover, make sure the micro-switch is correctly activated.

#### NOTE

GT is equipped with a very efficient safety mechanism, activated when the cover is lifted, designed to protect the operator. If the cover is not correctly positioned GT will not work.

- Switch on the unit and go through the menu in order to select the wash mode as described before.

- Make the unit working in the wash mode for some minutes and then empty the bowl and repeat the same operations until the coming out water is clear (Рис.26).

- Switch off the unit and disconnect cable from the power supply.

- Provide yourself with a sanitizer suitable for plastic, rubber and stainless steel objects (AMUCHINA®).

#### IMPORTANT

Carefully follow the mix producer prescriptions in terms of time and modes of conservation.

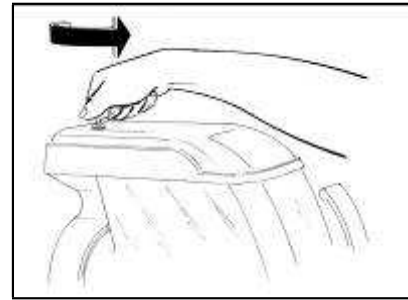


Рис. 23

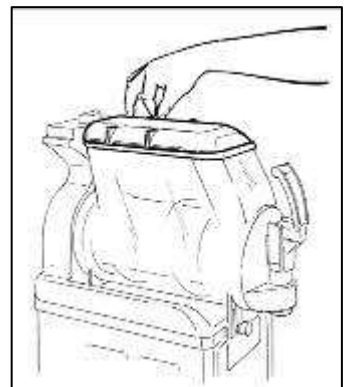
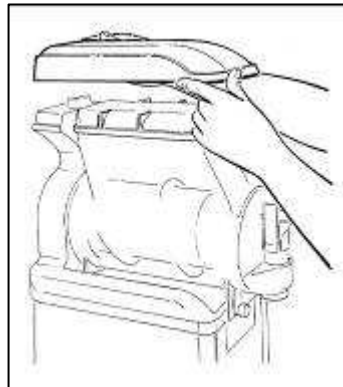


Рис. 24

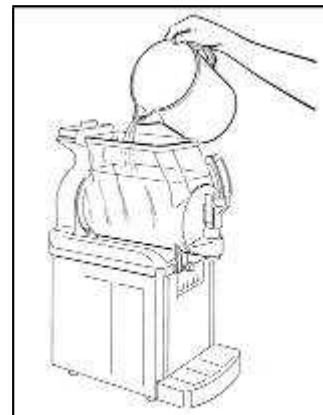


Рис. 25

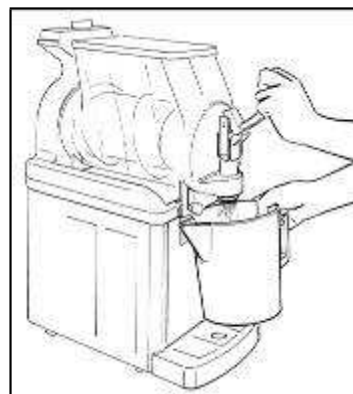


Рис. 26

**⚠ Caution ⚠**

To avoid electrical shock or contact with moving parts, before proceeding with the disassembling operations, make sure all switches are in "OFF" position and that the main power supply is disconnected.

- Switch off the machine and disconnect the power cable.
- Remove the main cover.
- Wash and sanitize your hands and forearms.
- Unscrew the bowl knobs (Рис.27).
- Remove the accessory to give a "star" peculiar shape to the dispensed product (Рис.28).

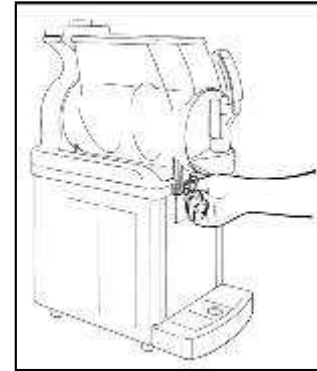


Рис. 27

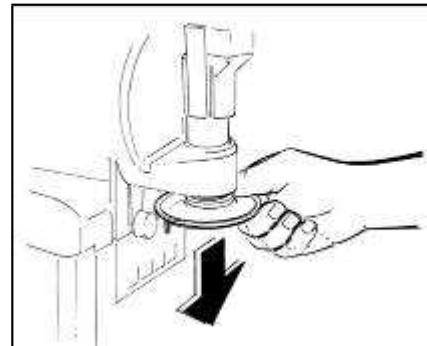


Рис. 28

- Simultaneously press the two securing tabs and lift the tap to extract it from its seat (see Рис.29).

- Disassemble the tap by keeping the body pressed down and slipping the lever from its seat (Рис.29).

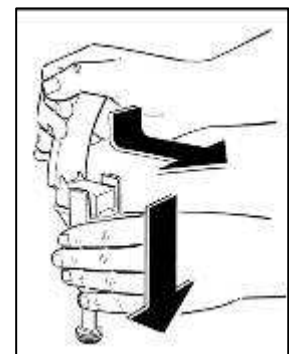
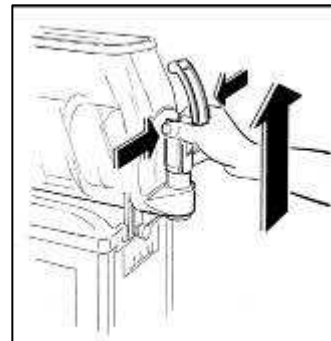


Рис. 29

**⚠ Caution ⚠**

To prevent bacteria growth, remove all o-rings when cleaning. Failure to do so could create a health hazard.

- Pull the tank outward, as shown, to completely remove it from its seat (Рис.30).

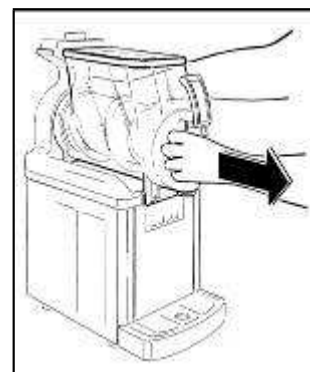
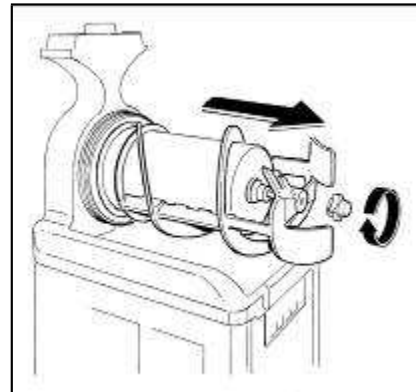


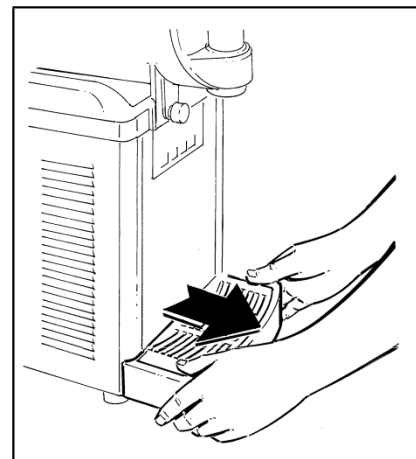
Рис. 30



- Unscrew the security knob in the direction of the arrow (threading on left), then pull out the mixing unit, the bell shaped seal and the bowl gasket on the back (Рис.31).

**Рис. 31**

- Remove the drip tray by pulling it outward (Рис.32).

**Рис. 32**

- Thoroughly wash all the removed components with hot water and dish washing, but do not use abrasive detergents or powders that can damage the bowl.

#### IMPORTANT

Do not use too aggressive sanitizers or detergents, these kind of products could damage the bowl and the other components.

#### CAUTION

Never perform these washing operation with a dish washing machine; failure to do so could seriously damage the unit's parts.

- Rinse well and then place all the components in the sanitizer solution; for proper sanitizing the parts must remain fully plunged for 15 minutes or as recommended by the sanitizer manufacturer.

- After respecting the correct sanitizing period, rinse well all the components with clean water and dry them up with a clean cloth.

- Thoroughly wash the evaporator and the drip tray surfaces with a sponge soaked with the sanitizer (see Рис.33).

**Рис. 33**

- Repeat all these operations with a clean sponge soaked with water and carefully dry up all the surfaces with a clean cloth.



Once performed all these cleaning and sanitizing procedures, it's possible to reassemble all the components.

The correct assembly of the device is essential to prevent leakage of product and damage of the machine. To assemble the machine you will need an approved lubricant (such as Vaseline).

Make sure all parts have been washed and sanitized before assembling. Persons assembling the machine must first wash and sanitize their hands and forearms with an approved sanitizer.

- Spread Vaseline on the bell shaped seal internal surface before reassembling it (Рис.34).



Рис. 34

- Reassemble the rear gasket and the bell shaped one, respecting the correct direction as indicated in Picture 35.

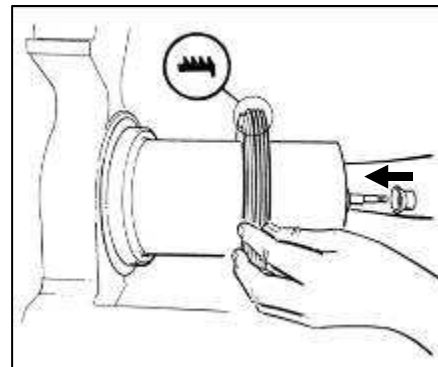


Рис. 35

- Reassemble the mixing unit making sure that the frontal cylinder perfectly fit inside its rotating shaft seat.

- Block all these components into place by turning the knob in counter clockwise direction (Рис.36).

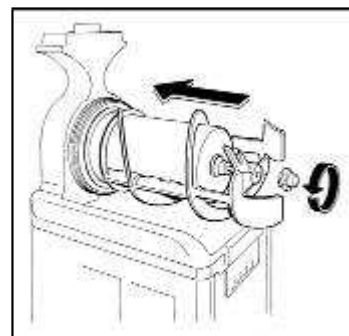
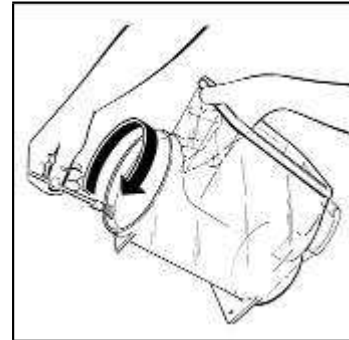


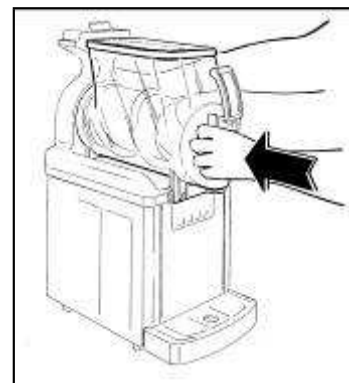
Рис. 36

- Moisten with water the rear of the tank where it meets with the seal to facilitate the reassembling procedures (see Рис.37);



**Рис. 37**

- Reassemble the bowl by positioning it back into its seat, verifying that it faces in the correct direction and it is held in place by its seal (see Рис.38).

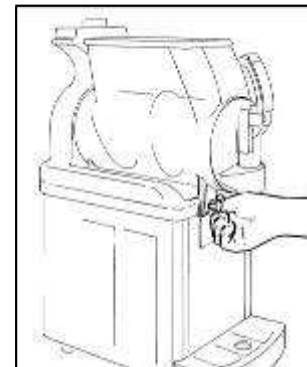


**Рис. 38**

- Fix the bowl by reinsert the knobs (Рис.39).

**IMPORTANT**

Do not over tighten the bowl knobs.  
Excessive force could damage the thread and/or the bowl itself.



**Рис. 39**

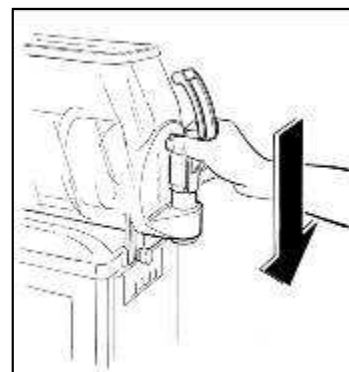
- Re-insert the tap (Рис.40) spreading Vaseline on the o-rings to facilitate sliding the tap in its seat until completely inserted.

**!Warning!**

If the tap does not perfectly slide into position, the sealing hold will be endangered.

- Reassemble the accessory to give a "star" peculiar shape to the dispensed product.

- Reassemble the drip tray.



**Рис. 40**



**DRINK SYSTEMS** S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: [info@spm-ice.it](mailto:info@spm-ice.it) - Internet: [www.spm-ice.it](http://www.spm-ice.it)

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

## SANITIZING

Whenever the machine has remained unused for some days after been cleaned and sanitized as described in the chapter 10, the sanitizing procedures described below must be performed just prior to start-up the machine.

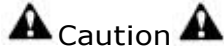
- Remove the main cover and the secondary one.
- Pour sanitizing solution (AMUCHINA®) into the bowl carefully following the manufacturer prescriptions.
- After restoring the main cover, switch on the machine and let the auger rotating (all control board LED switched off) leaving the sanitizing solution for the time specified by its producer.

### IMPORTANT

Never let the sanitizer inside the bowl for more than 15 minutes.

- Drain the solution by opening the plunger to allow the bowl to empty. Open and close the plunger at least 10 times during draining to sanitize the product way out area also.
- Thoroughly rinse repeating these operations with clean water instead of sanitizer solution.
- Now the machine is ready to be used.

## 10. SPECIAL MAINTENANCE



Caution

Before proceeding with any maintenance operation, it is compulsory to switch off the machine and unplug it from the mains.

### Condenser cleaning

In order to guarantee good cooling system performance, the condenser must be well cleaned every month.

How to reach it:

- Switch off the power supply and disconnect the power cable;

-GT1 machine: remove the rear panel by unscrewing the two bolts fastening it (Рис.41);

-GT2 machine: remove the left side panel by unscrewing the two bolts fastening it (Рис.42);

- Using a dust exhauster, remove the dust that has collected between the condenser fins (Рис.43).

#### IMPORTANT

Never use a screwdriver or sharp object to clean between fins

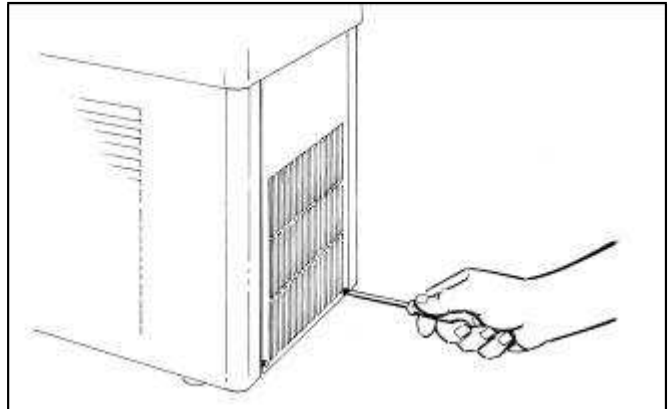


Рис. 41

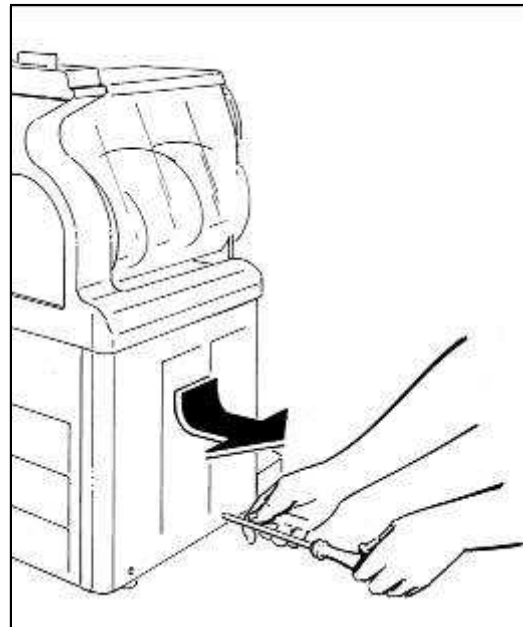


Рис. 42

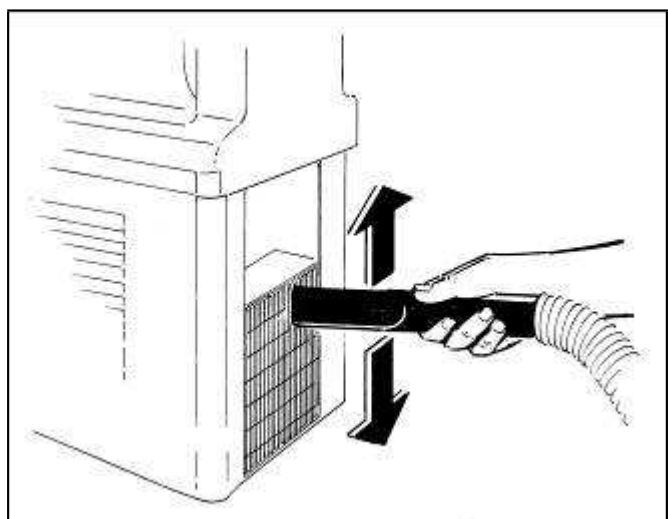


Рис. 43

## Control and replacement of seals

### BOWL GASKET (LOCATED AT THE REAR OF BOWL)

Replace it every 12 months according to the conditions of use and level of maintenance.

### DISPENSE VALVE O-RING

The dispense valve o-rings should be replaced as necessary when wear is evident. Lubricate them each time they are replaced or the dispense valve is removed for cleaning.

### SUCTION GASKET

Replace every 3 months according to the conditions of use and level of maintenance. This part should be lubricated during the re-assembly after every cleaning with Vaseline.

## Winter storage

To protect the unit during seasonal shutdown, it's important to properly store the machine using the following procedures:

- Disconnect all power to the freezer.
- Disassemble, wash and sanitize all parts that come into contact with the mix as described in chapter 10.
- Clean also all the exterior panels.
- Reassemble all these parts.
- Cover the machine with the original package to protect it from dust or other contaminating elements.
- Place the machine in dry location.

## 11. SOFT SERVE ICE CREAM INFORMATION

### OVERRUN

While the product is frozen in the bowl, its volume increase; to control overrun is important as too much of it could go over the bowl maximum level.

To correctly measure overrun carry out the following steps:

- Place an empty container on the scale and adjust your scale to zero;
- Remove the container from scale and fill it with liquid product to the top. Weigh container and record;
- Replace liquid product with frozen one, strike off the excess of it so it is even with the top of the container and measure the weight;
- Use the following formula to figure overrun percentage:

"Weight of liquid mix minus weight of frozen product divided by the frozen weight. Multiply by 100"

Example:

Weight of half litre of mix: 530g;

Weight of half litre of frozen product: 380g;

Difference: 150g;

$150/380=0.4$

$0.4 \times 100 = 40\%$  overrun

## 12. 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.





**DRINK SYSTEMS** s.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

### 13. TROUBLESHOOTING GUIDE

NOTE: the following procedures must be performed by a qualified service technician.

| Problem  | Possible cause  | Solution   |
|--|---|--|
| The machine does not cool, or cools only partially and the compressor is running     | The space around the machine is inadequate for ventilation<br>The refrigeration system is working in DEFROST mode<br>The condenser fins are clogged with airborne particles<br>Fan motor is not running<br>Refrigerant is leaking<br>The electronic board is not functioning correctly<br>The feeder is not functioning correctly | Allow at least 20cm between the machine and anything next to it; keep it away from heat sources<br>Return to FREEZE mode<br>Clean the condenser fins<br>Check the fan motor's electrical connections and, if disconnected, reconnect. If still not operating, replace the motor<br>Locate the leak, eliminate it and recharge the system<br>Check and replace<br>Check and replace |
| The machine does not cool, or cools only partially and the compressor is not running | Electrical components of the compressor are not functioning<br>Some electrical connections are not complete<br>The compressor is malfunctioning<br>The electronic board is not functioning correctly<br>The feeder is not functioning correctly   | Replace the malfunctioning components<br>Check the contacts and correct those incomplete<br>Replace the compressor<br>Check and replace<br>Check and replace   |
| The main power switch is "ON" but the unit is not running                            | The main cover is not correctly assembled<br>Some electrical connections are not complete<br>The main power switch is broken<br>The control board is faulty<br>The feeder is faulty<br>The compressor DC drive is faulty<br>The gear motor is malfunctioning  | Assemble the main cover correctly<br>Check the contacts and correct those incomplete<br>Replace the switch<br>Replace the control board<br>Replace the feeder<br>Replace the DC drive<br>Replace the gear motor  |
| The bowl is leaking  | One of the bowl seal is not in place  | Replace or reposition the seal   |
| The dispensing valve is leaking  | The dispensing valve has been incompletely or incorrectly replaced in its position<br>The free movement of the valve is impeded<br>Dispensing valve o-rings are damaged   | Reassemble and replace<br>Clean and lubricate the valve and the valve cylinder with the lubricant provided with the machine<br>Replace the o-rings   |
| Product is flowing into drain tray through drainage pipe                             | The bell shaped seal between the front of the cylinder and the auger hub has not been reinstalled properly<br>The bell shaped shaft seal or the spindle bushing seal is damaged or worn   | Find the seal and put it back in place<br>Replace the damaged/worn seal and check the condition of the drive shaft   |
| The auger is not turning   | The main cover is not correctly assembled<br>Some electrical connections are not complete<br>The control board is faulty<br>The feeder is faulty<br>The compressor DC drive is faulty<br>The gear motor is malfunctioning   | Assemble the main cover correctly<br>Check the contacts and correct those incomplete<br>Replace the control board<br>Replace the feeder<br>Replace the DC drive<br>Replace the gear motor  |
| The auger is creating noise as it rotates  | The bell shaped shaft seal has been replaced without lubrication or is damaged<br>The auger has been incompletely or incorrectly reassembled  | Replace or clean and lubricate with the lubricant provided with the machine<br>Check and correct   |



**D R I N K   S Y S T E M S** S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

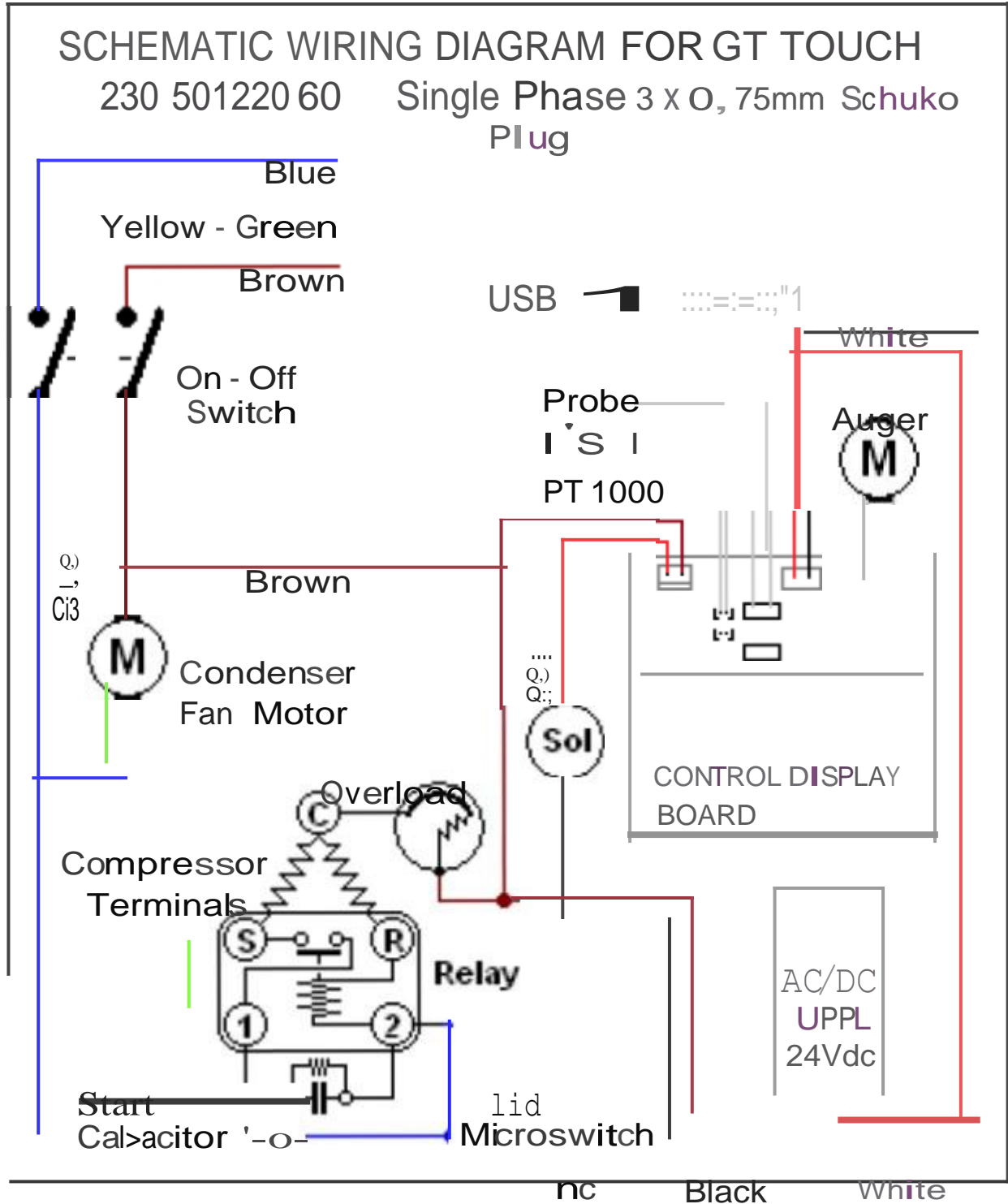
E-mail: [info@spm-ice.it](mailto:info@spm-ice.it) - Internet: [www.spm-ice.it](http://www.spm-ice.it)

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

| Problem  | Possible cause                              | Solution                       |
|--|---|--------------------------------|
| The touch screen display shows the message "EEPROM ERROR"          | The main board memory is not working        | Replace the main board         |
| The touch screen display shows the message "NAND ERROR"            | The main board images memory is not working | Replace the main board         |
| The touch screen display shows the message "BOARD OVERTEMPERATURE" | The main board temperature is too high      | Check the root cause and solve |
| The touch screen display shows the message "MACHINE CODE ERROR"    | The unit software has not been set properly | Replace the main board         |

## 14.WIRJNG DIAGRAM





a: Ca1>acitor \_\_\_\_\_  
O

Microswitch — —  
nc White Black

Microswitch — —  
nc Pink Black





DRINK SYSTEMS S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: [info@spm-ice.it](mailto:info@spm-ice.it) - Internet: [www.spm-ice.it](http://www.spm-ice.it)

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369

## ASSISTENZA TECNICA ITALIA



**ASSISTENZA TECNICA**  
Lun -Ven 8:00 - 19:00 | Sab 10:00 - 17:00

 **895 895 0801\***

\*numero a pagamento, per chiamate da rete fissa richiedere l'abilitazione del servizio al proprio operatore.

|                           |                      |                               |
|---------------------------|----------------------|-------------------------------|
| Costo chiamata al minuto: | 0,52 € da rete fissa | Costo massimo chiamata 12,50€ |
|                           | 0,77 € da mobile     |                               |

## INTERNATIONAL CUSTOMER CARE



DRINK SYSTEMS S.p.a.

**[intcustcare@spm-ice.it](mailto:intcustcare@spm-ice.it)**

 **+39 059781761**



DRINK SYSTEMS S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369



## Соответствие нормативе RoHS

Данное изделие соответствует общеевропейской директиве 2002/95/CE с последующими дополнениями и изменениями по ограничению использования вредных веществ в производстве электрических и электронных изделий.



Утилизация

Ai sensi della direttiva RAEE 2002/96/CE e successiva modifica 2003/108/CE questa apparecchiatura viene contrassegnata con il seguente simbolo del contenitore di spazzatura con ruote barrato. " INFORMAZIONE AGLI UTENTI: Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 Luglio 2005 n. 151 - Attuazione delle Direttive 2002/95/CE e 2002/96/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente deve conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita ad idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure consegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno ad uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n.22/1997."



DRINK SYSTEMS S.p.a.

COSTRUZIONE DISTRIBUTORI DI BEVANDE - MANUFACTURER OF BEVERAGE DISPENSER

S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (Mo) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel. +39 059.789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: info@spm-ice.it - Internet: www.spm-ice.it

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO-366825

Cap. Soc. € 1000.000,00 i.v. - Foro Competente Modena - Cod. ident. CEE IT 03195610369



Company  
with certified quality  
management system  
UN EN ISO 9001